



Dr. Thorsten Maier
Lidl Stiftung & Co. KG

Inkl.
**IFS Food
Safety@night
&
ECOLAB Business
Breakfast**



Eva-Maria Dörr
**tegut... gute Lebensmittel
GmbH & Co. KG**

#foodsafety19

19. und 20. Februar 2019 nhow Berlin

VERTRAUEN IN LEBENSMITTEL – VOM ERZEUGER BIS ZUM VERBRAUCHER

11. FOOD SAFETY KONGRESS¹⁹

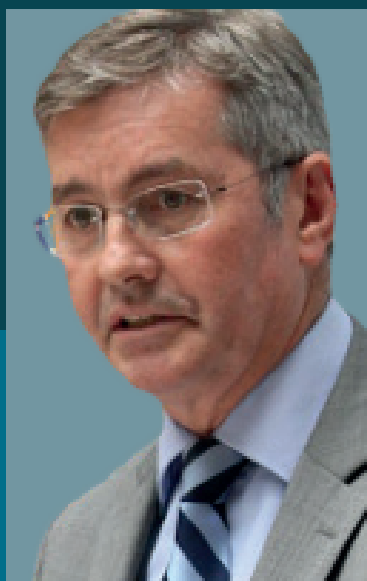
Transparenz, Sicherheit, Innovationen: Food Safety & Europa



Marco Tesche
**McDonald's
Deutschland LLC**



Jaqueline Walter
**Arla Foods
Deutschland GmbH**



Dr. Michael Winter
**Bundesministerium
für Ernährung und
Landwirtschaft**



Hanno Bender
Lebensmittel Zeitung



Kooperationspartner:



Veranstalter:



HANDELSBLATT MEDIA GROUP

11. FOOD SAFETY KONGRESS 2019

Sehr geehrte Damen und Herren,

seit über zehn Jahren kommen wir zu unserem **Branchentreff** zusammen, um aktuelle Trends, Herausforderungen und Neuerungen in Lebensmittelsicherheit und -analytik zu besprechen. Vorträge von Experten auf der Bühne liefern **Insights**, bieten Anknüpfungspunkte für kontroverse Diskussionen, laden zum Mit- und Umdenken ein. In **Gesprächsrunden**, den **Pausen** und im themenspezifischen **Networking Center** werden unterschiedliche zukunftsweisende Positionen eingenommen, beleuchtet und vertreten.

Auch im Februar 2019 orientieren wir uns an der **Zukunft** und holen Themen auf die Agenda wie **Novel Foods, Innovations und Reduktionsstrategie** und widmen uns der Frage, wohin sich die **Lebensmittelsicherheit in Europa** entwickelt. Und das alles unter dem Motto

Transparenz, Sicherheit, Innovationen: Food Safety & Europa

Experten aus Handel und Industrie präsentieren Best Practices und Erfolgsstrategien, junge Unternehmen bringen frische Ideen mit und zeigen, welches Geschäftsmodell sie verfolgen, wie sie Lebensmittelsicherheit verstehen und umsetzen. Wir freuen uns auf erneut zwei inspirierende Kongresstage gemeinsam mit Ihnen.

Herzlich



Michael Köhler
Geschäftsführer
Management Forum der
HANDELSBLATT
MEDIA GROUP GmbH



Stephan Tromp
Stellv. Hauptgeschäftsführer
Handelsverband Deutschland e.V.
und IFS Managing Director



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



Die Highlights auf einen Blick

- Seit über 10 Jahren der Branchentreff zum Thema Lebensmittelsicherheit
- Kommunikationsplattform für Ihr Business-Netzwerk an Themeninseln und in der Ausstellung
- Persönlicher Austausch mit den wichtigsten Vertretern der Lebensmittelbranche
- Abendliches Get-together IFS Food Safety@night am ersten Kongressabend
- Sehr hoher Anteil an Handels- und Industrievertretern unter den Kongressbesuchern
- ECOLAB EUROPE GmbH Business Breakfast am zweiten Kongressmorgen
- Hochkarätige Speaker mit Berichten aus der Praxis

WEN TREFFEN SIE AUF DEM FOOD SAFETY KONGRESS?

