

Qualitätssicherung vom Erzeuger bis zum Verbraucher!

Erweitertes
Programm

5. Food Safety Kongress 2013

Neue Perspektiven für die Lebensmittelbranche

23. und 24. April 2013 · Ellington Hotel Berlin

Diskutieren Sie unter anderem folgende Top-Themen:

- Zusammenspiel von öffentlicher Kontrolle und privaten Standards – Möglichkeiten und Grenzen
- Die Welt, in der wir leben – wie Medien die Lebensmittelbranche beeinflussen
- Sourcing all over the world – Herausforderungen des globalen Warenverkehrs
- Lebensmittelsicherheit in Drittländern – ein Erfahrungsbericht aus Brasilien und dem Kosovo
- Der 360 Grad-Qualitätsmanager – die wirklichen Anforderungen an modernes Qualitätsmanagement
- Dauerthema „Tierwohl“ – im Spannungsfeld zwischen PR, NGO und Erzeuger
- Unangekündigte Kontrollen – der Weg zu mehr Sicherheit?
- Rückverfolgbarkeit – globale Märkte erfordern globale Lösungen
- Der Blick über den Tellerrand – ein niederländisches Modell für ein ganzheitliches Risikomanagement

Die Top-Referenten für Sie sind unter anderem:



Dr. Helmut Tschiersky-Schöneburg,
Präsident des Bundesamtes
für Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit (BVL)



Dr. Edwin Ernst, Leiter Referat
Lebensmittel tierischer Herkunft,
Fleisch- und Geflügelfleischhygiene,
Ministerium für ländlichen Raum und
Verbraucherschutz Baden Württemberg



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



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



Britta Gallus,
Head of Regulatory Affairs,
METRO AG



Susanne Amann,
Redakteurin Wirtschaft,
Der Spiegel



Dr. Horst Lang,
Leitung Bereich Qualitätssicherung/
Umwelt, Globus SB-Warenhaus
Holding GmbH & Co. KG



Dr. Ingo Stryck,
Geschäftsführer Marketing,
WIESENHOF Geflügel-Kontor GmbH



Thomas Schröder,
Präsident,
Deutscher Tierschutzbund e.V.



Moderation:

Prof. Dr. Ulrich Nöhle, Interim
Manager Lebensmittelindustrie &
Honorarprofessor Qualitätsmanage-
ment, TU Braunschweig

Veranstalter:



Sponsoren:



Mit freundlicher Unterstützung von:



Grußwort des Veranstalters

Sehr geehrte Damen und Herren,

die Lebensmittelsicherheit rückt national, aber auch global immer mehr in den Fokus der Öffentlichkeit. Rechtliche Vorgaben, zunehmende Globalisierung und mediale Skandalisierung sind herausfordernde Entwicklungen, auf die es sich einzustellen gilt. Sie erfordern einen gemeinsamen Diskurs und die zielführende Kooperation aller beteiligten Marktakteure. Die Verantwortung gegenüber den Verbrauchern ist auf Seiten der Politik, der Industrie und des Handels enorm gestiegen und steht unter permanenter Beobachtung der Medien und Konsumenten.

Zu den nationalen kommen globale Herausforderungen hinzu. Verunreinigte Tiefkühl-Erdbeeren aus China haben 2012 die bislang größte Epidemie von Magen-Darm-Erkrankungen in Deutschland ausgelöst. Dieses Beispiel zeigt eine der größten Herausforderungen der globalen Lebensmittelsicherheit – eine Kontaminierung eines Rohstoffes am Anfang der Lieferkette führt zu einer Krise am anderen Ende und kann zu einem (medialen) Skandal ausufeln.

Die einzigen Mittel, um das Vertrauen in Lebensmittel nachhaltig zu sichern, ist absolute Transparenz, Monitoring, optimales Risikomanagement und eine professionelle Kommunikation.

Um den globalen Herausforderungen Herr zu werden, ist der Austausch von Wissen, Erfahrung und Lösungsansätzen erforderlich.

Wie in den vergangenen Jahren bietet der 5. Food Safety Kongress 2013 den Raum für diesen nötigen Austausch unter den Hochkarättern der Branche.

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

Wir freuen uns, Sie zu diesem eingeführten Jahrestreffen der Branche im April 2013 in Berlin persönlich zu begrüßen.

