

BEHR'S

Lebensmittel-PraxisTage

2010

Aus dem Programm:

- Der mündige Verbraucher - Wunschbild oder Wirklichkeit
- Ethische Werte bei Einkaufsentscheidungen für Lebensmittel
- Beschaffen und Verarbeiten hochwertiger Rohstoffe
- Hygiene – Eckpfeiler für die Lebensmittelsicherheit
- Gleichwertigkeit und Aussagekraft von Analysenzertifikaten
- Lebensmittelkennzeichnung und -werbung

1835 - 2010

175

JAHRE

8. + 9. Juni 2010
im Grand Elysee
Hamburg

Leitung:

Dr. Gunter Fricke
Prof. Dr. Matthias Horst



BEHR'S... bringt die Praxis auf den Punkt.

Liebe Freunde des Behr's Verlages,

es ist ein langer Weg von der Trendforschung im Lebensmittelbereich bis zur Erfüllung der Verbrauchererwartung. Von der Idee bis auf den Teller – entlang der Lebensmittelkette folgen die Behr's Lebensmittel-Praxistage 2010 einer erfolgreichen Produktentwicklung.

Hochkarätige Fachleute stellen Ihnen die neusten Erkenntnisse vor und wagen mit Ihnen einen Blick in die Zukunft. Informieren Sie sich über Verbrauchererwartungen und die Bedeutung ethischer Werte für den Konsumenten. Erfahren Sie, was ein Krisenmanagementsystem in der Krise leisten kann und diskutieren Sie mit uns über die zunehmende Komplexität des Lebensmittelrechts.

Wir laden Sie herzlich ein, am 8. und 9. Juni 2010 die Behr's Lebensmittel-Praxistage 2010 zu besuchen und freuen uns auf eine einzigartige Veranstaltung mit Ihnen.



Dr. Gunter Fricke

Direktor Quality Management der Nestlé Deutschland AG. Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker, verantwortlich für die Bereiche Qualitätswesen, Lebensmittelrecht und Lebensmittelwissenschaft. Mitglied in verschiedenen nationalen und europäischen Organisationen und Arbeitsgruppen.



Prof. Dr. Matthias Horst

Seit 1975 beim Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) in Bonn. 1983 Berufung zum Hauptgeschäftsführer des BLL. Vier Jahre später Promotion zum Dr. jur. an der Ruhr-Universität in Bonn. 1991 – 2009 Lehrbeauftragter „Lebensmittelrecht“ in Bonn. 1999 Verleihung der Honorarprofessur durch die Uni Bonn. 1994 Berufung zum Hauptgeschäftsführer der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e. V. (BVE), 1998 Verleihung des Bundesverdienstkreuzes am Bande. Seit 2001 Mitglied des EFSA Verwaltungsrates.

1. Tag | Dienstag, 8. Juni 2010 Leitung: Dr. Gunter Fricke Prof. Dr. Matthias Horst

9.15 Begrüßungskaffee und Check-in

Entwicklung und Trends

9.40 Bernhard Kühnle
Bundesministerium für Verbraucherschutz,
Ernährung und Landwirtschaft, Bonn/Berlin

Der mündige Verbraucher – Wunschbild oder Wirklichkeit

- Das Verbraucherleitbild als Grundlage der Politik
- Verbraucheraufklärung als staatliche Aufgabe
- Verbraucherinformation zu Lebensmitteln: Möglichkeiten, Notwendigkeiten, Grenzen

10.25 Dr. Andreas Kaapke
Institut für Handelsforschung GmbH, Köln

Verbrauchererwartung und Absatzstrukturen 2020

- Dynamik der Betriebsformen
- Die Macht der Marke (Hersteller- und Handelsmarken und deren Bedeutung)
- Der Konsument der Zukunft: zwischen hohem Anspruch, dem Wunsch nach einfachen Lösungen, veränderten Lebensgewohnheiten und Consumer Confusion