Entscheider der Lebensmittelbranche aus Handel, Herstellung, Recht, Politik, Wissenschaft und Wirtschaft sowie Qualitäts-, Risiko-, Beanstandungs- und Produktmanager.

Medienpartner



SPEAKER



Stephan Tromp
HDE & IFS



Dr. Michael Winter
**Bundesministerium
für Ernährung und
Landwirtschaft**

Dr. Marcus Girnau
**Bund für Lebens-
mittelrecht und
Lebensmittelkunde
e.V. (BLL)**



Dr. Andreas Daxenberger
**TÜV SÜD
Management Service
GmbH**

Hanno Bender
Lebensmittel Zeitung



Dr. Michael Lendle
**AFC Risk & Crisis
Consult GmbH**



Jochen Riehle
Eurofins Scientific



Thorsten Rohleder
**Indasia Gewürzwerk
GmbH**

Jaqueline Walter
**Arla Foods
Deutschland GmbH**



Dr. Thorsten Maier
Lidl Stiftung & Co. KG

Dr. Wolfram Wendler
**arotop food &
environment GmbH**



Prof. Dr. Alfred Hagen
Meyer
meyer.rechtsanwälte



Thomas Borkowski
Bofrost*



Silke Klaus
**Awenko GmbH &
Co. KG**



Andrea Belegante
**Bundesverband der
Systemgastronomie
e.V. (BdS)**



Angela Schillings-Schmitz
**DNV GL – Business
Assurance**



Marco Tesche
**McDonald's
Deutschland LLC**



Marjan de Bock-Smit
**SIM Supply Chain
Information
Management B.V.**



Dr. Claudia Müller
Chr. Hansen GmbH



Claus Renner
Ecolab Europe



Björn Müller
BJCCI Consulting



Dr. Markus Grube
**KWG Rechtsanwälte,
Gummersbach /
Brüssel**

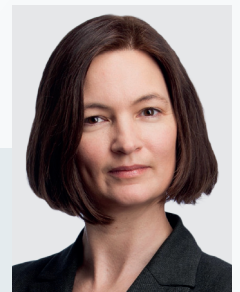
Christian Löwe
**HEUTE Maschinen-
fabrik GmbH & Co. KG**



Ministerialdirigent
Dr. Klaus Heider
**Bundesministerium
für Ernährung und
Landwirtschaft**



Eva-Maria Dörr
**tegut... gute
Lebensmittel GmbH &
Co. KG**



9:00	Eröffnung des 11. Food Safety Kongresses Stephan Tromp, Stellv. Hauptgeschäftsführer, Handelsverband Deutschland e.V. und IFS Managing Director
------	---

9:05	Kurzeinführung durch den Moderator Hanno Bender, Ressortleiter Recht und Politik, Lebensmittel Zeitung
------	---

Food Safety europaweit

9:15	Wohin entwickelt sich die Lebensmittelsicherheit in Europa und was sind die Kernthemen aus Sicht des BMEL? Dr. Michael Winter, Leiter der Unterabteilung Gesundheitlicher Verbraucherschutz – Sicherheit der Lebensmittelkette, Chief Food Safety Officer für Lebensmittelsicherheit, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft & Mitglied des Verwaltungsrats EFSA
------	--

9:30	Kernthemen aus Sicht der Lebensmittelwirtschaft Dr. Marcus Girnau, Stellv. Hauptgeschäftsführer, Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL)
------	---

9:45	Die Ernährungsbranche im Zeitalter von Polemik und alternativen Fakten Dr. Michael Lendle, Geschäftsführer, AFC Risk & Crisis Consult GmbH
------	---

10:00	Notwendigkeit einer professionellen Zusammenarbeit von LMU und Behörden bei Risikoprävention, Krisenkoordination und Kommunikation <i>Im Dialog:</i> Dr. Michael Winter, Dr. Marcus Girnau & Dr. Michael Lendle
-------	---

10:30	Kaffeepause & Networking
-------	--------------------------

Food Fraud

11:00	Frischer Wind Vol. 1 Die Gewinner der Pitch-Sessions des IGW-Startup-Days 2019 der Internationalen Grünen Woche Berlin präsentieren ihre innovativen Zukunftsmodelle für die Lebensmittelbranche.
-------	---

11:10	IFS Stephan Tromp, Stellv. Hauptgeschäftsführer, Handelsverband Deutschland e.V. und IFS Managing Director
-------	--