Mit freundlichen Grüßen

Stefanie Pracht
Geschäftsführerin

Hans Motzki
Senior-Projektleiter

1. Kongresstag | Dienstag, 23. April 2013

09:00 Eröffnung der Ausstellung und Begrüßungskaffee

09:30 Begrüßung durch den Moderator und Einführung in das Kongressprogramm

Politische Rahmenbedingungen für die Lebensmittelsicherheit

09:45 **Vor welchen Herausforderungen steht die Zusammenarbeit von Lebensmittelwirtschaft und Lebensmittelüberwachungsbehörden?**

- Änderungen im Hinblick auf Melde- und Veröffentlichungspflichten des VIG und LFGB, den Internetportalen „Lebensmittelwarnungen.de“ sowie „Lebensmittelklarheit.de“
- Erhebliche Herausforderung für Wirtschaft und Überwachungsbehörde durch Diskussion über das Kontrollbarometer/Smiley-Modell und der anstehenden Umsetzung der europäischen Lebensmittelinformationsverordnung
- Wünsche von Politik und Verbrauchern im Hinblick auf „vollständige Transparenz“
- Amtliche Überwachung von mikrobiologischen Eigenkontrollen der Lebensmittelunternehmen und Wege für eine am Ende gute Zusammenarbeit

Dr. Edwin Ernst, Leiter Referat Lebensmittel tierischer Herkunft, Fleisch- und Geflügelfleischhygiene, Ministerium für ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

Moderator



Ulrich Nöhle



Dr. Edwin Ernst



Dr. Marcus Girnau



Dr. Michael Lendle



Britta Gallus



Ulrich Schäfer



Dr. Bernhard Müller



Michael Alt



Dr. Katrin Hoenicke

10:15 **Neues vom BLL**

- Erste Erfahrungen mit Internetveröffentlichungen gemäß § 40 Abs. 1a LFGB
- BMELV Initiative Klarheit und Wahrheit – wie geht es weiter?
- Kontrollbarometer/Hygieneampel – aktueller Sachstand
- „Pestizidrückstände“, die keine sind

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

10:45 **Die Welt, in der wir leben: Wie Medien unsere Branche beeinflussen?!**

- Transparenz entlang der Supply Chain
- Offenheit in der Kommunikation
- Glaubwürdigkeit bei Stakeholdern

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

11:15 Fragen und Diskussion mit dem Publikum

11:30 Kaffee- und Kommunikationspause

Krisenmanagement und Verbraucherschutz

12:00 **Rückverfolgbarkeit – globale Märkte erfordern globale Lösungen**

- Gemeinsame Ansätze in der Lieferkette
- Eine branchen- und produktübergreifende Lösung
- Datensammlung: dezentral statt zentral

Britta Gallus, Head of Regulatory Affairs, METRO AG und **Ulrich Schäfer**, Bereichsleiter / Director GS1-Technologien, GS1 Germany GmbH

12:45 Gefahrenidentifizierung und Risikomanagement in der Rohwarenbeschaffung

- Bekannte Informationen zu Gefährdungen sinnvoll in HACCP-Studien nutzen
- Unsichere Ursprungsländer identifizieren und in HACCP-Plänen einsetzen
- Den betrieblichen Risiko-Management-Prozess optimieren

Dr. Bernhard Müller, Mikrobiologe und Experte für Risikobewertungen in der Supply-Chain, DQS-UL Food Safety Solutions GmbH

13:15 Risikomanagement im Rohstoffbereich

- Notwendigkeit und Ziele eines Risikomanagements
- Instrumente zur aktiven Steuerung von Rohstoffpreisen

Michael Alt, Corporate Sales Germany Indirect Commodities – Corporates & Markets, Commerzbank AG

13:45 Fragen und Diskussion mit dem Publikum

14:00 Mittagessen und Kommunikationspause

Ressourcen-Management und Nachhaltigkeit

15:15 Sourcing all over the world – Herausforderungen des globalen Warenverkehrs aus Sicht eines internationalen Labordienstleisters

- Probenahme im Ursprung – Vorerntebeprobung mit Freigabeanalytik: Chancen und Risiken
- Analytische Transportkontrolle: Herausforderungen und Probleme
- Probenahme bei Ankunft: Nämlichkeit von Proben, Effektivität, Grenzen der Repräsentativität, Typen der Probenahme, Probleme durch Störung des täglichen Ablaufs
- Analytische Geschwindigkeit – Möglichkeiten und Grenzen

Dr. Katrin Hoenicke, Business Unit Managerin, Eurofins | WEJ Contaminants und

Jörg Lickfett, Vertriebsleiter, Eurofins | Dr. Specht Laboratorien

15:45 Lebensmittelsicherheit in Drittländern – ein Erfahrungsbericht aus Brasilien und dem Kosovo

- Schwellenländer sind für uns Europäer ein wichtiger Handelspartner – Europa braucht Globalisierung mit internationalen Standards in Bezug auf Lebensmittelsicherheit
- Expertise aus dem Bereich Twinning und Erfahrungen vor Ort vermitteln den Stand der Einführung und Berücksichtigung von EU-Anforderungen bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs in Drittländern

Dr. Karsten Giffey, Referent für Gesundheit und Verbraucherschutz im Auswärtigen Amt Berlin

16:15 Sind unangekündigte QS Audits im Ausland (China) möglich und sinnvoll?

