

Vertrauen in Lebensmittel – Vom Erzeuger bis zum Verbraucher

6. Food Safety Kongress 2014

Sicherheit und Schutz in der Lebensmittelbranche

11. und 12. März 2014 · Ellington Hotel Berlin

Erfahren Sie von führenden Köpfen der Lebensmittelbranche u.a.:

- Weshalb globaler Handel Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit hat
- Welches die Kernthemen des BMELV in der 18. Legislaturperiode sind
- Wo die Grenzen der staatlichen Regulierung liegen
- Warum Compliance eine Herausforderung für die Lebensmittelwirtschaft ist
- Weshalb Lebensmittelrecht immer aktuell und niemals fertig ist
- Wie die Möglichkeiten aussehen, Privataudits in die amtliche Kontrolle der Eigenkontrollen zu integrieren
- Warum es zu einer globalen Lösung bei der Rückverfolgbarkeit kommen muss
- Wie Schädlingsbekämpfung in der Lebensmittelbranche aussehen muss

Aktuelle und inspirierende Vorträge unter anderem von:



Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel,
Präsident, Bundesinstitut für
Risikobewertung



Ministerial Direktor
Bernhard Kühnle,
Abteilungsleiter Ernährung,
Lebensmittelsicherheit,
Tiergesundheit, BMELV



Prof. Dr. Matthias Horst,
Rechtsanwalt,
Zenk Rechtsanwälte



Stephan Tromp,
Stellv. Hauptgeschäftsführer,
Handelsverband Deutschland (HDE)
e.V. und IFS Managing Director



Martin Müller,
Bundesvorsitzender, Bundesverband
der Lebensmittelkontrolleure e.V.



Dr. Marcus Girmau,
Stellvertretender Hauptgeschäftsführer,
Bund für Lebensmittelrecht
und Lebensmittelkunde e.V. (BLL)



Britta Gallus,
Head of Regulatory Affairs,
METRO AG



Julia Sturmfels,
Senior Consultant,
AFC Consulting Group AG



Florian-Fritz Preuß,
Quant Qualitätssicherung GmbH



Prof. Dr. Ulrich Nöhle, Interim
Manager Lebensmittelindustrie &
Honorarprofessor Qualitätsmanagement,
TU Braunschweig

Moderation:

Veranstalter:



Verlagsgruppe Handelsblatt

Sponsoren:



SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG MIT SYSTEM



Everywhere It Matters.



GESELLSCHAFT FÜR BIOANALYTIK MBH



An excellent solution



Management Service

Mit freundlicher Unterstützung von:



Risk & Crisis Consult



Bund für Lebensmittelrecht
und Lebensmittelkunde e.V.



Bundesverband des
Deutschen Lebensmittelhandels



Germany



Handelsverband
Deutschland



International
Featured Standards

Qualität. Service. Sicherheit.



Treffen Sie uns auf der Biofach 2014
in Nürnberg Halle 9 Stand 450

Ihr kompetenter Partner für die Sicherheit Ihrer Produkte

- Lebensmittelanalytik von A-Z
- Globale Probenahme
- Sensorik
- Risikoanalysen & Krisenmanagement
- Auditierung nach IFS
- Lebensmittelrechtliche Beurteilung
- Kennzeichnungsprüfung
- Prüfplanung



www.eurofins.de

Grußwort des Veranstalters

Sehr geehrte Damen und Herren,

schon wieder kocht das Thema „Gammelfleisch“ hoch – diesmal wird bei einem niedersächsischen Wursthersteller von systematischem Betrug gesprochen und dem Versagen von Kontrollen. Es waren diesmal nicht Kontrolleure, die den Skandal aufdeckten, sondern ehemalige Mitarbeiter des Unternehmens. Gibt es zu wenige Kontrollen?