11:30	Verifiziertes Allergenmanagement und Food Fraud im IFS Food Version 6.1 – Erfahrungen aus Auditierung und Zertifizierung Dr. Andreas Daxenberger, Auditor & Geschäftsfeldentwicklung Lebensmittel / Futtermittel; Sales, Operations & Customer Service, TÜV SÜD Management Service GmbH
-------	--

11:50	Analytische Möglichkeiten und Grenzen bei der Aufdeckung von Lebensmittelbetrug Jochen Riehle, Strategischer Vertrieb, Eurofins Scientific
-------	---

12:10	Authentizitätsprüfungen von Kräutern und Gewürzen mittels H-NMR im Rahmen eines Forschungsprojektes „HAGen“ des BMEL Dr. Wolfram Wendler, Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker und öffentlich vereidigter Sachverständiger, arotop food & environment GmbH Thorsten Rohleder, Leiter Qualitätssicherung, Indasia Gewürzwerk GmbH
-------	---

12:30	Mittagspause & Networking
-------	---------------------------

Rework: Rückrufe, Verschwendung & Pestizide

14:00	Kontaminanten: Erfahrungen aus Fipronil – Eine Case Study Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer, Rechtsanwalt, meyer.rechtsanwälte
-------	--

14:20	Frischer Wind Vol. 2 Die Gewinner der Pitch-Sessions des IGW-Startup-Days 2019 der Internationalen Grünen Woche Berlin präsentieren ihre innovativen Zukunftsmodelle für die Lebensmittelbranche.
-------	---

Lieferantenbewertung

14:30	Lieferantenzulassung und -bewertung Jaqueline Walter, Head of QEHS CE, Arla Foods Deutschland GmbH
14:55	Risikobasierte QS- (sicherheitsrelevante) Probleme feststellen und abstellen Dr. Thorsten Maier, Bereichsleiter Einkauf International, Lidl Stiftung & Co. KG
15:20	IT-Lösungen zur Transparenz in der Lieferkette Marjan de Bock-Smit, Gründerin und Inhaberin, SIM Supply Chain Information Management B.V. Thomas Borkowski, Projektmanager, Bofrost*
15:45	Kaffeepause & Networking

Networking Center

16:15	360° Review – Mehr als 200 Tage Praxiserfahrung IFS Version 6.1 Angela Schillings-Schmitz, Dipl. oec. troph. / IFS-Auditorin, Senior Manager Business Development F&B DACH, DNV GL – Business Assurance	awenko.QM – Qualitäts- und Prozessmanagement. Mobil. Digital. Vernetzt. Silke Klaus, Geschäftsführerin, Awenko GmbH & Co. KG	Kultur macht den Unterschied! Verbraucherwünsche erfüllen. Sicherheit optimieren. Verschwendung vermeiden. Dr. Claudia Müller, Marketing Manager Food Cultures & Enzymes, Chr. Hansen GmbH
-------	--	---	---

Quer gedacht

17:45	Abschlusskeynote Lebensmittelsicherheit bei McDonald's – Umsetzung „From Farm to Fork“ heute und in der Zukunft Andrea Belegante, Hauptgeschäftsführerin, Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS) Marco Tesche, Department Head Quality Assurance, McDonald's Deutschland LLC
18:15	Zusammenfassung des ersten Kongresstages durch den Moderator
18:30	Food Safety@night: 11 Jahre Food Safety Kongress

presented by  **IFS**
International
Featured Standards

WHEN YOU NEED TO BE SURE



SGS INSTITUT FRESENIUS – IHR KOMPETENTER ANSPRECHPARTNER FÜR

- Komplexe Laboranalytik, wie Migrationsprüfung, MOSH/MOAH, 3-MCPD-Ester und Glycidol
- Innovative Schnellmethoden, wie Next-Generation Sequencing (NGS)
- Digitale Services für mehr Lebensmittelsicherheit, wie SGS Digicomply und Transparency-One
- Zertifizierung nach mehr als 80 Standards, wie IFS, BRC, MSC, QS und KAT

ANALYTIK | PRODUKTTESTS | SCHULUNGEN | ZERTIFIKATE | PRÜFSIEGEL

SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH, t +49 30 34607 - 700, sgs.germany@sgs.com, www.institut-fresenius.sgsgroup.de

SGS INSTITUT FRESENIUS IST TEIL DER SGS-GRUPPE, DEM WELTWEIT FÜHRENDEN UNTERNEHMEN IN DEN BEREICHEN PRÜFEN, TESTEN, VERIFIZIEREN UND ZERTIFIZIEREN.