- Gründe für und wider von unangekündigten Audits
- Der Sinn von Audits
- Auditplanung, Auditdurchführung und Auditnachbearbeitung
- Erfahrungen & Empfehlungen

Dr. Norbert Kolb, Lebensmitteltechnologie & Mikrobiologe, Manager Qualitätswesen, Worlée Naturprodukte GmbH

16:45 Kaffee- und Kommunikationspause

17:15 „So wichtig wie das tägliche Glas Milch“ – Neuigkeiten bei Health Claims

- Der aktuelle Stand zu gesundheitsbezogenen Aussagen nach Veröffentlichung der Positivliste zur HCVO
- Aktuelle Rechtsprechung
- Checkliste

Georg Fechner, Rechtsanwalt, Fechner/Ewert Rechtsanwälte

17:45 Vertrauen verspielt oder Chance zum Vorreiter zu werden? Die Lebensmittelindustrie und moderne Verbraucherkommunikation

Armin Huttenlocher, Geschäftsführer & Senior Partner, Fleishman-Hillard Germany

18:15 Krisenkommunikation – Wie überfordert ist die Branche?

- Bestandsaufnahme: Beispiel aus der Praxis
- Defizite und Chancen von Kommunikation
- Problemanalyse und Ausblick

Susanne Amann, Redakteurin Wirtschaft, Der Spiegel

18:45 Zusammenfassung durch den Moderator und Ende des ersten Kongresstages

19:00 Networking Space

Genießen Sie ein entspanntes Branchen Get-together in der Lounge des Ellington Hotels Berlin. Tauschen Sie sich bei einem Gläschen und einem kleinen Imbiss mit den Teilnehmern und Referenten aus.

Fachausstellung Food Safety 2013

Das hochkarätige Programm des „5. Food Safety Kongress 2013“ 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

Sind möchten Aussteller oder Sponsor des „5. Food Safety Kongress 2013“ werden?

Alexandra Hebig, Sales Managerin, berät Sie gerne.

Tel.: 0 69/ 24 24 - 4783, E-Mail: hebig@managementforum.com



Jörg Lickfett



Dr. Karsten Giffey



Dr. Norbert Kolb



Georg Fechner



Armin Huttenlocher



Susanne Amann



Dr. Helmut Tschiersky-Schöneburg



Stephan Tromp



Julia Sturmfels



Dr. Horst Lang

08:10 Early Bird Frühstück und Aktionen in der Ausstellung

09:10 Begrüßung durch den Moderator

Update – Standards, Qualität und Audit

09:15 **Krisenmanagement nach dem Gutachten des Bundesrechnungshofes**

Dr. Helmut Tschiersky-Schöneburg,

Präsident des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)

09:45 **Unangekündigte IFS-Audits**

- Ergebnisse des Pilotprojektes mit dem Verband Deutscher Großbäckereien
- Generelle Schlussfolgerungen für den IFS
- Nächste Schritte

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

10:15 **Talkrunde 1: Der 360 Grad-Qualitätsmanager – neue Herausforderungen**

Die Herausforderungen an die Qualitätsmanager der Lebensmittelindustrie wachsen stetig. Stand vor Jahren noch die Lebensmittelsicherheit im Fokus, gilt es heute eine Vielzahl an kritischen Themen zu bewältigen: Nachhaltigkeit, Lieferantenmanagement, Umwelt-Standards, Behördenkommunikation, Umgang mit NGOs und Social Media sind nur einige dieser Problemstellungen. Doch wie muss das Management angepasst werden? Welches Anforderungsprofil muss der 360° Qualitätsmanager erfüllen?

