



DIE AKADEMIE
FRESENIUS

Where experts meet!

2. Fresenius-Praktikertagung für QS-Leiter

QUALITÄT & SICHERHEIT

16. und 17. Juni 2010

in Köln

DIE THEMEN:

Qualität kontinuierlich verbessern

- **Good Audit Praxis** im Sinne des IFS
- **Hygienefaktor Mitarbeiter** – Einbeziehung der Mitarbeiter in die Prozesse als Fundament für KVP
- Schaffung eines **kontinuierlichen Verbesserungsumfelds** in den Abläufen

Risk Management

- Schnelltests in der **mikrobiologischen Qualitätskontrolle**
- **Fremdkörpermanagement**: Vorbeugemaßnahmen, Symptombekämpfung und Krisenprozeduren
- Stellenwert und Methoden der **Sensorik** als Teil der QS
- Monitoring von **Kontaminanten**

Brisanzthema Verpackungssicherheit

- **Die Unternehmenssicht**: Reichen Konformitätserklärungen zur Absicherung?
- **Die Behörden- und die Prüflaborsicht**: Gute Herstellungspraxis, Migrations-tests und Konformität von Lebensmittelbedarfsgegenständen

Sicherheit und Krisenprävention

- **Behördliches Vorgehen** und betriebliche Reaktionen
- **Was tun bei Krisenverdacht?** Richtiges Verhalten gegenüber Medien, NGOs und Warentestern



IHR EXPERTENTEAM:

Dr. Beate Brauer CVUA Münsterland – Emscher – Lippe | **Dr. Matthias Fischer** Danone Baby Nutrition | **Dr. Markus Grube** Krell Weyland Grube Rechtsanwälte | **Dr. Markus Koppers** Wipak Walsrode | **Dr. Michael Lendle** AFC Risk & Crisis Consult | **Prof. Dr. Bernd Lindemann** Hochschule RheinMain | **Karlheinz Moschner** Iglo | **Nadine Paul** SGS Institut Fresenius | **Oliver Schatz** LSG Sky Chefs Deutschland | **Sven Scheuber** Naturata | **Frank Schönrock** Kommunikationsagentur Edelman | **Herbert Strecker** FrieslandCampina Germany | **Rochus Wallau** BLL | **Dr. Alexander Weiss** Unilever Schweiz | **Hans-Peter Wollner** Belfor Relectronic | **Gerhard Zellner** StMUG Bayern | **Khaddouj Zinaoui** Chemische Fabrik Dr. Weigert



Lernen Sie, Ihre Prozesse einfacher
und sicherer zu gestalten!

DAS PROGRAMM

20.00 Fresenius Get-Together



Reisen Sie schon am Dienstagabend an? Dann schauen Sie doch um 20.00 Uhr in der Hotelbar vorbei und knüpfen Sie erste Kontakte zu Teilnehmern und Referenten.

Mittwoch, 16. Juni 2010

8.30 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen

9.00 Begrüßung und thematische Einführung durch den Vorsitzenden

Dr. Markus Grube, Krell Weyland Grube Rechtsanwälte

QM-Systeme kontinuierlich verbessern

9.10 Gute Auditpraxis im Sinne des IFS 5 – das Ausbildungskonzept des IFS

- Auditvorbereitung
 - Zeiteinteilung während des Audits
 - Bewertung anhand der IFS-Messlatte
 - Formulieren von Abweichungen / der Auditbericht
- Prof. Dr. Bernd Lindemann, Hochschule RheinMain

9.50 Kontinuierliche Verbesserung

- Definitionen, Werkzeuge, Abläufe
 - Was bedeutet KVP für den Bereich QM und die gesamten Produktionsabläufe?
 - Erfolge und Umsetzungsbeispiele
- Herbert Strecker, FrieslandCampina Germany

