

7. und 8. Juni 2016 ABION Hotel, Berlin

VERTRAUEN IN LEBENSMITTEL – VOM ERZEUGER BIS ZUM VERBRAUCHER

8. FOOD SAFETY KONGRESS¹⁶

FOOD INTEGRITY & Risikomanagement in der Lieferkette

Bis 15. April 2016
zum Frühbucherpreis
von € 1.090,- anmelden!



Dr. Marcus Girnau
BLL



Stephan Tromp
HDE e.V. und IFS



Bernhard Kühnle
BMEL



Juliane Becker
Ministerium für Klimaschutz,
Umwelt, Landwirtschaft, Natur-
und Verbraucherschutz (NRW)



Dr. Sieglinde Stähle
BLL



Jan Bredack
Veganz



Dr. Gerhard Neuberger
Ferrero



Jan Schawe
MUTTERLAND & WE LOVE DESIGN



Inga Koster
true fruits



Dr. Michael Lendle
AFC



Dr. Alexander Pitzer
KWG Rechtsanwälte

www.managementforum.com/food-safety

Kooperationspartner:





Herzlich Willkommen

09:00 Kongresseröffnung und Begrüßung

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



Einführung in das Kongressprogramm durch den Moderator

Prof. Dr. Ulrich Nöhle
Interim Manager auf Geschäftsführungsebene in der
Lebensmittelindustrie & Honorarprofessor
Qualitätsmanagement TU Braunschweig



Lebensmittelsicherheit in der politischen Debatte (EU und Deutschland)

09:15 Lebensmittelsicherheit – aktuelle Entwicklungen in Deutschland und der EU

Ministerialdirektor Bernhard Kühnle
Leiter der Abteilung Lebensmittelsicherheit
und Tiergesundheit
Bundesministerium für Ernährung und
Landwirtschaft (BMEL), Berlin und Bonn



09:45 Aktuelle Schwerpunktthemen aus Sicht der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz

Ministerialrätin Juliane Becker
Vorsitzende der Länderarbeitsgemeinschaft
Verbraucherschutz 2016
Abteilungsleiterin im Ministerium für Klimaschutz,
Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und
Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen



10:15 Aktuelle Trends der EU-Politik zu Food Safety

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



Zeit für Networking

10:45 Kommunikationspause mit Kaffee und Snacks

Risikobewertung und Qualitätssicherung – Bedeutung der politischen Rahmenbedingungen im Betrieb und Verantwortlichkeit

11:15 Gift im Essen und auf dem Acker – Hysterie oder Realität

Prof. Dr. Reiner Wittkowski
Vizepräsident
Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)



11:45 Ketenborging – Interplay of public supervision and private standards in the Netherlands

Vortrag in englischer Sprache

Hans Beuger
Public health officer
Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority
Ministry of Economic Affairs



12:15 Rückverfolgbarkeit und Lebensmittelsicherheit von Rohstoffen und Primärverpackungen in der Süßwarenindustrie

Dr. Gerhard Neuberger
Leiter Qualitätssicherung
Ferrero OHG mbH



12:45 Fragen und Diskussion unter Einbindung des Publikums



Zeit für Networking

13:00 Kommunikationspause und Mittagessen

14:15 Unternehmen in der Pflicht: Vermeidung potenzieller Risiken in der Lieferkette

Dr. Michael Lendle
Geschäftsführer
AFC Risk & Crisis Consult GmbH



14:45 EU-Schnellwarnmeldungen: Sicherheits- und Risikobewertung

Dr. Alexander Pitzer
Rechtsanwalt
KWG Rechtsanwälte



15:15 Food Compliance – Alter Wein in neuen Schläuchen?

Andreas Swoboda
Vorsitzender des Vorstands
W-E-G Stiftung & Co. KG



Zeit für Networking

15:45 Kommunikationspause mit Kaffee und Snacks

Food Fraud, Food Compliance und MOSH/MOAH

16:15 Einführung Networking Center

Prof. Dr. Ulrich Nöhle
Interim Manager auf Geschäftsführungsebene in der
Lebensmittelindustrie & Honorarprofessor
Qualitätsmanagement TU Braunschweig



NETWORKING CENTER

16:30 Das Fachpublikum ist eingeladen, sich an Thementischen auszutauschen, ins Gespräch zu kommen und wichtige Kontakte zu knüpfen. Nach Ablauf eines jeden Zeitfensters wechseln die Teilnehmer zum nächsten Tisch, während der jeweilige Gastgeber bleibt.

Thementisch 1: Food Compliance

Moderator: Dr. Markus Grube
Rechtsanwalt
KWG Rechtsanwälte



Thementisch 2: MOSH/MOAH – Ein Überblick zur Analytik, rechtlichen Einordnung, Toxikologie und Strategien zur Vermeidung und Minimierung

Moderator: Dr. Sven Steinhauer
Innovation Manager
GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH



Thementisch 3: Food Fraud – Latente Bedrohung, aber auch reale Gefahr. Wie können Risiken von Lebensmittelverfälschung minimiert werden?

