

# Qualitätssicherung vom Erzeuger bis zum Verbraucher!

## 1. Food-Safety-Kongress 2009

Qualität sichern – Skandale vermeiden – Verbraucher schützen

3. und 4. Juni 2009, Ellington Hotel Berlin



Dagmar Roth-Behrendt, MdEP (SPD)



Gerd Lindemann, Staatssekretär im Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz



Hans-Jürgen Matern, Leiter Qualitätssicherung, MGB METRO Group Buying International GmbH



Stephan Tromp, Stellv. Hauptgeschäftsführer, Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e.V., IFS Managing Director



Heike Bierweiler, Senior Department Head Quality Assurance, McDonald's Deutschland Inc.



Dr. Marcus Girnau, Geschäftsführer, Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.



Catherine Francois, Senior Manager Food Safety Programmes, CIES – The Food Business Forum



Manfred Krautter, Bereich Chemie, Pestizide, Lebensmittelsicherheit, Greenpeace e.V.



Dr. Horst Lang, Koordinationsleiter Qualitätssicherung, GLOBUS-SB-Warenhaus GmbH & Co. KG

Diskutieren Sie folgende TOP-Themen mit hochkarätigen Referenten:

- Nationale und internationale Änderungen aus dem Lebensmittelrecht
- Pestizide in Lebensmitteln – Risiken und Lösungen
- Food Safety als Herausforderungen in globalen Märkten
- Effiziente Rückverfolgbarkeit von Produkten
- Zertifizierung als Qualitätsmerkmal von Lieferanten
- Anforderungen des Handels an vertikale Systeme
- Nutzen des IFS Food5 für die Verpackungssicherheit
- Betriebliche Effizienzsteigerung durch Standards

Veranstalter:

**management forum**  
Verlagsgruppe Handelsblatt

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

In Zusammenarbeit mit:



# 1. Tag / Mittwoch 3. Juni 2009

9:00 Begrüßung der Teilnehmer durch Stephan Tromp, Stellv. Hauptgeschäftsführer, HDE, IFS Managing Director

9:15 **Politische Eröffnungs-Keynote: Lebensmittelsicherheit als eine der Grundlagen der Volksgesundheit**

Dagmar Roth-Behrendt, MdEP (SPD)



## Aktuelle Entwicklungen

10:00 **Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelrecht – Welche Weichen stellt die EU-Gesetzgebung?**

- Lebensmittelhygienerecht – Anforderungen an die Branche
- Aktuelle Entwicklungen im Kennzeichnungsrecht
- Neue Bestimmungen mit Produktrelevanz, z. B. Pestizidpaket

**Britta Gallus**, HDE Geschäftsführerin, HDE Büro Brüssel

10:30 **Aktuelle Entwicklungen im Lebensmittelrecht und Arbeitsschwerpunkte des BLL**

- Lebensmittelinformations-Verordnung
- Nährwertkennzeichnung
- Verordnung über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben
- Verbraucherinformationsgesetz

**Dr. Marcus Girnau**, Geschäftsführer im Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V.

11:00 Kommunikations- und Kaffeepause

11:30 **Pestizide in Lebensmitteln – Probleme und Lösungen für den Verbraucher- und Umweltschutz**

- Pestizidbelastung in Obst und Gemüse – wie gefährlich sind die Belastungen, welche Trends zeichnen sich ab?
- Grenzwerte – wie sicher sind sie? Politische Entwicklungen auf EU- und nationaler Ebene
- Die Pestizid-Projekte von Greenpeace – Ziele, Inhalte, Ergebnisse, bleibende Aufgaben

**Manfred Krautter**, Bereich Chemie, Pestizide, Lebensmittelsicherheit, Greenpeace e. V.

## Können Standards Lebensmittelskandale verhindern?

12:00 **Standpunkt des Bundesministeriums**

- Standards im Bereich der Land- und Ernährungswirtschaft
- Standards im Bereich der amtlichen Lebensmittelüberwachung
- Handlungsoptionen

**Gerd Lindemann**, Staatssekretär im Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

12:45 **Qualitätssicherung aus Verantwortung gegenüber unserem Kunden**

- Lieferantenaudits als eine Säule eines effektiven Qualitätsmanagements

**Hans-Juergen Matern**, Leiter Qualitätssicherung, MGB METRO Group Buying International GmbH

Praxisbericht

13:15 **Podiumsdiskussion mit:** Gerd Lindemann, Manfred Krautter, Hans-Jürgen Matern, Stephan Tromp