10.30 Pause mit Kaffee und Tee

11.00 KVP – Faktor Mensch / Team

- Praxisabläufe bei LSG Sky Chefs
 - 5 Dysfunctions of a team
 - Standardisierung im manuellen Prozess
- Oliver Schatz, LSG Sky Chefs Deutschland

11.30 Die Mitarbeiter im Blick haben – Personal- und Anlagenhygiene

Khaddouj Zinaoui, Chemische Fabrik Dr. Weigert

12.00 Fragen & Antworten

12.15 Gemeinsames Mittagessen

Verpackungssicherheit

13.30 Rechtspflichten des Lebensmittelunternehmers beim Einsatz von Verpackungsmaterialien

- Rechtsrahmen Verpackungen
- Handhabung von Konformitätserklärungen
- Eigene Untersuchungen?
- Umgang mit Beanstandungen

Dr. Markus Grube

14.00 Gute Herstellungspraxis und Konformitätserklärungen bei Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Sicht der Überwachung

- GMP-VO und die Regeln für Konformitätserklärungen
- Interpretation der Regelungen aus Überwachungssicht
- Beispiel aus der amtlichen Überwachung

Dr. Beate Brauer, CVUA Münsterland – Emscher – Lippe

14.30 Von der Verpackungsentwicklung zur Konformitätserklärung

- Vorgehensweise bei der Entwicklung von Folienverpackungen
- Risikoanalyse und Risikomanagement
- Kommunikation mit dem Lebensmittelhersteller

Dr. Markus Koppers, Wipak Walsrode

15.00 Konformitätsuntersuchung von Verpackungsmaterialien – Sichtweise eines Prüfinstituts

- Rechtlicher Hintergrund
- Aufbau einer Konformitätserklärung
- Verpackungsprüfung (Migration etc.)

Nadine Paul, SGS Institut Fresenius

15.30 Fragen & Antworten

15.45 Pause mit Kaffee und Tee

Risk Management

16.15 Schnelltests in der mikrobiologischen Qualitätskontrolle – Beispiele aus der Säuglingsnahrungsindustrie

- Schnellmethoden im Überblick
- Schnellmethoden im Vergleich zu konventionellen Verfahren
- Grenzen von Schnellmethoden

Dr. Matthias Fischer, Danone Baby Nutrition

16.45 Kontaminantenmanagement in Lebensmitteln – eine länderübergreifende Herausforderung

- Veränderte externe und interne Rahmenbedingungen
- Elemente eines Monitoringprogramms für Kontaminanten

Dr. Alexander Weiss, Unilever Schweiz

17.15 Abschlussdiskussion

ca. 18.00 Abfahrt zur gemeinsamen Abendveranstaltung



Wie schon bei der letzten Tagung lassen wir den Abend in der Kölner Altstadt gemeinsam ausklingen und vertiefen die Kontakte und Gespräche des Tages. Die Akademie Fresenius lädt Sie ein zu diesem Ausflug in die Altstadt mit all ihren Sehenswürdigkeiten und einem rustikalen Abendessen im Brauhaus.

Donnerstag, 17. Juni 2010

8.30 Stellenwert der Sensorik in der täglichen Praxis aus Sicht eines Bioprodukte-Herstellers

- Sensorik – was ist das? Warum Sensorik, „wenn es doch schmeckt“?
- Sensorische Analysen verschiedener Produkte
- Nutzen und Stellenwert der Sensorik für QM/QS und für andere Abteilungen

Sven Scheuber, Naturata

9.00 Fremdkörpermanagement – ein Schritt zu sicheren Lebensmitteln?

- Fremdkörperkategorien
- Vorbeugemaßnahmen und Symptombekämpfung
- Krisenprozeduren

Karlheinz Moschner, Iglo Werk Reken

9.40 Im Notfall richtig reagieren und Risiken beherrschen

- Was tun bei Schäden in sensiblen Bereichen der Lebensmittelproduktion?
- Wo liegt die Verantwortung der QS?