Im August 2013 waren im Raum Warstein insgesamt 165 Menschen an einer Infektion mit Legionellen erkrankt. Die Bakterien waren in einer kommunalen Kläranlage und in einer Vorkläranlage der Warsteiner Brauerei gefunden worden. Möglicherweise waren sie über die Luft oder über Vogelkot in die Klärbecken gelangt. Die Produkte der Brauerei sind hingegen nach übereinstimmenden Angaben der Brauerei und der Behörden nicht mit Legionellen belastet. Ein Beispiel für gelungene Zusammenarbeit zwischen Industrie und Behörden oder Zufall? Die Branche steht permanent vor der Aufgabe, wie man die Qualität und die Sicherheit von Lebensmitteln erhöhen kann, um dem Risiko von Verunreinigungen und kriminellen Betrug zu entgehen. Welche Qualitätssicherungssysteme sind notwendig? Welche Entwicklungen gibt es im Lebensmittelrecht, die helfen Standards zu erfüllen? Wie können (private) Standards Ihrem Unternehmen weiterhelfen? Welche Herausforderungen ergeben sich auf globalen Märkten? Wie stellen Sie die Sicherheit vom Produzenten über die Verarbeitung bis zum Lebensmitteleinzelhandel – also quasi bis zum Kunden – her?

Wir nehmen Sie an zwei Tagen mit auf die Reise der Lebensmittel vom Erzeuger über die Verarbeitung, den Handel und den Transport zum Verbraucher und zeigen anhand zahlreicher Beispiele unserer Referenten aus Industrie, Handel, Produktion und Beratung, wie Sie in Ihrem Unternehmen die Sicherheit Ihrer Lebensmittelprodukte sicher- und Ihre Kunden zufriedenstellen.

Der Food Safety Kongress hat sich in den letzten 5 Jahren zu dem Branchentreffpunkt im Bereich der Lebensmittelsicherheit entwickelt.

Nutzen Sie wieder die Gelegenheit, sich mit den Referenten und Kollegen auszutauschen und geschäftliche Kontakte zu knüpfen und zu pflegen.

Wir freuen uns, Sie zu dieser hochkarätigen Veranstaltung im März 2014 in Berlin persönlich begrüßen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Stefanie Pracht
Geschäftsführerin

Hans Motzki
Senior-Projektleiter

Moderation: Prof. Ulrich Nöhle, Interim Manager Lebensmittel-industrie & Honorarprofessor Qualitätsmanagement, TU Braunschweig

08:30 Eröffnung der Ausstellung und Begrüßungs-Kaffee

09:00 Begrüßung durch **Stephan Tromp**, Stellv. Hauptgeschäftsführer, Handelsverband Deutschland e.V. und IFS Managing Director und durch den Moderator **Prof. Ulrich Nöhle**

Politische Rahmenbedingungen für die Lebensmittelsicherheit

09:15 **Kernthemen des BMELV in der 18. Legislaturperiode**
Bernhard Kühnle, Ministerialdirektor, Leiter der Abteilung Ernährung, Lebensmittelsicherheit, Tiergesundheit, Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

10:00 **Globaler Handel = neue Risiken?**

- Inwieweit hat eine zunehmende Globalisierung des Handels mit Lebensmitteln Einfluss auf Fragen der Lebensmittelsicherheit?
- Sind die gängigen Modelle der Überwachung noch zeitgemäß?
- Welche Risiken kommen auf Produzenten, Händler und Verbraucher zu?
- Was muss in Deutschland getan werden, um den hohen Stand der Lebensmittelsicherheit auch unter veränderten Rahmenbedingungen zu garantieren?

Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident, Bundesinstitut für Risikobewertung

10:45 Kaffee- und Kommunikationspause

11:15 **Neues vom BLL**

- Aufgabe und Grenzen staatlicher Regulierung
- Geplante Änderungen in der amtlichen Überwachungspraxis – die Position der Lebensmittelwirtschaft
- Internetveröffentlichungen nach § 40 Abs. 1a LFGB – wie geht es weiter?

Dr. Marcus Girnau, Stellvertretender Hauptgeschäftsführer, Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL)

12:00 **Compliance und Kommunikation – Herausforderungen für die Lebensmittelwirtschaft**

- Informationsanspruch relevanter Stakeholder
- Transparenz entlang der Food Value Chain
- Glaubwürdigkeit in der Öffentlichkeitsarbeit

Dr. Michael Lendle, Geschäftsführer, AFC Risk & Crisis Consult GmbH

12:45 Mittags- und Kommunikationspause

14:00 **Lebensmittelrecht – immer aktuell, niemals fertig**

- Neuere Entwicklungen:
- Lebensmittelinformationsverordnung – der Countdown läuft
 - Lebensmittelbedarfsgegenstände – ein weit(er)es Feld für Reglementierungen
 - Was plant die EU?
 - Was ist von der neuen Bundesregierung zu erwarten?