14:00 Mittagspause

## Global sourcing und die Herausforderungen für die Unternehmen

15:15 **Great Food Fast – Qualitätssicherung bei McDonald's**

- 3 Ebenen der Qualitätssicherung
- Umsetzung von HACCP im Restaurant

Praxisbericht

**Heike Bierweiler**, Senior Department Head Quality Assurance, McDonald's Deutschland Inc.

15:45 **Herkunftssicherheit, ein Beispiel aus der Kaffeebranche**

- Ist „Herkunftsnachweis“ auch gleich „Herkunftssicherheit“?
- Was sind die Herausforderungen in der Lieferkette?
- Welche Organisation und Prozesse können sinnvolle Lösungsansätze bieten?
- Die externe Überprüfung: Kein notwendiges Übel sondern Wertschöpfungsfaktor

**Sascha Sobek**, Manager Advisory Consulting – Strategy & Operations, PricewaterhouseCoopers AG

16:15 Kommunikations- und Kaffeepause

16:45 **Bio im Zeitalter der Globalisierung**

- Entwicklung der Anbauflächen und Märkte weltweit
- Übersicht zu den wichtigsten Zertifizierungsstandards
- Verfügbarkeit – Integrität der Bio-Ware – Entwicklungstrends

**Dr. Alexander Beck**, Vorstand, Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V.

17:15 **Rückverfolgbarkeit nach MSC zur Sicherung der Herkunft von Fisch**

- Das MSC-Siegel als Glaubwürdigkeitszeugnis
- Anforderungen an Rückverfolgbarkeit nach MSC
- Erfahrungen aus der Praxis

Praxisbericht

**Marnie Bammert**, Country Manager Germany, Switzerland, Austria, Marine Stewardship Council

17:45 **Rückverfolgbarkeit in der täglichen Unternehmenspraxis**

- Instrumente und Lösungen für eine erfolgreiche Rückverfolgung
- Aktuelle Anforderungen aus der Praxis
- Erfolgreiche Umsetzungsbeispiele

Praxisbericht

**Jörg Pretzel**, Geschäftsführer, GS1 Germany GmbH

18:15 Zusammenfassung des ersten Tages durch die Moderatorin

18:30 Ende des ersten Tages

18:45 Get together

Im Anschluss laden wir Sie zu einem Get together ein. Nutzen Sie die Gelegenheit zum Networking.



**Moderation des Kongresses**

Andrea Kurtz, Chefredakteurin, handelsjournal



Marnie Bammert



Dr. Alexander Beck

# 2. Tag / Donnerstag 4. Juni 2009

9:00 Begrüßung

## Neues von den Standards und Qualitätssicherungssystemen

9:15 **Food Safety and the road to harmonisation**

- An update on the Global Food Safety Initiative
- Trends and analysis of the marketplace
- What will the future bring?

Vortrag in Englisch

**Catherine Francois**, Senior Manager Food Safety Programmes, CIES – The Food Business Forum

9:45 **Anforderungen des Handels an Standards und vertikale Systeme sowie die Zusammenarbeit zwischen den einzelnen Standards und Systemen**

- Welche Aufgabe haben Standards?
- Was versteht man unter vertikalen Systemen?
- Welche Problemstellungen findet der Handel auf dem Markt vor?
- Wie wichtig ist eine Zusammenarbeit zwischen Standards und Systemen?

Praxisbericht

**Dr. Horst Lang**, Koordinationsleiter Qualitätssicherung / Umwelt / Arbeitssicherheit, GLOBUS-SB-Warenhaus GmbH & Co. KG

10:15 Kommunikations- und Kaffeepause

10:45 **IFS – Aktueller Sachstand und neue Projekte**

- Aktuelle Entwicklung beim IFS
- IFS Academy
- IFS e-Tools – Nutzen für Händler und Industrie

**Stephan Tromp**, Stellv. Hauptgeschäftsführer, Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e.V., IFS Managing Director

11:15 **Zertifizierung guter Agrarpraxis als Qualifikation für Lieferanten eines IFS-Zertifizierten Betriebes**

- Schnittstellenmanagement für Daten
- Kombi-Checklisten für Auditoren
- Konzeption einer Lieferkettenübergreifenden Kooperation