Hans-Peter Wollner, Belfor Relelectronic

10.10 Fragen & Antworten

10.20 Pause mit Kaffee und Tee

Produktkrise – was tun?

10.50 Unternehmenseigener Produktrückruf und Information der Öffentlichkeit durch Behörden

- Dürfen Behörden mehr, als Unternehmen müssen?
- Fallbeispiele

Dr. Markus Grube

11.30 Lebensmittelrechtliche Maßnahmen – Krise – Katastrophe

- Grundlagen des behördlichen Handelns
- Dialog und Kommunikation zwischen Behörde und Lebensmittelunternehmen
- Gemeinsame Krisenbewältigung bietet die beste Chance, die Krise gut bewältigen zu können

Gerhard Zellner, Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit

12.10 Gemeinsames Mittagessen

13.10 Krisenmanagement und Umgang mit Behörden nach Best-Practice

- Herausforderungen für Unternehmen im Food-Sektor
- Anforderungen an ein effizientes Krisenmanagement
- Umgang mit Behörden nach Best-Practice

Dr. Michael Lendle, AFC Risk & Crisis Consult

13.50 Alles was Recht ist? – Rechtsschutz gegenüber NGOs, Warentestern und anderen

Rochus Wallau, BLL

14.30 Erfolgreiche Kommunikation im Krisenfall

- In der Krise: erste Reaktionen und Presse-Statements
- Der Imageschaden: Abschätzen der mittel- und langfristigen Auswirkungen einer Krise
- Erstellen von Worst-case-Szenarios
- Strategien und Botschaften: Welche Fragen möchten Verbraucher beantwortet haben? Was interessiert wirklich?

Frank Schönrock, Kommunikationsagentur Edelman

15.10 Abschlussdiskussion, Ausgabe der Teilnahmezertifikate und Ende der Tagung

15% Neukunden-Rabatt bis zum 30. April 2010:

Viele QS-Verantwortliche namhafter Lebensmittelproduzenten nutzen jedes Jahr unsere Veranstaltungen zur persönlichen Fortbildung. Sie kennen unsere Tagungen noch nicht? Das möchten wir ändern. Überzeugen Sie sich selbst vom Nutzen dieser Tagung!

Wenn Sie noch nie an einer Veranstaltung der Akademie Fresenius GmbH teilgenommen haben, erhalten Sie bei Ihrer **Buchung der Praktikertagung für QS-Leiter bis zum 30. April 2010 15% Neukunden-Rabatt!**

Hier ein Auszug aus unserer Teilnehmerliste der letzten Food-Tagungen:

Agrarfrost ■ apétito ■ August Storck ■ Biolac ■ BIONADE ■ Birkel Teigwaren ■ Block Menü ■ BRITA ■ Coca-Cola ■ Costa Meeresspezialitäten ■ DEK Deutsche Extrakt Kaffee ■ DE-VAU-GE Gesundkostwerk ■ Dr. August Oetker Nahrungsmittel ■ DrinkStar ■ DSM Nutritional Products Schweiz ■ Eckes-Granini Deutschland ■ EMIG ■ Emmi - Mittelland Molkerei Schweiz ■ Esca Food Solutions ■ FERRERO ■ Friweika ■ General Mills Europe ■ Gerolsteiner Brunnen ■ Glockenbrot Bäckerei ■ H. J. Heinz Niederlande ■ Hansa-Milch ■ Henkell & Co. Sektkellerei ■ HIPPI-Werk Georg Hipp ■ Humana ■ Käserei Champignon Hofmeister ■ Karlsberg Brauerei ■ Kuchenmeister ■ Lebkuchen Schmidt ■ Mast-Jägermeister ■ MG Nahrungsmittel Produktservice ■ Mineralquellen Wüllner ■ MEG Mitteldeutsche Erfrischungsgetränke ■ Molkerei MEGGLE Wasserburg ■ Nestlé Deutschland ■ OVOBEST Eiprodukte ■ Radeberger Gruppe ■ Red Bull Österreich ■ RISKE Food Ingredients ■ Rudolf Wild ■ Saalemühle Alsleben ■ Scherpel Brot Gelsenkirchen ■ Schwartauer Werke ■ Sektkellerei Schloss Wachenheim ■ SuCrest ■ Sunval Nahrungsmittel ■ Wander Schweiz ■ Westfälische Fleischwarenfabrik Stockmeyer ■ Zentis ■ 11er Nahrungsmittel Österreich ■ und viele andere mehr