Moderator: Prof. Dr. Michael Bockisch
Dozent, Berater, Autor
DNV GL – Business Assurance



Neue Wege gehen und Verbraucher mitnehmen

17:30 Vom Studentenprojekt zum Marktführer

Inga Koster
Geschäftsführerin Produkt & Finanzen
true fruits GmbH



18:00 Zusammenfassung des ersten Kongresstages durch den Moderator

18:15 Get-together im Rahmen von „Food Safety@night“

IFS lädt Sie zum exklusiven Networking-Abend ein





Herzlich Willkommen

09:00

Begrüßung

Prof. Dr. Ulrich Nöhle
Interim Manager auf Geschäftsführungsebene in der Lebensmittelindustrie & Honorarprofessor Qualitätsmanagement TU Braunschweig



Lebensmittelverunreinigung, Food Fraud und Food Integrity

09:15

Kontaminanten und Verpackungsmaterial: Migration unerwünschter Stoffe

Dr. Sieglinde Stähle
Wissenschaftliche Leitung
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL)



10:00

Maßnahmen gegen Food Fraud – Eine Zwischenbilanz

Dr. Helmut Tschiersky
Präsident des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit



10:30

Möglichkeiten und Grenzen für Auditoren, Lebensmittelbetrug zu erkennen

Dr. Andreas Daxenberger
Abteilungsleiter Lebensmittel/Futtermittel
TÜV SÜD Management Service GmbH



11:00

IFS PACsecure

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



Zeit für Networking

11:30

Kommunikationspause mit Kaffee und Snacks

Beyond Food Safety – Regionalität, Bio und Digitalisierung der Lebensmittelbranche

12:00

Vegan ist das neue Bio

Jan Bredack
Gründer und Geschäftsführer
Veganz GmbH



PANEL TALK

12:30

Lebensmittelsicherheit und Regionalität

- Wie kann eine regionale und dennoch nachhaltige Esskultur gelebt werden?
- Warum werden kulinarische Außenseiter – so genannte Misfits – viel zu oft aussortiert und damit Lebensmittelverschwendung betrieben?
- Was bedeutet es, vor allem mit regionalen und kleinen Manufakturen zusammen zu arbeiten?
- Weshalb ist es oft bedeutender, Qualität groß zu schreiben anstelle von Güte-Siegeln?

Es diskutieren:

Jan Schawe
Inhaber & Geschäftsführer
MUTTERLAND GmbH & WE LOVE DESIGN GmbH



Lea Brumsack
Gründerin
Culinary Misfits



Philipp von Sahr
Mitgründer & Geschäftsführer
Gegessen wird immer GmbH



13:15

Der digitale Smartshopper

Linda Wonneberger
Media Consultant
checkitmobile GmbH



13:45

Zusammenfassung beider Kongresstage durch den Moderator



Zeit für Networking

14:00

Get-together und Mittagessen



Wen treffen Sie auf dem Food Safety Kongress?

Entscheider der Lebensmittelbranche aus Politik, Wissenschaft, Wirtschaft, Recht und Handel, Leiter und Qualitätsmanager aus Handels- und Herstellerunternehmen, Qualitätssicherung, Risiko- und Beanstandungsmanagement, Produktmanager, CEOs Dataquality, Geschäftsführer von Zertifizierungsstellen, Key Account Manager und Branchenanalysten.



Fachausstellung Food Safety¹⁶

Die Ausstellung rundet das hochkarätige Programm des Food Safety Kongresses ab. Sie ist Ort der Interaktion zwischen potenziellen Kunden auf Entscheidungsniveau und Fachausstellern der Branche.

Ausstellungsfelder:

- Hygiene und Sauberkeit/Reinigung
- IT, Qualitätsmanagement und Qualitätskontrolle
- Logistik und Verpackung
- Risikomanagement
- Sicherheitsprüfungen/Audits
- Strategie- und Kommunikationsberatung

Möchten Sie den etablierten Fachkongress nutzen, um Ihre Expertise mit einer **Ausstellungs-** oder **Sponsorenpräsenz** zu platzieren? Im Rahmen des Programms oder mit einer starken Logopräsenz können Sie auf und auch schon vor dem Kongress punkten.



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 Medienpartnern:



Anzeige



Wissen, was drin ist.

LABORGRUPPE
LEBENSMITTEL



Lebensmittelanalytik auf höchstem Niveau

- Rückstands- und Kontaminantenanalytik
- Mikrobiologische Untersuchungen
- Nährwertanalytik
- Zusatzstoffanalytik
- Produktspezifische Analytik

Die **GBA Laborgruppe** ist einer der führenden Labor- und Beratungsdienstleister in Deutschland. Derzeit ist das international tätige Unternehmen an 10 Standorten in Deutschland vertreten und beschäftigt über 430 Mitarbeiter auf 15.000 m² Laborfläche.