**INSTITUT
FRESENIUS**

SGS

8:00	Food Safety Goes Digital – Lebensmittelsicherheit im digitalen Zeitalter Business Breakfast Claus Renner, MSc, Director Strategic Marketing Europe, Food Retail Service, Ecolab Europe	presented by ECOLAB Everywhere It Matters.
9:00	Kurzeinführung durch den Moderator Hanno Bender, Ressortleiter Recht und Politik, Lebensmittel Zeitung	
Hygienefragen		
9:05	Frischer Wind Vol. 3 Die Gewinner der Pitch-Sessions des IGW-Startup-Days 2019 der Internationalen Grünen Woche Berlin präsentieren ihre innovativen Zukunftsmodelle für die Lebensmittelbranche.	
9:25	Hygieneschleusen für Transportwagen und Personen Christian Löwe, Geschäftsführer, HEUTE Maschinenfabrik GmbH & Co. KG Björn Müller, Coaching – Interim Management, BJCCI Consulting	
Reduktionsstrategie		
09:50	Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie Ministerialdirigent Dr. Klaus Heider, Leiter der Abteilung „Gesundheitlicher Verbraucherschutz, Ernährung, Produktsicherheit“, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft	
10:15	Zum aktuellen Stand der Reduktionsstrategie <i>Im Dialog:</i> U.a. Ministerialdirigent Dr. Klaus Heider	
10:50	Kaffeepause & Networking	
Was die Zukunft bringt		
11:25	Ein Jahr „neue“ Novel-Food-Verordnung – Erste Erfahrungen Dr. Markus Grube, Rechtsanwalt, KWG Rechtsanwälte, Gummersbach / Brüssel	
11:45	Bio & neue Bio-Verordnung und tegut... BIO-Strategie Eva-Maria Dörr, Bereichsleitung Qualität und Umwelt, tegut... gute Lebensmittel GmbH & Co. KG	
12:15	Abschlusskeynote des 11. Food Safety Kongresses	
12:35	Zusammenfassung beider Kongresstage durch den Moderator	
12:45	Mittagessen & Networking	
14:00	Ende des 11. Food Safety Kongresses	

Fachausstellung Food Safety¹⁹

Die Fachausstellung im Rahmen des Food Safety Kongresses rundet traditionell den inhaltlichen Teil der Veranstaltung ab. Präsentieren Sie Ihr Unternehmen und Ihre Dienstleistungen unserem hochkarätigen Publikum mit einem Ausstellungsstand oder auch mit einem inhaltlichen Beitrag im Kongress. Weitere Sponsoringmöglichkeiten besprechen wir gerne mit Ihnen individuell.

Ihre Ansprechpartnerin für Sponsoring und Ausstellung

Frau Marylka Abraham
 Senior Sales Managerin
 Sponsoring & Ausstellung
 +49 (0) 69 / 24 24 – 47 75
 abraham@managementforum.com



Wir danken unseren Kooperationspartnern ...

 <p>AFC AFC Risk & Crisis Consult</p>	<p>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, operatives Krisenmanagement und kritischer Kommunikation mit Anspruchsgruppen der Öffentlichkeit. www.afc.net</p>
 <p>BLL Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.</p>	<p>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. www.bll.de</p>
 <p>BVE</p>	<p>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. www.bve-online.de</p>
 <p>BVLH Handelsverband Lebensmittel</p>	<p>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. www.bvlh.net</p>
 <p>HDE Handelsverband Deutschland</p>	<p>Der Handelsverband Deutschland (HDE) ist die Spitzenorganisation des deutschen Einzelhandels. Insgesamt erwirtschaften die 400.000 Einzelhandelsunternehmen in Deutschland mit drei Millionen Beschäftigten und 160.000 Auszubildenden einen Umsatz von über 420 Mrd. Euro jährlich. Täglich nutzen 50 Millionen Kunden in ganz Deutschland die Angebote des Einzelhandels. www.einzelhandel.de</p>
 <p>IFS International Featured Standards</p>	<p>Als Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsstandard für die Eigenmarken des Handels entstanden, steht die Dachmarke IFS – International Featured Standards für die von der Industrie global angewendeten Standards IFS Food, IFS Logistics, IFS Household and Personal Care, IFS Broker und IFS Wholesale / Cash&Carry. Das Ziel des IFS ist dabei die einheitliche Überprüfung der Produktsicherheit 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 ist dabei risikobasiert, somit wird den Unternehmen ermöglicht eine individuelle Lösung zu entwickeln, die den Besonderheiten und Prozessen des Betriebes gerecht wird. Während des IFS Audits wird dann überprüft, ob diese Lösung die Produktsicherheit gewährleistet. 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. www.ifs-certification.com</p>