**Dr. Kristian Möller**, Geschäftsführer, Global GAP / FoodPlus GmbH

11:45 **QS – Stufenübergreifend vom Landwirt bis zum Lebensmitteleinzelhandel**

- Merkmale und Systematik des vertikalen QS-Systems
- Rückverfolgbarkeit, Ereignismanagement, Datenmanagement
- Monitoringsysteme für mehr Lebensmittelsicherheit in der Praxis
- Internationale Ausprägung und bilaterale Abkommen

**Dr. Hermann Nienhoff**, Geschäftsführer, QS Qualität und Sicherheit GmbH

12:15 Mittagspause

13:30 **Nutzen von Standards und Qualitätssicherungssystemen**

- Neues von den Standards und Qualitätssicherungssystemen des Vereins für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V., KAT und der Gütegemeinschaft Ernährung GmbH, GGE
- Weiterentwicklung der KAT-Vorgaben vor dem Hintergrund des Verbotes der Käfighaltung
- GLOBALGAP und IFS-Standards in der Prozesskette
- Neue Projekte der Gütegemeinschaft Ernährung GmbH

**Caspar von der Crone**, Geschäftsführer, KAT Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e. V.

14:00 **Nutzen des IFS Food5 für die Verpackungssicherheit**

- rechtliche Grundlagen von Lebensmittelverpackungen
- Situation am Markt
- Forderungen des IFS Food5
- praktische Umsetzung
- Vorteile, Konsequenzen, Ausblick

**Andreas Petke**, Quant Qualitätssicherung GmbH

14:30 Kommunikations- und Kaffeepause

15:00 **Erste Ergebnisse einer Effizienzanalyse zu erfolgskritischen Kernprozessen in Anwenderunternehmen des IFS Food in der Ernährungswirtschaft**

- Darstellung von betriebswirtschaftlichen Aspekten im Zusammenhang mit dem IFS Food
- Ermittlung von effizienzbeeinflussenden Faktoren nach Einführung des IFS Food
- Analyse von diesbezüglichen regionalen Unterschieden

**Dr. Jörn Karge**, Vorstand, IFTA AG

## Qualitätssicherung am Point of Sale

15:30 **IFS Food Zertifizierung bei METRO Cash & Carry Deutschland**

- Struktur METRO Cash & Carry Deutschland
- Aufbau des Qualitätsmanagementsystems
- Zertifizierungsprozess
- Ergebnisse und Erfahrungen

**Gerald Erbach**, Quality Assurance / Qualitätssicherung METRO Cash & Carry Deutschland GmbH

Praxisbericht

16:00 Ende der Veranstaltung und Schlusswort von Stephan Tromp

Ab 16:15 bis 17:45

## Neues vom IFS für Interessierte

**Stephan Tromp**, Stellv. Hauptgeschäftsführer, Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e.V., IFS Managing Director



Caspar von der Crone



Gerald Erbach



Britta Gallus



Dr. Jörn Karge



Dr. Kristian Möller



Dr. Hermann Nienhoff



Andreas Petke



Jörg Pretzel



Sascha Sobek

# Qualität von Lebensmitteln sichern!

## Anmeldung

### Fax-Anmeldung: +49 (0)69 2424-4799

MF

- Ja, hiermit melde ich mich / melden wir uns an zum 1. Food-Safety-Kongress 2009 3. und 4. Juni 2009 (€ 1.190,- zzgl. 19% MwSt)
- Ja, ich möchte / wir möchten als Sponsor oder Aussteller beim 1. Food-Safety-Kongress 2009 mitwirken. Bitte senden Sie mir unverbindlich Informationen zu.

Name/ Vorname

Position

Straße

Plz/Ort

Telefon / Fax

E-Mail

- Ja, hiermit erkläre ich mich bereit, E-Mail-Newsletter / News zu erhalten

Name / Vorname

Position

Straße

Plz/Ort

Telefon / Fax

E-Mail

- Ja, hiermit erkläre ich mich bereit, E-Mail-Newsletter / News zu erhalten

#### So melden Sie sich an:

per Telefax: +49 (0)69 2424-4799

per Telefon: +49 (0)69 2424-4770

per Post: B+P Management Forum GmbH  
Eschersheimer Landstr. 50  
60322 Frankfurt am Main

per E-Mail: info@managementforum.com

per Internet: www.managementforum.com

#### Termin / Ort:

3. und 4. Juni 2009

Ellington Hotel Berlin • Nürnberger Straße 50–55 • 10789 Berlin  
Tel. 030/6831-50 • Fax. 030/6831-55555

EZ: € 138,- exkl. € 19,- Frühstück

#### Zimmerreservierung:

Das Veranstaltungshotel hält ein Zimmerkontingent für die Kongressteilnehmer bereit, auf das Sie bei Bedarf zurückgreifen können. Bitte nehmen Sie die Buchung **direkt im Hotel** unter Berufung auf die Veranstaltung von Management Forum vor.