11.10 Kaffeepause

11.30 Dr. Gunter Fricke
Nestlé Deutschland AG, Frankfurt

Nestlé Studie 2009 – So is(s)t Deutschland

- Ernährung als Spiegel der Gesellschaft
- Strukturwandel und Auswirkungen auf die Ernährungsgewohnheiten
- Ernährungsverhalten / Ernährungstypen

12.15 Gemeinsames Mittagessen

Rohstoffe und Herstellung

13.30 Prof. Dr. Ulrich Hamm
Universität Kassel, Fachbereich Ökologische
Agrarwissenschaften, Witzenhausen

Ethische Werte bei Einkaufsentscheidungen für Lebensmittel

- Bedeutung ethischer Werte für Konsumenten
- Ausprägungen ethischer Werte
- Zahlungsbereitschaft von Konsumenten für Produkte, die unterschiedliche ethische Werte erfüllen

14.15 Dirk Radermacher
Verband der Hersteller kulinarischer Lebensmittel e.V.,
Bonn

Beschaffen und Verarbeiten hochwertiger Rohstoffe – Am Beispiel Pfeffer

- Kenntnis der Märkte
- Auswahl der Lieferanten
- Anbaubedingungen
- Transport
- Wareneingangskontrolle
- Reinigung und Veredelung

15.00 Regina Zschaler
Beratung, Hamburg

Hygiene – Eckpfeiler für die Lebensmittelsicherheit. Fallbeispiele aus der Praxis!

- Verpackungsbereich (Abfüllmaschinen)
- Reinigung und Desinfektion
- Produktentwicklung

15.45 Kaffeepause

16.00 Prof. Dr. Eberhard Haunhorst
Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz
und Lebensmittelsicherheit (LAVES), Oldenburg

Lebensmittelsicherheit – Können Eigenkontrollen die amtliche Überwachung ersetzen?

- Rechtliche Grundlagen
- Amtliche und private Untersuchungsergebnisse im Vergleich
- Zukünftige Entwicklung

16.45 Jochen Riehle
Eurofins Dr. Specht Laboratorien GmbH, Hamburg

Gleichwertigkeit und Aussagekraft von Analysenzertifikaten – „Alle Analysenzertifikate sind gleich, aber einige sind gleicher“

- Analysenzertifikate in der Lebensmittelanalytik
- Interpretationsfreiäume, Missverständnisse und Fallstricke im Umgang mit Laborergebnissen, Prüfberichten und Zertifikaten
- Labordienstleistung und Kommunikation

17.30 Sektempfang

18.00 Dieter Benecke
B. Behr's Verlag GmbH & Co. KG, Hamburg

175 Jahre Behr's: Porträt einer erfolgreichen Verlagsentwicklung

Ca. 18.45 Ende der Veranstaltung – Der Behr's Verlag lädt zu einem abendlichen Buffet in festlicher Atmosphäre ein.



Joachim Bergmann

Gründungspartner der Kanzlei ZENK Rechtsanwälte, Hamburg



Dr. Ralph Derra

Geschäftsführer, ISEGA Forschungs- und Untersuchungsgesellschaft mbH, Aschaffenburg



Prof. Dr. Ulrich Hamm

Fachgebietsleiter für Agrar- und Lebensmittelmarketing Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften an der Universität Kassel, Witzenhausen



Prof. Dr. Eberhard Haunhorst

Präsident des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES), Oldenburg



Dr. Andreas Kaapke

Geschäftsführer, Institut für Handelsforschung GmbH, Köln



Bernhard Kühnle

Leiter der Abteilung Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, Bonn



Peter Loosen

Geschäftsführer und Leiter Büro Brüssel, Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V.; Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht an der Uni Bonn



Prof. Dr. Ullrich

Interim Managementpositionen in der Lebensmittelindustrie & Lebensmittelchemie an der Universität Braunschweig

**Lebensmittelkennzeichnung
 und Verpackung**

9.00 Peter Loosen
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V., Berlin

Lebensmittelkennzeichnung und -werbung – Vom Missbrauchs- zum Verbotssprinzip und zurück?