Prof. Dr. Matthias Horst, Zenk Rechtsanwälte

14:45 **Produktkontamination versichern! – Sicherheit beim Essen**

- Die Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie, wie auch die damit verbundene Verpackungsindustrie, stehen vor neuen und grundsätzlichen Herausforderungen
- Einerseits verändern sich die gesetzlichen und politischen Rahmenbedingungen derzeit stark, andererseits erschüttern immer neue Skandale und Betrüge die Lebensmittelbranche (z.B. Pferdefleisch-Skandal)
- Die Produktschutzversicherung, Accidental Product Contamination Insurance (APC) bzw. Malicious Product Tampering Insurance (MPT), ist die umfassende Versicherungslösung, die Ihr Unternehmen bei einem notwendigen Produktrückruf absichert, den eine versehentliche, aber auch vorsätzliche oder böswillige Produktkontamination verursacht
- Versicherte Leistungen umfassen nebst den Rückrufkosten auch den entstandenen Gewinnausfall, Rehabilitations- und Beratungskosten und bieten so einen verlässlichen Schutz Ihrer Bilanz und Erfolgsrechnung

Yves Krismer, Bereichsleiter Food & Beverage International, KESSLER & CO AG

15:30 **Die Revision der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 – Inhalte und Diskussionsstand**

Vetreter der EU-Kommission (angefragt)

16:15 Kaffee- und Kommunikationspause

16:45 **Möglichkeiten der Integration von Privataudits in die amtliche Kontrolle der Eigenkontrolle von Lebensmittelunternehmen**

- Wie weit trägt die Unternehmerverantwortung?
- Können Privataudits mit der Überwachung verzahnt werden und die Unternehmensverantwortung entlasten?

Martin Müller, Bundesvorsitzender, Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V.

17:30 **fTRACE – Wertschöpfungskettenübergreifende Transparenz in Echtzeit**

- Rückverfolgbarkeit auf Basis von GS1 Standards
- Chargengenaue Transparenz
- B2B Ansatz: Überprüfung von Einkaufskriterien
- Global skalierbar und sortimentsübergreifend für Food und Non-Food Produkte

Mark Zwingmann, Leiter Traceability, GS1 Germany

18:15 **Trinkwasser im lebensmittelproduzierenden Gewerbe**

- Entwicklungen im Lebensmittelrecht in Bezug auf Trinkwasser
- Von Gesetzen über Verordnungen zur Zertifizierung
- Anforderungen des Gesundheitsamtes und nach IFS
- Biofilmbildung und Verkeimung – wo stecken die üblichen Verdächtigen?
- Vorbeugung und Überwachung – Für wen? Wie oft? Von wem?

Dr. Sven Steinhauer, Leiter Forschung & Entwicklung, GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH

19:00 Zusammenfassung durch den Vorsitzenden und Ende des ersten Kongresstages

20:00 – 24:00 Food-Safety@night

IFS lädt Sie zum exklusiven Networking-Abend ein



Prof. Ulrich Nöhle



Stephan Tromp



Bernhard Kühnle



Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel



Dr. Marcus Girnau



Dr. Michael Lendle



Prof. Dr. Matthias Horst



Yves Krismer



Martin Müller



Mark Zwingmann



Dr. Sven Steinhauer

08:15 Early Bird Frühstück in der Ausstellung

09:00 Begrüßung durch den Vorsitzenden **Prof. Ulrich Nöhle**

Weltweites Sourcing – Was bedeutet das für die Lebensmittelsicherheit

09:15 Integrity Management im globalen Beschaffungsumfeld – Wie können Lebensmittel sicherer werden?

- Lieferantenaudits – Supply Chain Management – Chargenverfolgung
- Effiziente Datennutzung im Digitalisierungszeitalter
- Frühwarnsysteme richtig aufbauen
- Lebensmittelsicherheit Prognosemodelle – Ausblick

Franz Rauch, Geschäftsführer,
Intact Consult GmbH, Lebring, Österreich

09:45 Authentizitätsprüfungen in der Nahrungsmittelindustrie

- Anforderungen des IFS
- Methoden der Authentizitätsprüfung und praktische Anwendbarkeit
- Stellungnahme des BfR

Dr. Andrea Niemann-Haberhausen, Manager Food Services,
DNV Business Assurance Germany