#### Kongressgebühr / Anmeldebedingungen:

Bitte nehmen Sie die Anmeldung auf dem entsprechenden Vordruck vor. Die Gebühr für den zweitägigen Kongress beträgt € 1.190,- zzgl. 19% MwSt. Sollten mehr als zwei Personen aus einem Unternehmen an dem Kongress teilnehmen, gewähren wir ab dem dritten und für jeden weiteren Teilnehmer 15% Preisnachlass. Kongresseinlass kann nur gewährt werden, wenn der Rechnungsbetrag rechtzeitig vor Kongressbeginn beglichen wird. Die Kongressgebühr enthält die Getränke, Mittagessen sowie die Abendveranstaltungen.

#### Anmeldung:

Bitte füllen Sie die vorliegende Anmeldung aus und senden diese Management Forum zurück. Ihre Anmeldung wird umgehend schriftlich bestätigt. Bei Stornierung der Anmeldung wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von € 50,- zzgl. 19% MwSt. pro Person erhoben, wenn die Absage spätestens bis zum 3. Mai 2009 schriftlich bei Management Forum eingeht. Bei Nichterscheinen des Teilnehmers bzw. einer Abmeldung nach dem 3. Mai 2009 wird die gesamte Kongressgebühr fällig. Selbstverständlich ist eine Vertretung des angemeldeten Teilnehmers möglich. Der Veranstalter behält sich Referenten – sowie Themenänderungen vor.

Fast monatlich hört man in den Medien von einem neuen nationalen oder internationalen Lebensmittelskandal. Die verunreinigte Baby- milch in China ist einer der traurigsten Höhepunkte in der letzten Zeit. Anders wie bei diversen „Gammelfleischskandalen“ – lag hier eine Verunreinigung mit tödlichem Ausgang vor.

Durch solche Nachrichten werden Verbraucher immer verunsicher- ter, aber auch kritischer. Dies führt zu einer hohen Sorgfalt bei der Auswahl von Produkten – öfter als früher informieren sich Verbrau- cher genau über die Herkunft und Verarbeitung von Lebensmitteln.

Wie erhöht man die Qualität und die Sicherheit von Lebensmitteln, um dem Risiko von Verunreinigungen zu entgehen? Welche Quali- tätssicherungssysteme sind notwendig?

Welche Entwicklungen gibt es im Lebensmittelrecht?

Wie können Standards Ihrem Unternehmen weiterhelfen?

Welche Herausforderungen ergeben sich auf globalen Märkten?

Erfahren Sie die Antworten zu diesen und anderen Fragen an zwei Tagen von unseren Referenten aus Politik, Praxis und Beratung. Hören Sie, wie Sie in Ihrem Unternehmen die Sicherheit Ihrer Le- bensmittelprodukte vom Produzenten, über die Verarbeitung, bis zum Lebensmitteleinzelhandel nachhaltig sicher- und Ihre Kunden zufrieden stellen.

Nutzen Sie, auch die Gelegenheit sich auf diesem Kongress mit Ihren Fachkollegen auszutauschen und Ihr Netzwerk zu erweitern.

#### 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

#### In Zusammenarbeit mit: LPV Lebensmittel Praxis Verlag

Der LPV Lebensmittel Praxis Verlag ist ein Unternehmen der Unternehmensgruppe Georg von Holtzbrinck.

Unter dem Dach des Verlages und seinen Beteiligungsunternehmen mit Standorten in Neuwied, Berlin, Landsberg, Wien und Warschau erscheinen verschiedene Handels- und Gastronomiefachtitel. Die Titelpalette wird flankiert von verschiedenen Sonderprodukten, Services, Veranstaltungen und renommierten Branchen-Events wie „SuperMarkt des Jahres“, „Ausbilder des Jahres“ oder „Shop des Jahres“. Die seit 60 Jahren vom LPV verlegte **Lebensmittel Praxis** zählt als Flaggship des Verlages zu den 30 führenden Fachzeitschriften.

www.lebensmittelpraxis.de

**management forum**  
Verlagsgruppe Handelsblatt

www.managementforum.com