- Die Lebensmittelinformations-Verordnung – Neue Informationspflichten und -verbote
- Die Claims-Verordnung – Chronologie eines angekündigten Scheiterns
- Neuartige und diätetische Lebensmittel – Zeit für einen Neuanfang?!

9.45 Dr. Bernd Sumfleth
Coca-Cola GmbH, Berlin

Die zunehmende Komplexität des Lebensmittelrechts – Auswirkungen aus Unternehmenssicht

- Innovation im Spannungsfeld zwischen Marktbedürfnis und Regulierung
- Die alltägliche Herausforderung für den Praktiker: Unbeschadet durch das Labyrinth des Lebensmittelrechts
- Fallstricke in der Praxis: Wie kennzeichnet und vermarktet man "richtig"?

10.30 Kaffeepause

10.50 Dr. Ralph Derra
ISEGA Forschungs- und Untersuchungsgesellschaft mbH, Aschaffenburg

Verpackung im Kontakt mit Lebensmitteln

- Aktuelle rechtliche Betrachtung
- Europäische Entwicklungen
- Möglichkeiten zur Bewertung des Übergangs
- Migration

Vertrieb und Werbung

11.35 Joachim Bergmann
Zenk Rechtsanwälte, Hamburg

Sorgfaltspflichten in Herstellung und Vermarktung

- Lebensmittel- und damit strafrechtliche Sorgfaltspflichten
 - Sorgfaltspflichten nach Vermarktungsstufen
 - Unterschied zu zivilrechtlichen Sorgfaltspflichten
- Meldepflichten nach Art. 19 VO (EG) Nr. 178/2002
 - Meldepflichten der Handelsstufen
 - Verschärfte Meldepflichten nach dem LFGB

12.20 Gemeinsames Mittagessen

13.30 Stephan Tromp
Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e.V. (HDE), Berlin

Standards – Aktuelle Entwicklungen und Ausblick auf die Zukunft

- GFSI – Grundsätzliche Ansätze und aktuelle Entwicklungen
- Horizontale und vertikale Systeme in der Lieferkette
- ISO 22000 – Ein Vergleich zum IFS
- Zusatznutzen von Standards am Beispiel IFS
- Zukunft

14.15 Dr. Axel Preuß
CVUA Münsterland-Emscher-Lippe, Münster

Ist die Krise wirklich eine Krise? Gefühle und tatsächliche Risiken

- Repräsentativität eines Befundes
- Gesundheitliche Bewertungen
- Rechtliche Schlussfolgerungen

15.00 Kaffeepause

15.15 Oliver Thelen
QS Qualität und Sicherheit GmbH, Bonn

Die Krise und Ihr Management: Was kann ein Qualitätssicherungs-System in der Krise leisten?

- Präventive Maßnahmen
- Maßnahmen der Krisenbewältigung
- Fallbeispiel

16.00 Prof. Dr. Ulrich Nöhle
TU Braunschweig, Institut für Lebensmittelchemie, Braunschweig

Ausblick – Vom LMG über das LMBG zum LFGB – and what's next?

- Vom Schwarzschlachten zum globalen Rückrufmanagement
- Vom Pflanzendünger über Pestizide zur grünen Gentechnik
- Vom Kartoffelklau zum Schnellwarnsystem
- Von der kochenden Hausfrau zum informierten Convenient Shopper

16.45 Abschlussdiskussion

Ca. 17.15 Ende der Veranstaltung

GRS Software GmbH

Die Firma GRS Software GmbH aus Homburg an der Saar entwickelt und vertreibt seit dem Jahr 2000 betriebswirtschaftliche und andere Software. Die Gesellschaft hat derzeit Anwender in Deutschland, Österreich, Frankreich, Luxemburg, Belgien, Niederlande, Großbritannien und Polen. Hauptprodukt ist die Software GRS SIGNUM, die bei Herstellern und Händlern von rezeptbasierten Lebensmitteln oder Dienstleistern der Lebensmittelbranche (Institute, Labore, Berater etc.) eingesetzt wird. Die Arbeitsgebiete Deklaration, Produktentwicklung und -optimierung sowie Laborwerte werden von der modular aufgebauten Anwendung abgedeckt.

