



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 KONGRESS<sup>19</sup>

**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:



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

## 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.

# 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



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



Angela Schillings-Schmitz  
DNV GL – Business  
Assurance



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



Claus Renner  
Ecolab Europe



Silke Klaus  
Awenko GmbH &  
Co. KG



Marco Tesche  
McDonald's  
Deutschland LLC



Christian Löwe  
HEUTE Maschinen-  
fabrik GmbH & Co. KG



Björn Müller  
BJCCI Consulting



Dr. Markus Grube  
KWG Rechtsanwälte,  
Gummersbach /  
Brüssel

Medienpartner



Ministerialdirigent  
Dr. Klaus Heider  
Bundesministerium  
für Ernährung und  
Landwirtschaft



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



9:00	<b>Eröffnung des 11. Food Safety Kongresses</b> Stephan Tromp, Stellv. Hauptgeschäftsführer, <b>Handelsverband Deutschland e.V.</b> und <b>IFS</b> Managing Director
9:05	<b>Kurzeinführung durch den Moderator</b> Hanno Bender, Ressortleiter Recht und Politik, <b>Lebensmittel Zeitung</b>
<b>Food Safety europaweit</b>	
9:15	<b>Wohin entwickelt sich die Lebensmittelsicherheit in Europa und was sind die Kernthemen aus Sicht des BMEL?</b> Dr. Michael Winter, Leiter der Unterabteilung Gesundheitlicher Verbraucherschutz – Sicherheit der Lebensmittelkette, Chief Food Safety Officer für Lebensmittelsicherheit, <b>Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft</b> & Mitglied des Verwaltungsrats <b>EFSA</b>
9:30	<b>Kernthemen aus Sicht der Lebensmittelwirtschaft</b> Dr. Marcus Girnau, Stellv. Hauptgeschäftsführer, <b>Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL)</b>
9:45	<b>Die Ernährungsbranche im Zeitalter von Polemik und alternativen Fakten</b> Dr. Michael Lendle, Geschäftsführer, <b>AFC Risk &amp; Crisis Consult GmbH</b>
10:00	<b>Notwendigkeit einer professionellen Zusammenarbeit von LMU und Behörden bei Risikoprävention, Krisenkoordination und Kommunikation</b> <i>Im Dialog:</i> Dr. Michael Winter, Dr. Marcus Girnau & Dr. Michael Lendle
10:30	Kaffeepause & Networking
<b>Food Fraud</b>	
11:00	<b>Frischer Wind Vol. 1</b> Die Gewinner der Pitch-Sessions des IGW-Startup-Days 2019 der Internationalen Grünen Woche Berlin präsentieren ihre innovativen Zukunftsmodelle für die Lebensmittelbranche.
11:10	<b>IFS</b> Stephan Tromp, Stellv. Hauptgeschäftsführer, <b>Handelsverband Deutschland e.V.</b> und <b>IFS</b> Managing Director
11:30	<b>Verifiziertes Allergenmanagement und Food Fraud im IFS Food Version 6.1 – Erfahrungen aus Auditierung und Zertifizierung</b> Dr. Andreas Daxenberger, Auditor & Geschäftsfeldentwicklung Lebensmittel / Futtermittel; Sales, Operations & Customer Service, <b>TÜV SÜD Management Service GmbH</b>
11:50	<b>Analytische Möglichkeiten und Grenzen bei der Aufdeckung von Lebensmittelbetrug</b> Jochen Riehle, Strategischer Vertrieb, <b>Eurofins Scientific</b>
12:10	<b>Authentizitätsprüfungen von Kräutern und Gewürzen mittels H-NMR im Rahmen eines Forschungsprojektes „HAGen“ des BMEL</b> Dr. Wolfram Wendler, Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker und öffentlich vereidigter Sachverständiger, <b>arotop food &amp; environment GmbH</b> Thorsten Rohleder, Leiter Qualitätssicherung, <b>Indasia Gewürzwerk GmbH</b>
12:30	Mittagspause & Networking
<b>Rework: Rückrufe, Verschwendung &amp; Pestizide</b>	
14:00	<b>Kontaminanten: Erfahrungen aus Fipronil – Eine Case Study</b> Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer, Rechtsanwalt, <b>meyer.rechtsanwälte</b>
14:25	<b>Frischer Wind Vol. 2</b> Die Gewinner der Pitch-Sessions des IGW-Startup-Days 2019 der Internationalen Grünen Woche Berlin präsentieren ihre innovativen Zukunftsmodelle für die Lebensmittelbranche.