10:15 A safe and sustainable product: from farm to shelf

Erfahrungsaustausch von wirklichen Beteiligten in Form von Kurzvorträgen und einer Diskussionsrunde

Marjan de Bock-Smit, CEO, Supply Chain Information,
Management B.V.

und **Andreas Petke**, Leitung Qualität und Umwelt,
tegut... gute Lebensmittel

11:15 Kaffee- und Kommunikationspause

11:45 Rückverfolgbarkeit – globaler Ansatz für globalen Erfolg

- Rückverfolgbarkeit aus der Sicht eines internationalen Handelskonzerns
 - Warum ist es wichtig, dass alle an einem Strang ziehen
 - Und was bringt Rückverfolgbarkeit der gesamten Lieferkette
- Britta Gallus**, Head of Regulatory Affairs, METRO AG

12:15 Verbraucherschutz gleich Lebensmittelsicherheit? – Eine Podiumsdiskussion

Es diskutieren unter der Leitung von **Julia Sturfels**, Senior Consultant, AFC Consulting Group AG:
Sophie Herr, Leitung Team Lebensmittel, Verbraucherzentrale Bundesverband e.V.
Oliver Huizinga, Kampagnen, Foodwatch e.V.
Thomas Schröder, Präsident, Deutscher Tierschutzbund e.V.

Alle angemeldeten Teilnehmer haben die Möglichkeit, Ihre Fragen zur Podiumsdiskussion im Vorfeld des Kongresses schriftlich einzureichen. Bitte senden Sie Ihre Fragen an Hans Motzki: motzki@managementforum.com

Schädlingsbekämpfung

13:00 Schädlingsbekämpfung – Eine Brücke zwischen gesetzlichen Vorgaben und betrieblicher Umsetzung

- Der IFS Leitfaden zur Schädlingsbekämpfung im Überblick
- Inhalte und Umsetzungspraxis
- Biozid-Verordnung aktuell

Florian-Fritz Preuß, Quant Qualitätssicherung GmbH

13:45 Permanent Monitoring – „Spart Mäuse!“

- IPM Integrated Pest Management
- Schädlingsbekämpfer oder Kammerjäger
- Die Gefahrenanalyse – Warum Risikominderungsmaßnahmen Sinn machen können

Kai Scheffler, Geschäftsführer, Biotec Klute GmbH

14:30 Ende des Kongresses im Plenum und gemeinsames Mittagessen

15:30 – 17:00 Neues vom IFS für Interessierte in 3 parallelen Workshops

Workshop 1: Neues vom IFS FOOD und Integrity Programm

- IFS Food 6: Analyse der Umsetzung und Anwendung
- Regelungen zu Spezialthemen des IFS Food 6 (z.B. ausgelagerte Prozesse, Erweiterungsaudit...)
- Program unangekündigter IFS Food Check
- Ergebnisse und Erfahrungen aus dem Integrity Programm



Dr. Helga Hippe, Director IFS Quality Assurance Management,
IFS Management GmbH

Workshop 2: IFS PACsecure – Der neue IFS Standard für Verpackungsmittelhersteller

- Vorstellung des Standards
- Hintergrund und Aufbau
- Ziele

Clemens Mahnecke, IFS Technical Project Manager,
IFS Management GmbH

Workshop 3: Der neue IFS Broker V2 und IFS Logistics V2

- IFS Broker Version 2
 - Neuerungen / Änderungen
 - Schwerpunkte
 - Kombinationsmöglichkeiten mit IFS Food / IFS Logistics
- IFS Logistics Version 2.1
 - Neuerungen / Änderungen
 - Schwerpunkte
 - Multi-site Zertifizierung



Sandra Schulte, IFS Technical Project Manager,
IFS Management GmbH

Fachausstellung Food Safety 2014

Das hochkarätige Programm des „6. Food Safety Kongresses 2014“ wird durch eine begleitende Fachausstellung abgerundet. Hier treffen Sie potentielle Top-Kunden auf hohem Entscheidungsniveau mit einem High Involvement zum Thema Lebensmittelsicherheit! Nutzen Sie die Möglichkeit, in unmittelbarer Anbindung an den Kongress Ihre Lösungsansätze und Dienstleistungen vorzustellen.