Die Anwendung GRS SIGNUM wurde im März 2009 von der DLG e.V. mit dem European FoodTec Award 2009 in Gold ausgezeichnet.

Zum Produktportfolio gehört außerdem die Software GRS Technisches Gerätemanagement (TGM), die im Gesundheitswesen und überall dort Anwendung findet, wo wartungspflichtige Geräte vorkommen, wie bspw. in Krankenhäusern oder Gemeinschaftspraxen. Die Software wird aber auch für die Verwaltung und Wartung von Geräteparks der Lebensmittelindustrie eingesetzt.

Weitere Informationen unter www.grs-software.de



Lebensmittelinstitut KIN e.V.

1965 wurde das Lebensmittelinstitut KIN e.V. auf Initiative der Lebensmittelindustrie als Mitgliederorganisation gegründet. Unter dem Dach des Vereins führt das Lebensmittelinstitut KIN e.V. den gemeinnützigen Bildungsbereich: mit Seminarangeboten und der Fachschule für Lebensmitteltechnik. Dazu gehören die wirtschaftlichen Geschäftsbereiche Innovation und Technologieentwicklungen sowie Chemie, Mikrobiologie, Sensorik und Gutachten der KIN GmbH.

Leitsätze

- Die **Produktsicherheit**, eine hohe Lebensmittelqualität und die Weiterbildung der Lebensmittelbranche stehen im Mittelpunkt unseres Handelns.
- Wir lassen bestehendes Wissen und neueste Erkenntnisse aus der Forschung in die **Produktentwicklung** und **Prozessentwicklung** von Lebensmitteln einfließen, damit die Qualitätsmerkmale der Produkte unserer Mitgliedsfirmen einen kompetitiven, für den Verbraucher nachvollziehbaren Vorteil bieten.
- Wir **qualifizieren** Lebensmitteltechniker, Bachelor und Mitarbeiter der Lebensmittelbranche als Garant für die langfristige Absicherung des wirtschaftlichen Erfolges in den Betrieben.

Lebensmittelinstitut KIN e.V.
 Wasbeker Straße 324
 24537 Neumünster
 Tel. 0 43 21 / 6 01-0
 Fax 0 43 21 / 6 01-40
 info@kin.de
 www.kin.de



Ulrich Nöhle Dr. Axel Preuß Dirk Radermacher Jochen Riehle Dr. Bernd Sumfleth Oliver Thelen Stephan Tromp Regina Zschaler

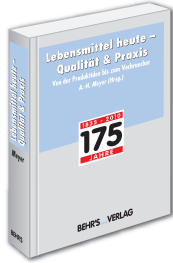
Ulrich Nöhle: Leiter in Führungs-...
 Dr. Axel Preuß: Vorstandsvorsitzender des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes Münsterland-Emscher-Lippe (A&R), Münster
 Dirk Radermacher: Hauptgeschäftsführer, Verband der Hersteller kulinarischer Lebensmittel e.V. (VKL), Bonn
 Jochen Riehle: Leiter Kundenbetreuung/Vertrieb, Eurofins Dr. Specht Laboratorien GmbH, Hamburg
 Dr. Bernd Sumfleth: Director Scientific & Regulatory Affairs, Coca-Cola GmbH, Berlin
 Oliver Thelen: Stv. des Geschäftsführers, QS Qualität und Sicherheit GmbH, Bonn
 Stephan Tromp: Stellv. Hauptgeschäftsführer, Hauptverband des deutschen Einzelhandels e. V.
 Regina Zschaler: Freiberufliche Beraterin: Hygiene und Mikrobiologie, Hamburg



Der Behr's Verlag feiert im Jahr 2010 seinen 175-jährigen Geburtstag. Aus Anlass dieses Jubiläums veröffentlicht Behr's zwei Werke. Das Fachbuch „Lebensmittel heute – Qualität & Recht“ greift den roten Faden der Behr's Lebensmittel-PraxisTage auf. Die Chronik „175 Jahre Behr's – eine Erfolgsgeschichte“ schildert die Entwicklung des Verlages und lässt viele Zeitzeugen berichten. Als Teilnehmer erhalten Sie jeweils das Buch und die Chronik als Gastgeschenk.