Diskutieren Sie mit:

Julia Sturmfels, Senior Consultant, AFC Risk & Crisis Consult GmbH

Dr. Horst Lang, Leitung Bereich Qualitätssicherung/Umwelt, Globus SB-Warenhaus Holding GmbH & Co. KG

Dr. Jürgen Sommer, Leiter Qualitätsmanagement/Technical Director, Freiburger Group

11:15 **Produktnachhaltigkeit als Risikomanagement**

- RSPO, UTZ & Co. – Kundenanforderung vs. freiwillige Selbstverpflichtung
- Wie bekomme ich meine Produktnachhaltigkeit in den Griff? – Ansätze aus der Perspektive von Managementsystemen

Dr. Andrea Niemann-Haberhausen, Leiterin Service Line Food & Beverages, DNV Business Assurance Germany

11:45 Kaffee- und Kommunikationspause

12:15 **Der Blick über den Tellerrand:**

A Dutch model for Food Safety Risk Management

Food Safety issues have a huge impact on consumer confidence in Food and the European Governments are looking for intelligent ways to have more effect with less resources. What are the actions taken by the Dutch government and how does their approach affect the Industry, retail and service providers? What is the role of audit schemes like the IFS? And how does the Dutch retailer approach relates to the approach of International retailers.

Vortrag in englischer Sprache

Speakers:

Hans Beuger, Public health officer food safety, Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority

Christine Rommens, Department Head Food and Nutrition, HPA

Johan Hulleman, Head of Quality, Jumbo Supermarkets

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

13:30 Fragen und Diskussion mit dem Publikum

13:45 **Talkrunde 2: Dauerthema – Tierwohl im Spannungsfeld PR-NGO-Erzeuger**

Tierwohl ist ein Dauerthema – nicht zuletzt im Bundestagswahlkampf. Viele Erzeuger sind verunsichert, wohin die Reise geht, die Initiativen von NGOs und Handel sind vielfältig. Das Label, das Verbraucherschutzministerin Aigner mit dem Deutschen Tierschutzbund initiiert hat, setzt erste Standards. Diskutieren Sie mit DTB-Präsident Thomas Schröder und Dr. Ingo Stryck (Wiesenhof) über Chancen, Nutzen und Grenzen von Kooperationen in Sachen Tierwohl.

Diskutieren Sie mit:

Britta Fey, Partner, Engel & Zimmermann AG Unternehmensberatung für Kommunikation

Thomas Schröder, Präsident, Deutscher Tierschutzbund e.V.

Dr. Ingo Stryck, Geschäftsführer Marketing, WIESENHOF Geflügel-Kontor GmbH

14:45 Ende des Kongresses im Plenum und gemeinsames Mittagessen

15:30 bis 17:00 Neues vom IFS für Interessierte

- IFS Doktrin – normative Klarstellung zur Umsetzung des IFS Food, Version 6
 - Auditzeiten im IFS Food, Version 6: Auditzeitberechnung unter Berücksichtigung der für ein Unternehmen relevanten Produktionsprozesse
 - Handel mit zugekauften Produkten: Angaben im Auditbericht und Geltungsbereich eines Zertifikates
 - IFS Food, Version 6: Dokumentationsanforderungen im Auditbericht

- IFS Integrity Program – Erfahrungen aus den ersten Jahren des IFS QAM

- IFS Featured Standards – eine Übersicht

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



Dr. Jürgen Sommer



Dr. Andrea Niemann-Haberhausen



Hans Beuger



Christine Rommens



Johan Hulleman



Marjan De Bock-Smit



Britta Fey



Thomas Schröder



Dr. Ingo Stryck



Dr. Helga Hippe

Sponsoren



DNV Business Assurance unterstützt die Lebensmittel- und Verpackungsindustrie weltweit dabei, die Sicherheit von Unternehmen und Produkten kontinuierlich und zukunftsweisend zu verbessern. Dazu setzen wir effiziente Methoden aus den Bereichen Qualitäts-, Umwelt-, Energie-, Arbeitssicherheits- und Lieferkettenmanagement ein. Als Unternehmen der DNV-Gruppe sind wir mit einem Netzwerk von mehr als 10.000 Experten weltweit für unsere Kunden aktiv. www.dnv.de



Mit 45.000 zertifizierten Standorten in mehr als 100 Ländern weltweit gehört die **DQS-UL-Gruppe** zur Spitzengruppe der international tätigen Zertifizierungsunternehmen. Mit über 75 Büros in mehr als 50 Ländern sowie einem breiten Portfolio an Begutachtungsdienstleistungen gewährleistet die DQS Kundennähe und nachhaltige Wertschöpfung. Die DQS-UL Food Safety Solutions GmbH mit Sitz in Frankfurt am Main fokussiert als Teil der weltweiten DQS-UL-Gruppe auf die Begutachtung und Zertifizierung in Unternehmen und Organisationen der Supply Chain für Lebensmittel. www.dqs-ul.com