Ausstellungsfelder:

- Qualitätsmanagement und Qualitätskontrolle
- Sicherheitsprüfungen / Audits
- Riskmanagement
- Hygiene und Sauberkeit / Reinigung
- Strategie- und Kommunikationsberatung
- Logistik und Verpackung
- IT

Sie möchten Aussteller oder Sponsor des

„6. Food Safety Kongresses 2014“ werden?

Kathrin Gärtner, Sales Managerin, berät Sie gerne.

Tel.: 0 69/ 24 24 - 47 90, E-Mail: gaertner@managementforum.com



Britta Gallus



Dr. Andrea Niemann-Haberhausen



Marjan de Bock-Smit



Andreas Petke



Franz Rauch



Julia Sturfels



Sophie Herr



Oliver Huizinga



Thomas Schröder



Florian-Fritz Preuß



Kai Scheffler

Sponsoren



Höchste Qualität in der Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung steht auch für größte Sicherheit. **Biotec Klute** bietet seinen Kunden individuell angepasste Systeme zur Schädlingsprophylaxe für jede Branche und Unternehmensgröße.

Fachliche Kompetenz von motivierten, IHK-geprüften Schädlingsbekämpfern in einem bundesweit aktiven Netz ist selbstverständlich und eine Voraussetzung für die Sicherheit und Begeisterung unserer Kunden.



Seit dem 12. September sind **DNV** und **GL** ein Unternehmen: **DNV GL**. **DNV GL** unterstützt Unternehmen darin, die Sicherheit und Nachhaltigkeit ihrer Aktivitäten kontinuierlich zu verbessern und ist ein führender Anbieter von Lösungen im Bereich Zertifizierung, Assessments, Verifikation, Training und Schiffsklassifikation. Die Geschichte von **DNV GL** reicht bis ins Jahr 1864 zurück. Heute ist **DNV GL** mit 16.000 Mitarbeitern in mehr als 100 Ländern vertreten. Wir unterstützen die Leistungsfähigkeit unserer Kunden entlang der gesamten Lebensmittellieferkette und helfen ihnen partnerschaftlich, ihr Geschäft nachhaltig aufzubauen und das Vertrauen ihrer Interessengruppen zu stärken.



Die **GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH** ist eine der führenden Laborgruppen in Deutschland mit derzeit 9 Standorten für die Schwerpunkte Umwelt-, Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Pharmaanalytik. Transparenz, Qualität, Sicherheit und Vertrauen im Umgang mit Auftraggebern aus Industrie, Privatwirtschaft und Kommunen haben dazu geführt, dass die **GBA** europaweit als anerkannter Analysedienstleister agiert.



Everywhere It Matters.

Sauberer – Sicherer – Effizienter – Als weltweiter Marktführer mit einem Umsatz von 13 Milliarden US\$ entwickelt **Ecolab** innovative Systeme und Dienstleistungen im Bereich des Wassermanagements, der industriellen Reinigung und Desinfektion für die gesamte Lebensmittelkette bis hin zum Lebensmitteleinzelhandel sowie für Hotels, Wäschereien, Krankenhäuser und Gebäudereiniger. Mit einem Team von weltweit mehr als 44.000 Mitarbeitern, davon sind 26.000 Mitarbeiter im Sales- und Service engagiert, und einer leistungsstarken globalen Forschungs- und Entwicklungsabteilung mit 5.300 Patenten unterstützt **Ecolab** Sie in der Wahrung der hohen Qualitätsstandards Ihres Unternehmens – an jedem einzelnen Tag, in 171 Ländern, rund um den Globus.



Die **Intact Consult GmbH** bietet branchenspezifische Softwarelösungen und umfangreiche Beratung für sichere Lebensmittel: Die Spezialgebiete umfassen internes und externes Auditmanagement, Supply Chain Management, Rückverfolgbarkeit über die gesamte Lieferkette sowie Qualitätsmanagementlösungen für landwirtschaftliche Produkte. Wir helfen Ihnen dabei, Ihre qualitätssichernden Prozesse effizient abzuwickeln und die Risiken in Ihrer Lieferkette zu minimieren.