IHR EXPERTENTEAM

Dr. Beate Brauer arbeitet als Lebensmittelchemikerin in der amtlichen Überwachung von Bedarfsgegenständen beim heutigen CVUA Münsterland Emscher Lippe. Sie ist Mitglied der Bedarfsgegenständekommission des BfR.



Dr. Matthias Fischer ist Fachtierarzt für Mikrobiologie und arbeitet seit 2008 als Quality Performance Manager bei Danone Baby Nutrition. Zuvor war er Abteilungsleiter Mikrobiologie im Zentrallabor des Konzerns.



Dr. Markus Grube berät und vertritt als Partner des Rechtsanwaltsbüros Krell Weyland Grube die Lebensmittelwirtschaft in allen Fragen des deutschen und internationalen Lebensmittelrechts sowie des gewerblichen Rechtsschutzes.



Dr. Markus Koppers ist zuständig für das Qualitätsmanagement beim Hersteller von Folienverpackungen Wipak Walsrode GmbH & Co. KG.



Dr. Michael Lendle berät als geschäftsführender Gesellschafter der AFC Risk & Crisis Consult GmbH in Bonn Behörden, Fachverbände, Hersteller und Handel im Bereich des Qualitäts-, Risiko- und Krisenmanagements.

Prof. Dr. Bernd Lindemann ist an der Hochschule RheinMain in Geisenheim im Fachbereich Weinbau und Getränke-technologie tätig. Schwerpunkte seiner Arbeit sind QM, Planung und Inbetriebnahme von Anlagen, Hygiene-Design und Produktentwicklung.



Karlheinz Moschner ist Leiter des Qualitätsmanagements der Iglo GmbH, Werk Reken. Zuvor sammelte er Erfahrungen als QM-Lieferanten-Manager im In- und Ausland und als stellv. Leiter QS bei der deutschen Unilever.



Nadine Paul beschäftigt sich als Projektleiterin für Bedarfsgegenstände bei der SGS Institut Fresenius GmbH in Tausenstein mit Migrationsuntersuchungen von Foodverpackungen.



Oliver Schatz ist Regional Quality Manager für die Betriebe in Deutschland der LSG Sky Chefs Deutschland GmbH und Leiter des QM im Frankfurter Werk, dem größten Catering-Werk der Welt.



Sven Scheuber leitet den Bereich QS/QM sowie die Produktion der Naturata AG in Murr. Er ist Sensorik-sachverständiger für ökologisch erzeugte Lebensmittel beim Bundesverband Naturkost Naturwaren und DLG-Prüfer für ökologisch erzeugte Lebensmittel.



Frank Schönrock erarbeitet bei der PR-Agentur Edelman in Frankfurt Krisenkommunikationsstrategien und führt als Trainer Medien- und Krisencoachings durch.



Herbert Strecker verantwortet bei der heutigen FrieslandCampina Germany die Bereiche Safety, Health, Environment sowie die Quality Assurance für die Standorte Heilbronn und Schefflenz.



Rochus Wallau ist Referent für Lebensmittelrecht beim Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) e.V. in Bonn/Berlin.



Dr. Alexander Weiss ist für das QA Management der Unilever Schweiz sowie seit 2009 zusätzlich für das QA Management im Bereich Gastronomie / Grossverpflegungsservice für Unilever Deutschland verantwortlich.