... und unseren Sponsoren

 <p>arotop food & environment</p>	<p>Die arotop food & environment GmbH ist der vertrauensvolle und flexible Service-Partner rund um Lebensmittel. Wir stehen für kompetente und lösungsorientierte Beratung, Analytik sowie sensorische Experten- und Konsumentenforschung. Mit der 1H-NMR-Technik beschreiten wir neue Wege zur modernen Überprüfung der Qualität, Herkunft und Authentizität. Somit tragen wir nachhaltig zur Produktsicherheit und dem Erfolg unserer Kunden bei. www.arotop.de</p>
 <p>awenko.QM Software für Qualitäts- und Prozessmanagement</p>	<p>Die AWENKO GmbH & Co. KG hat in Zusammenarbeit mit zertifizierten Lebensmittelunternehmen eine Rundum-Software-Lösung für das Qualitäts- und Prozessmanagement geschaffen. Durch das Baukasten-Prinzip ist awenko®.QM unternehmensweit und branchenübergreifend einsetzbar. awenko®.QM unterstützt bei der Planung, Durchführung, Dokumentation und lückenlosen Nachverfolgung aller Arten von Aufgaben. Mit Schnittstellen zu bestehenden Systemen, sowie einer offlinefähigen und intuitiven App für Android und iOS schafft awenko®.QM echte Mobilität in der Erfassung und permanenten Zugriff auf alle wichtigen Informationen. Die Unternehmen gestalten frei und individuell alle Prüfvorgaben und können so speziell die Informationen generieren, die für den Unternehmenserfolg wichtig sind. awenko®.QM unterstützt Sie in Ihrer täglichen Arbeit, spart kostbare Zeit und schafft Transparenz im Unternehmen. www.awenko.de</p>
 <p>CHR. HANSEN Improving food & health</p>	<p>Seit über 140 Jahren erforscht und produziert Chr. Hansen Mikroorganismen, um mit deren Hilfe die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln zu verbessern. Als global agierendes Biotechnologieunternehmen mit 2.800 Mitarbeitern und einem Jahresumsatz von 1,063 Milliarden Euro hält Chr. Hansen eine führende Marktposition in den Bereichen Kulturen, Enzyme, natürliche Farbstoffe sowie Health & Nutrition. www.chr-hansen.com/de</p>
 <p>DNV-GL</p>	<p>Getreu seinem zentralen Anliegen, dem Schutz von Menschenleben, Eigentum und Umwelt, unterstützt DNV GL Unternehmen der Lebensmittel- und Verpackungsbranche darin, die Sicherheit und Nachhaltigkeit ihrer Leistungsfähigkeit entlang der gesamten Lieferkette zu bestätigen und zu verbessern. DNV GL ist ein weltweit führender und unabhängiger Anbieter von Audits, Assessments, Verifikation und Training. Partnerschaftlich arbeiten wir in über 100 Ländern gemeinsam mit unseren Kunden daran, ihre Aktivitäten nachhaltig aufzubauen und das Vertrauen ihrer Interessengruppen zu stärken. www.dnvgl.de/assurance</p>
 <p>ECOLAB Everywhere It Matters.</p>	<p>Sauberer – Sicherer – Effizienter – Als weltweiter Marktführer ist es das Ziel von Ecolab zu schützen, was lebenswichtig ist: sauberes Wasser, sichere Lebensmittel, ausreichend Energie und eine gesunde Umwelt. Ecolab verfügt über das Know-how und die Lösungen, um den Herausforderungen unserer Kunden im Bereich der Lebensmittelsicherheit zu begegnen. Wir stellen sicher, dass die Prozesse und Verfahren unserer Kunden das höchste Maß an Lebensmittelsicherheit gewährleisten und dies tun wir entlang der gesamten Lieferkette – From Farm to Fork, From Cow to Cup. Mit einem Team von weltweit mehr als 47.000 Mitarbeitern und einer leistungsstarken globalen Forschungs- und Entwicklungsabteilung unterstützt Ecolab unsere Kunden in allen Sparten in der Wahrung der hohen Qualitätsstandards Ihrer Unternehmen. An jedem einzelnen Tag, in 170 Ländern rund um den Globus. en-de.ecolab.com</p>