Die **Kessler** ist das führende Schweizer Unternehmen für Risikomanagement, Versicherungsberatung und berufliche Vorsorge. Unsere 250 Mitarbeitenden in der Schweiz betreuen gut ein Drittel der 500 grössten Schweizer Unternehmen aus Dienstleistung, Handel und Industrie sowie der öffentlichen Hand. **Kessler** ist seit der Gründung ein Familienunternehmen bester Schweizer Unternehmer-Tradition und seit 1998 Schweizer Partner des weltweit tätigen Marsh Network mit Hauptsitz in New York.



Die **TÜV SÜD Management Service GmbH** bietet Unternehmen der Lebens- und Futtermittelbranche umfassende Kompetenz und jahrelange Erfahrung im Bereich der Lebens- und Futtermittel-Zertifizierungen an. Unter dem Motto „Mehr Sicherheit. Mehr Wert“ setzt **TÜV SÜD** neben individuellen Prüfkonzepten auch auf umfassende Dienstleistungen in den Bereichen Laboranalytik, Audits und Training. www.tuev-sued.de



Die **Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V. (BVE)** ist der wirtschaftspolitische Spitzenverband der Fachverbände und Unternehmen der Ernährungsindustrie in Deutschland. Die **BVE** vertritt die branchenübergreifenden Interessen der Lebensmittelhersteller in Berlin und Brüssel. Über Fachverbands- und Unternehmensmitgliedschaften im Dachverband repräsentiert die **BVE** rund 90 Prozent der Branche. Von alkoholfreien Getränken bis zur Zuckerindustrie sind alle wichtigen Branchen bei ihr vertreten.



Der **Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVLH)** ist Mitglied im Handelsverband Deutschland und dort der Fachverband für die Lebensmittelarbeit. Er ist Ansprechpartner für Medien, Politik, Verbraucherorganisationen und für die Verbände der vorgelagerten Wirtschaftsstufen zu allen Themen rund um den Handel mit Lebensmitteln. Auf diesem Gebiet wahrt der **BVLH** gegenüber Gesetzgebung, Behörden und Öffentlichkeit die Interessen einer Branche, die mit rund einer Million Beschäftigten einen Umsatz von 180 Milliarden EUR erwirtschaftet.



fTRACE ist eine Internetplattform, die von **GS1 Germany** betrieben wird. Das Unternehmen ist vor allem für den EAN-Barcode bekannt. Zudem entwickelt **GS1 Germany** gemeinsam mit Industrie und Handel Standards und Prozesse, die transparente und effiziente Wertschöpfungsketten für optimale Warenverfügbarkeit, kundengerechte Sortimente und nachhaltige Logistik ermöglichen.



Im Jahr 2002 als Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsstandard für die Eigenmarken des Handels entstanden, steht die Dachmarke **IFS – International Featured Standards** heute für die von der Lebensmittelindustrie global angewendeten Standards **IFS Food**, **IFS Logistics**, **IFS Household** und **Personal Care**, **IFS Broker** und **IFS Cash & Carry / Wholesale**. Allgemeines Ziel des **IFS** ist dabei die einheitliche Überprüfung der Lebensmittelsicherheit sowie des Qualitätsniveaus der Produzenten. Die Anwendung eines **IFS** Standards unterstützt den Handel und die Industrie zudem bei der betriebswirtschaftlichen Optimierung des gesamten Produktionsprozesses und damit auch bei der Kostensenkung. Das Konzept des **IFS** ist risikobasiert, somit wird den Unternehmen ermöglicht eine individuelle Lösung zu entwickeln, die den Ansprüchen und Prozessen des Betriebes gerecht wird. Während des **IFS** Audits wird dann überprüft, ob diese Lösung funktioniert und die Herstellung von sicheren Produkten gewährleistet ist. Der **IFS Food** Standard wird von der **GFSI** anerkannt und unter anderem von den folgenden Handelshäusern verwendet: **Wal-Mart**, **METRO**, **Carrefour**, **ALDI**, **Tesco**, **Ahold**, **Delhaize** und **Migros**.