Hans-Peter Wollner ist Geschäftsführer der Belfor Relectronic GmbH in Duisburg und arbeitet auf den Gebieten der Gebäudeschäden, Trocknung, Vorrätsanierung und Maschinenschäden.



Gerhard Zellner arbeitet als Jurist beim Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit und ist u.a. zuständig für das Krisenmanagement in Lebensmittelfällen.



Khaddouj Zinaoui ist bei der Chemischen Fabrik Dr. Weigert verantwortlich für die technische Beratung, Ausarbeitung und Umsetzung von Reinigungs- und Hygienekonzepten.



WEN TREFFEN SIE AUF DIESER FACHTAGUNG?

Führungskräfte lebensmittelproduzierender Unternehmen aus den Bereichen

- Qualitätssicherung
- Qualitätsmanagement
- Regulatory Affairs
- Labor und Hygienemanagement

DIE VERANSTALTER:

Die AKADEMIE FRESENIUS ist ein Gemeinschaftsunternehmen der SGS Institut Fresenius GmbH und der Cognos AG, einem der größten privaten Bildungsanbieter in Deutschland. Die Akademie Fresenius veranstaltet nationale und internationale Konferenzen zu aktuellen Fach- und Branchenthemen aus Wirtschaft und Wissenschaft. Neue Veranstaltungen finden Sie unter www.akademie-fresenius.de

Als akkreditierter Partner bietet SGS INSTITUT FRESENIUS schnelle und kompetente Hilfe bei allen analytisch und hygienisch relevanten Problemstellungen rund um Lebensmittel inklusive Getränke, Futtermittel, Nahrungsergänzungsmittel und Produkte aus ökologischem Anbau. Über die Erfahrung im Bereich der Analytik hinaus profitieren Kunden des SGS INSTITUT FRESENIUS von der langjährigen Erfahrung in der Beurteilung der Lebensmittelkennzeichnung und Verkehrsfähigkeit. www.institut-fresenius.de

SPONSORING UND AUSSTELLUNG:

Auf unserer Tagung bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihr Unternehmen durch verschiedene Sponsoring-Maßnahmen (z.B. Beiheftung oder Auslage) oder eine Fachausstellung zu präsentieren. Persönlich und zielgruppengenau können Sie Ihre Produkte und Dienstleistungen vorstellen. Gerne informieren wir Sie unverbindlich.

Fordern Sie mit der beigefügten Fax-Antwort Informationsunterlagen an. Oder rufen Sie uns an. Gerne beraten wir Sie persönlich.

Anna Forster
Sponsoring und Ausstellung
Telefon: +49 231 75896-73
aforster@akademie-fresenius.de

Zertifikat:

Die Teilnehmer erhalten ein Zertifikat, das die Teilnahme an der QS-Leiter Tagung „Qualität & Sicherheit“ bestätigt.



ANMELDUNG



DIE AKADEMIE
FRESENIUS

ANMELDUNG

**2. Fresenius-Praktikertagung für QS-Leiter
QUALITÄT & SICHERHEIT**
16. und 17. Juni 2010 in Köln

SO KÖNNEN SIE SICH ANMELDEN:

per Fax
+49 231 75896-53

per Post
Die Akademie Fresenius
Alter Hellweg 46, 44379 Dortmund

per E-Mail
mstratmann@akademie-fresenius.de

per Internet
www.akademie-fresenius.de/1957

Bei **Fragen zur Organisation** wenden Sie sich bitte an:



Monika Stratmann
Veranstaltungsorganisation
Telefon: +49 231 75896-48
E-Mail: mstratmann@akademie-fresenius.de

Bei **Fragen zum Programm** wenden Sie sich bitte an:



Ilka Müller
Projektleitung
Telefon: +49 231 75896-75
E-Mail: imueller@akademie-fresenius.de

TEILNAHME

Ja! Ich nehme teil an der **2. Fresenius-Praktikertagung für QS-Leiter „Qualität & Sicherheit“**, am 16. und 17. Juni 2010 in Köln zu € 1.595,- zzgl. MwSt., Veranstaltungsnummer: VK1957

Ich nehme auch an der **Abendveranstaltung** am 16. Juni 2010 teil (im Preis inbegriffen).