## Lieferantenbewertung

14:35

### Lieferantenzulassung und -bewertung

Jaqueline Walter, Head of QEHS CE, **Arla Foods Deutschland GmbH**

15:00

### Risikobasierte QS- (sicherheitsrelevante) Probleme feststellen und abstellen

Dr. Thorsten Maier, Bereichsleiter Einkauf International, **Lidl Stiftung & Co. KG**

15:30

Kaffeepause & Networking

## Networking Center

16:00

### Einführung ins Networking Center

#### 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**

#### Auch Sie möchten dabei sein?

Melden Sie sich für Ihren persönlichen  
Thementisch bei:

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

## Quer gedacht

17:30

### 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**

18:00

Zusammenfassung des ersten Kongresstages durch den Moderator

18:15

### Food Safety@night: 11 Jahre Food Safety Kongress

presented by 

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

## Fachausstellung Food Safety<sup>19</sup>

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

 <b>AFC</b> AFC Risk & Crisis Consult	<p>Die <b>AFC Risk &amp; Crisis Consult</b> 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. <a href="http://www.afc.net">www.afc.net</a></p>
 <b>BLL</b> Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.	<p>Der <b>Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL)</b> 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. <a href="http://www.bll.de">www.bll.de</a></p>
 <b>BVE</b>	<p>Die <b>Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V. (BVE)</b> 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. <a href="http://www.bve-online.de">www.bve-online.de</a></p>
 <b>BVLH</b> Handelsverband Lebensmittel	<p>Der <b>Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVLH)</b> 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. <a href="http://www.bvlh.net">www.bvlh.net</a></p>
 <b>HDE</b> Handelsverband Deutschland	<p>Der <b>Handelsverband Deutschland (HDE)</b> 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. <a href="http://www.einzelhandel.de">www.einzelhandel.de</a></p>
 <b>IFS</b> International Featured Standards	<p>Als Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsstandard für die Eigenmarken des Handels entstanden, steht die Dachmarke <b>IFS – International Featured Standards</b> für die von der Industrie global angewendeten Standards IFS Food, IFS Logistics, IFS Household und Personal Care, IFS Broker und IFS Wholesale / Cash&amp;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. <a href="http://www.ifs-certification.com">www.ifs-certification.com</a></p>

## Unseren Sponsoren

 <b>arotop</b> food & environment	<p>Wir sind 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. <a href="http://www.arotop.de">www.arotop.de</a></p>
 <b>awenko.QM</b> Software für Qualitäts- und Prozessmanagement	<p>Die <b>AWENKO GmbH &amp; Co. KG</b> 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. <a href="http://www.awenko.de">www.awenko.de</a></p>
 <b>DNV-GL</b>	<p>Getreu seinem zentralen Anliegen, dem Schutz von Menschenleben, Eigentum und Umwelt, unterstützt <b>DNV GL</b> 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. <a href="http://www.dnvgl.de/assurance">www.dnvgl.de/assurance</a></p>
 <b>ECOLAB</b> Everywhere It Matters.	<p>Sauberer – Sicherer – Effizienter – Als weltweiter Marktführer ist es das Ziel von <b>Ecolab</b> zu schützen, was lebenswichtig ist: sauberes Wasser, sichere Lebensmittel, ausreichende 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. <a href="http://en-de.ecolab.com">en-de.ecolab.com</a></p>
 <b>eurofins</b>	<p>Mit einem jährlichen Umsatz von 3 Milliarden Euro und mehr als 38.000 Mitarbeitern an 400 Standorten in 44 Ländern, ist <b>Eurofins Scientific</b> eine international führende Labor-Gruppe, die ein einzigartiges Angebot an Analyse- und Service-Leistungen für die Pharma-, Lebensmittel-, Umwelt und Konsumgüterindustrie anbietet. <a href="http://www.eurofins.de">www.eurofins.de</a></p>
 <b>KWG</b> RECHTSANWÄLTE	<p><b>KWG Rechtsanwälte – Kanzlei für Lebensmittel- und Verbrauchsgüterrecht</b>          KWG Rechtsanwälte (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. <a href="http://www.kwg.eu">www.kwg.eu</a></p>
 <b>ProfilGate</b> ®	<p>Die <b>HEUTE Maschinenfabrik</b> 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. <a href="http://www.heute-gmbh.de">www.heute-gmbh.de</a> // <a href="http://www.profilgate.de">www.profilgate.de</a></p>
 <b>SGS</b> INSTITUT FRESENIUS	<p><b>SGS Institut Fresenius</b> 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. <a href="http://www.institut-fresenius.sgsgroup.de">www.institut-fresenius.sgsgroup.de</a></p>
 <b>TUV SUD</b> Management Service	<p>Als Partner für Sicherheit und Vertrauen unterstützt die <b>TÜV SÜD Management Service GmbH</b> 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. <a href="http://www.tuev-sued.de/lebensmittelsicherheit">www.tuev-sued.de/lebensmittelsicherheit</a></p>

# 11. FOOD SAFETY KONGRESS<sup>19</sup>

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.  
**Frühbucherpreis bis 15. Dezember 2018: € 1.090,- 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).

### M-FSF19-AFC

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

\*Gilt nicht auf bereits gebuchte Teilnahmen. / Gilt nicht in Verbindung mit anderen Sonderpreisen.

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](http://www.managementforum.com)

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



#### Veranstaltungsort

nhow Hotel Berlin  
Stralauer Allee 3, 10245 Berlin  
E-Mail: [berlin@nhow-hotels.com](mailto: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](mailto: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](http://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.