ECOLAB®
Everywhere It Matters.
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 40.000 Mitarbeitern und einer leistungsstarken globalen Forschungs- und Entwicklungsabteilung unterstützt Ecolab Sie in der Wahrung der hohen Qualitätsstandards Ihres Unternehmens. An jedem einzelnen Tag, in 160 Ländern, rund um den Globus. www.ecolab.com



Die **Engel & Zimmermann AG**, Unternehmensberatung für Kommunikation (Gauting bei München), berät vorwiegend mittelständische, inhabergeführte Unternehmen in allen Belangen der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit. Ein Schwerpunkt der Beratung und Dienstleistung liegt neben der Unternehmens- und Markenkommunikation bei Krisenprävention und -kommunikation. Langjährige Expertise besteht in den Branchen Nahrungsmittel/Agrar, Gesundheit, Handel, Investitionsgüter, Finanzen/Dienstleistungen. www.engel-zimmermann.de



Mit mehr als 170 Laboratorien, 12.500 Mitarbeiter und über 100.000 zuverlässigen Analysemethoden bietet **Eurofins** weltweite Spitzenleistungen auf dem Gebiet der Lebensmittelanalytik an. Damit unterstützen wir unsere Kunden nicht nur bei ihrer Risikobewertung, sondern helfen ihnen auch bei der Einhaltung der immer strengeren Qualitäts- und Sicherheitsstandards und der Anforderungen von Behörden weltweit. www.eurofins.de



Fleishman-Hillard gehört zu den weltweit führenden Beratungsfirmen für strategische Positionierung und Kommunikation. Namhafte nationale und internationale Unternehmen vertrauen auf die langjährige Erfahrung von Fleishman-Hillard. Unseren Mandanten stehen wir in sämtlichen Fragen zu Brand Marketing, Corporate Affairs, Public Affairs, CSR und Nachhaltigkeit, aber auch zu Issues Management, Krisenvorsorge und Krisenkommunikation zur Seite. Kompetent und anerkannt, in Deutschland, Europa und rund um die Welt. www.fleishman.de



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“ bietet der TÜV SÜD individuelle Prüfkonzepte sowie umfassende Dienstleistungen in den Bereichen Laboranalytik, Second-Party-Audits und Training an. www.tuev-sued.de

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 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.



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.



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 and 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 (HDE), seine Mitglieder und Experten zu Wort. Das „Wirtschaftsmagazin für den Einzelhandel“ ist die Plattform für den engen Dialog zwischen Einzelhandelunternehmen 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 Profi-Köche 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



5. Food Safety Kongress 2013

Neue Perspektiven für die
Lebensmittelbranche

23. und 24. April 2013 · 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 „5. Food Safety Kongress 2013“ am 23. und 24. April 2013 (€ 1.290,- zzgl. 19% MwSt)
- Ja, hiermit melde ich mich/ wir uns zum Sonderpreis von € 490,- (zzgl. MwSt) für Angestellte von Bundes- und Landesministerien an.
- Ja, ich möchte/wir möchten als Sponsor oder Aussteller beim „5. Food Safety Kongress 2013“ 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.

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
-------	--------------

Bei einer Anmeldung über dieses Formular erhalten Sie durch unseren Kooperationspartner **"BLL - Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V."** einen **Rabatt von 15%** auf die reguläre Teilnahmegebühr. [M-FSK13-P2]

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:

23. und 24. April 2013
Ellington Hotel Berlin
Nürnberger Straße 50-55, 10789 Berlin
Tel.: +49 (0) 30/68315-2301
Fax: +49 (0) 30/6831-55555
E-Mail: reservierung@ellington-hotel.com
EZ: 148,- € inkl. Frühstück

Zimmerreservierung:

Das Veranstaltungshotel hält bis 01.04.2013 ein Zimmerkontingent für Sie bereit. Bitte nehmen Sie die Reservierung direkt im Hotel unter Berufung auf den „Food Safety Kongress 2013“ 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, spätestens jedoch vor Kongressbeginn. Bei schriftlicher Stornierung der Anmeldung wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von € 50,- erhoben, wenn die Absage spätestens bis 26.03.2013 schriftlich bei Management Forum eingeht. Bei Nichterscheinen des Teilnehmers bzw. einer Abmeldung nach dem 26.03.2013 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.