Medienpartner



Das **handelsjournal** bündelt jeden Monat praxisorientiert alle wirtschaftlichen und politischen Themen, die den Handel bewegen. Bei uns kommen der Handelsverband Deutschland – Der Einzelhandel (HDE), seine Mitglieder und Experten zu Wort. Das „Wirtschaftsmagazin für den Einzelhandel“ ist die Plattform für den engen Dialog zwischen Einzelhandelsunternehmen aller Betriebsgrößen und Branchen, Lieferanten und Dienstleistern. www.handelsjournal.de



KÜCHE ist das Magazin für den kreativen Küchenmanager in der Individual-Gastronomie, Hotel-Gastronomie, Betriebsgastronomie und Sozial-Gastronomie. Der Titel ist offizielles Organ des **VKD** Verband der Köche Deutschlands e.V. und damit wichtigstes Sprachrohr der Profiköche in Deutschland. **KÜCHE** gewährleistet einen intensiven Informations- und Knowhow-Transfer von Küchenchef zu Küchenchef und bietet detaillierte Problemlösungen mit maximalem Nutzwert für die Praxis. Gleichzeitig ist das moderne Fachmagazin ein kompetenter Kontakt- und Informationsmittler zwischen Küchenmanagement und Zulieferindustrie.



Die **LEBENSMITTEL PRAXIS** ist das moderne Fachmagazin für die Entscheider im Lebensmittelhandel. Mit praxisbezogenen, serviceorientierten und marktnahen Informationen erreicht das Magazin die Führungskräfte in den Handelszentralen, Vertriebs-Verantwortliche, selbstständige Einzelhändler sowie die Markt-Manager in den Outlets. In der **LEBENSMITTEL PRAXIS** finden die Leser alle Informationen rund um Unternehmen, Unternehmensstrategien sowie aktuelle Produktrends und Sortimentsentwicklungen, aber auch die interessantesten Innovationen, die heißesten Verkaufstipps und die besten Verkaufsförderungsaktionen.

Zielgruppe:

Der Kongress richtet sich u. a. an die Vorstände, Geschäftsführer sowie das leitende Management der Bereiche:

- Einkauf
- Verkauf
- Qualitätssicherung
- Qualitätskontrolle
- Produktentwicklung
- Produktsicherheit
- Produktqualität
- Produktion
- Einkauf
- Risikomanagement
- Recht
- Lebensmittelkontrolle

Kooperationspartner



Die **AFC Risk & Crisis Consult** ist führend bei der Strategie- und Organisationsberatung zum Risiko- und Krisenmanagement der Marktbeteiligten entlang der gesamten Lebensmittelkette. Beraten werden Hersteller und Handelsunternehmen, Landes- und Bundesbehörden sowie Fachverbände im Bereich präventives Risikomanagement und operatives Krisenmanagement, insbesondere im kommunikativen Umgang mit Anspruchsgruppen der Öffentlichkeit.



Der **Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL)** ist der Spitzenverband der deutschen Lebensmittelwirtschaft. Ihm gehören rund 500 Verbände und Unternehmen der gesamten Lebensmittelkette Industrie, Handel, Handwerk, Landwirtschaft und angrenzende Gebiete sowie zahlreiche Einzelmitglieder an. Hinter den Begriffen „Lebensmittelrecht“ und „Lebensmittelkunde“ verbirgt sich eine Vielzahl von Themenfeldern, mit denen sich der **BLL** in seiner Arbeit beschäftigt. Lebensmittelhygiene, Kennzeichnung, Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben, Zusatzstoffe, Gentechnik, Qualitätssicherung, Nahrungsergänzungsmittel oder Öko-Lebensmittel sind nur ein kleiner Auszug aus dem Spektrum



INFOPOST
Ein Service der Deutschen Post
ALLEMAGNE Port payé

6. Food Safety Kongress 2014

Sicherheit und Schutz in der Lebensmittelbranche

11. und 12. März 2014 · Ellington Hotel Berlin

Management Forum der Verlagsgruppe Handelsblatt GmbH
Eschersheimer Landstraße 50, 60322 Frankfurt am Main

Fax-Anmeldung: +49 (0)69/24 24 - 47 99

- Ja, hiermit melde ich mich/melden wir uns an zum „6. Food Safety Kongress 2014“ am 11. und 12. März 2014 (€ 1.290,- zzgl. 19% MwSt)
- Ja, ich möchte/wir möchten als Sponsor oder Aussteller beim „6. Food Safety Kongress 2014“ mitwirken. Bitte senden Sie mir unverbindlich Informationen zu.
- Ja, ich erhalte dazu gratis das Handelsblatt für 2 Monate frei Haus geliefert. Mit der Übermittlung meiner Daten an die Handelsblatt GmbH zum Zwecke der Zustellung bin ich einverstanden. Das Abonnement endet automatisch.