175 Jahre BEHR'S – eine Erfolgsgeschichte
Hrsg.: D. Benecke,
1. Auflage 2010

Lebensmittel heute – Qualität & Recht
Von der Produktidee bis zum Verbraucher
Hrsg.: A. H. Meyer
1. Auflage 2010



Grand Elysee Hamburg

Ansprechpartnerin

Seminarabteilung
Susann Luttermann

Tel.: 040 - 227 008 62
E-Mail: sl@behrs.de
www.behrs.de



weitere Übernachtungsmöglichkeiten

Hotel Vorbach
Johnsallee 63-67
20146 Hamburg
Tel.: 040-44 18 2 666
Fax: 040-44 18 2 888
info@hotel-vorbach.de
Einzelzimmer im Hotel Vorbach kosten pro Übernachtung € 103,- inkl. Frühstück, abrufbar nach Verfügbarkeit.

Hotel Alsterhof Hamburg
Esplanade 12
20354 Hamburg
Tel.: 040-35 00 70
Fax: 040-35 00 75 14
info@alster-hof.de

Veranstaltungsort

Grand Elysee Hamburg
Rothenbaumchaussee 10
20148 Hamburg
Tel.: 040-41 41 2-0
Fax: 040-41 41 2-733
info@elysee.de

Einzelzimmer im Grand Elysee kosten pro Übernachtung € 180,- inkl. Frühstück, abrufbar bis 27.4.2010.

Einzelzimmer im Hotel Alsterhof kosten pro Übernachtung € 80,- inkl. Frühstück, abrufbar bis 7.5.2010.

In allen Hotels können die Zimmer unter dem Stichwort „Behr's Verlag“ abgerufen werden. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

Hotel Vorbach und Hotel Alsterhof sind nur wenige Gehminuten vom Grand Elysee entfernt.

Seminargebühr

Für unsere Kunden bieten wir die Behr's Lebensmittel-PraxisTage 2010 zu unserem Jubiläumspreis von nur € 1.175,- zzgl. MwSt. an. (Normalpreis: € 1.595,- zzgl. MwSt.)

Im Preis enthalten sind die Seminarunterlagen, Teilnahmezertifikat, Mittagessen und Pausengetränke sowie je ein Exemplar der Werke „175 Jahre BEHR'S – eine Erfolgsgeschichte“ und „Lebensmittel heute – Qualität & Recht“. Der Behr's Verlag lädt am 1. Tag zu einem abendlichen Buffet in festlicher Atmosphäre ein.

Stornierung:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 18.5.2010 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10 % der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30 %. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Kursgebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Ihre Faxanmeldung
Bitte per Fax an: 040/220 10 91

Ja, ich melde mich an zu den BEHR'S Lebensmittel-PraxisTagen 2010 zu den genannten Bedingungen zum Preis von € 1.175,- je Teilnehmer zzgl. MwSt.
Kunden-Nr.: _____

Ja, ich interessiere mich für Ausstellungsmöglichkeiten.
Bitte senden Sie mir Unterlagen zu.

Name des Seminarteilnehmers

Funktion/Position

Vorwahl Telefon

Vorwahl Fax

E-Mail

Firma

Straße/Nr.

PLZ Ort

Branche

Datum **X** Unterschrift

**Anmelde-
schluss:
27.05.10**

**Anmeldung/ Information unter:
BEHR'S...**

B. Behr's Verlag GmbH & Co. KG
Averhoffstraße 10 · D-22085 Hamburg

Telefon: 040 - 227 008-0 Telefax: 040 - 220 10 91
E-Mail: info@behrs.de Internet: www.behrs.de