 <p>eurofins</p>	<p>Mit einem jährlichen Umsatz von 3 Milliarden Euro und mehr als 38.000 Mitarbeitern an 400 Standorten in 44 Ländern, ist Eurofins Scientific eine international führende Labor-Gruppe, die ein einzigartiges Angebot an Analyse- und Service-Leistungen für die Pharma-, Lebensmittel-, Umwelt und Konsumgüterindustrie anbietet. www.eurofins.de</p>
 <p>KWG RECHTSANWÄLTE</p>	<p>KWG Rechtsanwälte – Kanzlei für Lebensmittel- und Verbrauchsgüterrecht (Gummersbach/Brüssel) beraten und vertreten die Wirtschaft in allen Rechtsfragen im Zusammenhang mit der Herstellung und der Vermarktung von Lebensmitteln und sonstigen Verbrauchsgütern. KWG Rechtsanwälte gehören in diesen Bereichen zu den anerkannten Spitzenbüros in Deutschland und der Europäischen Union. Aufgrund der langjährigen Expertise, eines internationalen Netzwerkes von spezialisierten Juristen, der hervorragenden Kontakte zu Sachverständigen und des ständigen wissenschaftlichen Austausches mit Behörden, Universitäten und Hochschulen geht das Leistungsspektrum der Kanzlei weit über die üblichen anwaltlichen Dienstleistungsangebote hinaus. www.kwg.eu</p>
 <p>ProfilGate</p>	<p>Die HEUTE Maschinenfabrik wurde bereits 1905 gegründet. Der Schwerpunkt lag zunächst auf Schuhmacher- und Schuhputzmaschinen. Die Produkte werden kontinuierlich weiterentwickelt. Der Fokus liegt heute auf Sohlenreinigungsmaschinen sowie dem patentierten Reinigungssystem ProfilGate®. Dieses bietet Lösungen für prozesssichere Hygienekonzepte: Es reinigt Reifen, Rollen und Sohlen mechanisch beim Überfahren bzw. Übergehen. Modellabhängig erfolgt die Reinigung trocken oder nass mit optionaler Desinfektion. www.heute-gmbh.de // www.profilgate.de</p>
 <p>SGS INSTITUT FRESenius</p>	<p>SGS Institut Fresenius ist ein Teil der SGS-Gruppe, dem weltweit führenden Unternehmen in den Bereichen Prüfen, Testen, Verifizieren und Zertifizieren. 1878 gegründet, setzt die SGS mit Hauptsitz in Genf mit mehr als 95.000 Mitarbeitern und einem internationalen Netzwerk von über 2.400 Niederlassungen und Laboratorien Maßstäbe für Qualität, Sicherheit und Integrität. www.institut-fresenius.sgsgroup.de</p>
 <p>TUV SUD Management Service</p>	<p>Als Partner für Sicherheit und Vertrauen unterstützt die TÜV SÜD Management Service GmbH Kunden bei der Nutzung von Chancen, Bewertung von Risiken sowie Steigerung der Prozess-Performance. Mit der umfassenden TÜV SÜD Expertise in Sachen Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit umfassen unsere Kompetenzen dabei die Auditierung, Begutachtung, Validierung und Zertifizierung von Managementsystemen, als auch die Erbringung kundenindividueller Services und Lösungen. www.tuev-sued.de/lebensmittelsicherheit</p>