M-FSK14-P1
Bei einer Anmeldung über dieses Anmeldeformular erhalten Sie durch die **AFC Risk & Crisis Consult GmbH** einen **Rabatt von 15%** auf die angegebene Kongressgebühr.

1. Name	Vorname
Position	Abteilung
Telefon*	Fax

E-Mail*

* Mit der Angabe meiner E-Mail-Adresse und Telefonnummer erkläre ich mich einverstanden, dass mich Management Forum und die Handelsblatt-Gruppe über diese und weitere Angebote per E-Mail/telefonisch informiert.

Firma	
Straße	
PLZ	Ort

2. Name	Vorname
Position	Abteilung
Telefon*	Fax

E-Mail*

* Mit der Angabe meiner E-Mail-Adresse und Telefonnummer erkläre ich mich einverstanden, dass mich Management Forum und die Handelsblatt-Gruppe über diese und weitere Angebote per E-Mail/telefonisch informiert.

3. Name	Vorname
Position	Abteilung
Telefon*	Fax

E-Mail*

* Mit der Angabe meiner E-Mail-Adresse und Telefonnummer erkläre ich mich einverstanden, dass mich Management Forum und die Handelsblatt-Gruppe über diese und weitere Angebote per E-Mail/telefonisch informiert.

Datum	Unterschrift
-------	--------------

Kontakt:

Telefon: +49 (0) 69/24 24 - 47 70
Telefax: +49 (0) 69/24 24 - 47 99
Post: Management Forum der Verlagsgruppe Handelsblatt GmbH
Eschersheimer Landstr. 50
60322 Frankfurt am Main
E-Mail: info@managementforum.com
Internet: www.managementforum.com

Termin und Ort:

11. und 12. März 2014
Ellington Hotel Berlin
Nürnberger Straße 50-55, 10789 Berlin
Tel.: +49 (0) 30 / 68 31 - 52 30 1
Fax: +49 (0) 30 / 68 31 - 55 55 5
E-Mail: reservierung@ellington-hotel.com
EZ: 148,- € inkl. Frühstück

Zimmerreservierung:

Das Veranstaltungshotel hält bis zum 17.02.2014 ein Zimmerkontingent für Sie bereit. Bitte nehmen Sie die Reservierung direkt im Hotel unter Berufung auf den „Food Safety Kongress 2014“ vor.

Kongressgebühr/Anmeldebedingungen:

Bitte nehmen Sie die Anmeldung auf dem nebenstehenden Vordruck vor. Die Gebühr für diesen zweitägigen Kongress beträgt 1.290,- € zzgl. MwSt. p.P. Nehmen mehr als zwei Personen aus einem Unternehmen am Kongress teil, gewähren wir ab dem dritten Teilnehmer 15% Preisnachlass. Die Kongressgebühr enthält die Tagungsgetränke und das Mittagessen. Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung und Rechnung. Der Rechnungsbetrag ist innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt der Rechnung fällig, sofern kein anderes Zahlungsziel auf der Rechnung ausgewiesen ist. Bei schriftlicher Stornierung der Anmeldung wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 50,- € erhoben, wenn die Absage spätestens bis 11. Februar 2014 schriftlich bei Management Forum eingeht. Bei Nichterscheinen des Teilnehmers bzw. einer Abmeldung nach dem 11. Februar 2014 wird die gesamte Kongressgebühr fällig. Selbstverständlich ist eine Vertretung des angemeldeten Teilnehmers möglich. Der Veranstalter behält sich Referenten- sowie Themenänderungen vor.

Datenschutz:

Sie können der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung jederzeit bei der Management Forum der Verlagsgruppe Handelsblatt GmbH, Eschersheimer Landstraße 50, 60322 Frankfurt am Main, Telefon: +49 (0)69/24 24 - 47 70, Telefax: +49 (0)69/24 24 - 47 99, E-Mail: info@managementforum.com (verantwortlich i.S.d. BDSG) widersprechen.

Registrierung:

Der Kongresscounter ist jeweils eine Stunde vor Kongressbeginn zur Registrierung geöffnet. Als Ausweis für die Kongressteilnahme gelten Namensschilder, die Ihnen am Veranstaltungstag gemeinsam mit den Tagungsunterlagen am Kongresscounter ausgehändigt werden.