Ja Nein

Ich bin Neukunde.

TAGUNGSDOKUMENTATION

Nein! Ich kann leider nicht teilnehmen. Bitte senden Sie mir die ausführliche Tagungsdokumentation für € 295,- zzgl. MwSt.. Der Postversand erfolgt ca. zwei Wochen nach der Veranstaltung. (Tagungsband und Zugang zum elektronischen Downloadbereich)

AUSSTELLUNG UND SPONSORING

Bitte informieren Sie mich über Ausstellungs- und Sponsoringmöglichkeiten auf dieser Veranstaltung.

Titel, Vorname, Name

Funktion

Firma

Abteilung

Straße, Nummer bzw. Postfach

PLZ, Ort, Land

Telefonnummer

Faxnummer

E-Mail

Datum



Unterschrift

Rechnungsadressat (falls abweichend):

Vorname, Name

Abteilung

PREIS UND LEISTUNGEN

Im Teilnahmepreis enthalten sind **die Tagungsteilnahme, die Tagungsdokumentation, das Mittagessen, die Kaffeepausen, Tagungsgetränke sowie die Abendveranstaltung** am 16. Juni 2010.

Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine **Anmeldebestätigung**. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn. Rabatte sind nicht kumulierbar.

Der Preis unserer Tagungs-Dokumentation enthält den Tagungsband sowie den Zugangscode für den gesicherten Downloadbereich auf der Homepage der Akademie Fresenius. Die Dokumentation sowie den Zugangscode erhalten Sie ca. zwei Wochen nach Ende der Tagung und nachdem Ihre Zahlung bei uns eingegangen ist.

GRUPPENRABATT

Bei gemeinsamer Anmeldung aus einem Unternehmen erhalten **der dritte und jeder weitere Teilnehmer 15 % Rabatt**.

BUCHEN OHNE RISIKO

Eine **kostenfreie Stornierung oder Umbuchung** ist bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn schriftlich möglich. Nach diesem Zeitpunkt und bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn erstatten wir Ihnen 50 % der Teilnahmegebühren. Bei späterer Stornierungen oder Nicht-Erscheinen können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Einen **Ersatzteilnehmer können Sie jederzeit kostenfrei benennen**.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Durch Ihre Anmeldung bestätigen Sie unsere **Allgemeinen Geschäftsbedingungen** sowie unsere **Datenschutz-Bestimmungen**. Unsere AGB finden Sie im Internet (www.akademie-fresenius.de/agb) oder erhalten Sie auf Anfrage.

DATENSCHUTZ

Ihre Daten werden von der Akademie Fresenius zur Organisation der Veranstaltung, **unter strikter Einhaltung des BDSG**, verwendet und gespeichert. Wir betreiben **keinen kommerziellen Handel** mit Ihrer Adresse. Mit Ihrer Unterschrift geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail, Telefon oder Fax (Un-erwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Weitere Informationen finden Sie unter: www.akademie-fresenius.de/datenschutz

VERANSTALTUNGSORT:

Holiday Inn Köln am Stadtwald
Dürener Straße 287, 50935 Köln
Telefon: +49 221 4676-0, Fax: +49 221 433765
E-Mail: reservation.hi-koeln@qgdhotels.de
Web: www.koeln-hi-hotel.de

Wir haben für Sie im Holiday Inn Köln am Stadtwald bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn ein **begrenztes Zimmerkontingent zu ermäßigten Preisen reserviert**. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „**Fresenius**“.