11. FOOD SAFETY KONGRESS¹⁹

19. und 20. Februar 2019 | nhow Berlin

managementforum
HANDELSBLATT MEDIA GROUP

www.managementforum.com/food-safety



DIALOGPOST
Ein Service der Deutschen Post

ALLEMAGNE Port payé

Management Forum der HMG GmbH, Eschersheimer Landstr. 50, 60322 Frankfurt

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

- Ja, hiermit melde ich mich / melden wir uns an zum **11. Food Safety Kongress 2019** am 19. und 20. Februar 2019: € 1.290,- zzgl. MwSt. p. P.
- Ja, ich möchte / wir möchten als **Sponsor oder Aussteller** im Rahmen des 11. Food Safety Kongresses 2019 mitwirken. Bitte senden Sie mir unverbindlich Informationen zu.
- Ja, ich nehme an **IFS Food Safety@night** presented by IFS am 19. Februar 2019 teil (im Ticketpreis enthalten).
- Ja, ich nehme am **Business Breakfast** presented by ECOLAB EUROPE GmbH am 20. Februar 2019 teil (im Ticketpreis enthalten).

Firma	
Straße	
PLZ	Ort

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 über diese und weitere Veranstaltungen per E-Mail/telefonisch informiert.

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 über diese und weitere Veranstaltungen 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 über diese und weitere Veranstaltungen per E-Mail/telefonisch informiert.

Datum Unterschrift



Kontakt/Anmeldung

Management Forum der HANDELSBLATT MEDIA GROUP GmbH
Eschersheimer Landstraße 50, 60322 Frankfurt am Main
Internet: www.managementforum.com



Anke Ehrentreich
+49 (0) 211 / 88 74 3 – 38 61
info@managementforum.com



Veranstaltungsort

nhow Hotel Berlin
Stralauer Allee 3, 10245 Berlin
E-Mail: berlin@nhow-hotels.com
EZ: € 135,- inkl. Frühstück



Zimmerreservierung

Das Veranstaltungshotel hält bis zum 08.01.2019 ein Zimmerkontingent für Sie bereit. Bitte nehmen Sie die Reservierung direkt im Hotel unter Berufung auf den „11. Food Safety Kongress“ vor. Telefon: +49 (0) 30 / 22 38 – 02 33 oder per E-Mail an: reservierungen@nh-hotels.com.



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 teil, gewähren wir ab dem dritten Teilnehmer 15% Preisnachlass. Die Kongressgebühr enthält die Tagungsgetränke, das Mittagessen sowie die Abendveranstaltung. 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 23. Januar 2019 schriftlich bei Management Forum eingeht. Bei Nichterscheinen des Teilnehmers bzw. einer Abmeldung nach dem 23. Januar 2019 wird die gesamte Kongressgebühr fällig. Selbstverständlich ist eine Vertretung des angemeldeten Teilnehmers möglich. Der Veranstalter behält sich Referenten- sowie Themenänderungen vor. Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen von Management Forum.

Die AGB sind einsehbar unter www.managementforum.com/agb.



Datenschutz

Wir erheben Ihre Daten zum Zweck der Vertragsdurchführung, zur Erfüllung unserer vertraglichen und vorvertraglichen Pflichten sowie zur Direktwerbung. Die Datenerhebung und Datenverarbeitung ist für die Durchführung des Vertrags erforderlich und beruht auf Artikel 6 Abs. 1 b) DSGVO. Eine Weitergabe der Daten an Dritte findet nicht statt. Die Daten werden gelöscht, sobald sie für den Zweck ihrer Verarbeitung nicht mehr erforderlich sind. Sie haben das Recht, der Verwendung Ihrer Daten zum Zweck der Direktwerbung jederzeit zu widersprechen. Zudem sind Sie berechtigt, Auskunft der bei uns über Sie gespeicherten Daten zu beantragen sowie bei Unrichtigkeit der Daten die Berichtigung oder bei unzulässiger Datenspeicherung die Löschung der Daten zu fordern. Sie können unseren Datenschutzbeauftragten unter Datenschutzbeauftragter c/o Management Forum der HANDELSBLATT MEDIA GROUP GmbH, Eschersheimer Landstr. 50 | 60322 Frankfurt am Main erreichen. Ihnen steht das Weiteren ein Beschwerderecht bei der Aufsichtsbehörde zu.



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.