Ihr Vorteil: Höchste Qualitätsstandards in der Analytik garantieren Ihnen neben einer persönlichen Betreuung durch einen festen Ansprechpartner, Sicherheit im Handel mit Ihren Produkten, eine hohe Beratungsqualität und eine sehr schnelle Auftragsabwicklung. Testen Sie uns!

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH, Goldtschmidtstr. 5, 21073 Hamburg, Tel. +49 40 797172-0, service@gba-group.de



GBA-GROUP.DE

Wir danken:

Unserem Top-Sponsor



KWG Rechtsanwälte – Kanzlei für Lebensmittel- und Verbrauchsgüterrecht

KWG Rechtsanwälte beraten und vertreten an ihren Standorten in Gummersbach und Brüssel 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 und stellen insoweit die größte Beraterinheit 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.

Unseren Sponsoren



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 weltweit 16.000 Mitarbeiter in über 100 Ländern gemeinsam mit unseren Kunden daran, ihre Aktivitäten nachhaltig aufzubauen und das Vertrauen ihrer Interessengruppen zu stärken.



Sauberer - Sicherer - Effizienter – Als weltweiter Marktführer mit einem Umsatz von 14 Milliarden US Dollar entwickelt Ecolab innovative Systeme und Dienstleistungen im Bereich des Wassermanagements, der industriellen Reinigung und Desinfektion für die gesamte Lebensmittelkette bis hin zum Lebensmitteleinzelhandel sowie für Hotels, Wäschereien, Krankenhäuser und Gebäudereiniger. Mit einem Team von weltweit mehr als 47 k Mitarbeiter und einer leistungsstarken globalen Forschungs- und Entwicklungsabteilung unterstützt **Ecolab** Sie in der Wahrung der hohen Qualitätsstandards Ihres Unternehmens. An jedem einzelnen Tag, in 170 Ländern, rund um den Globus. www.ecolab.com



Labor- und Beratungsdienstleistungen – seit über 25 Jahren ganz nah am Kunden

Die **GBA Laborgruppe** gehört mit ihren hochspezialisierten Bereichen Lebensmittel-, Umwelt-, Pharma- und Bedarfsgegenständeanalytik zu den führenden deutschen Analysenlaboratorien. Qualität, Transparenz, Sicherheit und Vertrauen im Umgang mit analytischen Fragestellungen von Auftraggebern aus Industrie, Privatwirtschaft und öffentlicher Hand sorgen für europaweite Anerkennung.



Die **noax Technologies AG** zählt zu den führenden Anbietern für qualitativ hochwertige, robuste und zuverlässige Industrie-PCs. noax Industrie-PCs sind weltweit in den rauensten Industrie-Umgebungen bei namhaften Unternehmen z.B. in der Automobil-, Logistik-, Lebensmittel- und Chemiebranche im Einsatz. Hierbei beweisen die speziell für die Industrie entwickelten Industrie-Computer (bis zur Schutzklasse IP69K) täglich ihre Beständigkeit gegenüber Hitze, Kälte, Nässe, Staub, Vibrationen oder Schock.



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 85.000 Mitarbeitern und einem internationalen Netzwerk von über 1.800 Niederlassungen und Laboratorien Maßstäbe für Qualität, Sicherheit und Integrität.



Als einer der führenden Dienstleister unterstützt die **TÜV SÜD Management Service GmbH** Kunden durch Auditierung, Begutachtung, Validierung und Zertifizierung von Managementsystemen bei produzierenden und dienstleistenden Unternehmen aller Branchen. Mit der umfassenden TÜV SÜD Expertise in Sachen Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, die auch die Zertifizierungen Ihrer Umwelt-, Energie- und weiterer Standards einschließt, sichern Sie sich einen wichtigen Wettbewerbsvorteil.

Unseren Kooperationspartnern



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 und operatives Krisenmanagement, insbesondere im kommunikativen Umgang mit Anspruchsgruppen der Öffentlichkeit.



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



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.



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.



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.



Im Jahr 2002 als Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsstandard für die Eigenmarken des Handels entstanden, steht die Dachmarke **IFS** – International Featured Standards heute für die von der Lebensmittelindustrie global angewendeten Standards IFS Food, IFS Logistics, IFS Household und Personal Care, IFS Broker und IFS Cash & Carry / Wholesale. Allgemeines Ziel des IFS ist dabei die einheitliche Überprüfung der Lebensmittelsicherheit 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 des IFS ist risikobasiert, somit wird den Unternehmen ermöglicht eine individuelle Lösung zu entwickeln, die den Ansprüchen und Prozessen des Betriebes gerecht wird. Während des IFS Audits wird dann überprüft, ob diese Lösung funktioniert und die Herstellung von sicheren Produkten gewährleistet ist. Der IFS Food Standard wird von der GFSI anerkannt und unter anderem von den folgenden Handelshäusern verwendet: Wal-Mart, METRO, Carrefour, ALDI, Tesco, Aldi, Delhaize und Migros.

8. FOOD SAFETY KONGRESS¹⁶

7. und 8. Juni 2016 ABION Hotel, Berlin

managementforum
Verlagsgruppe Handelsblatt

www.managementforum.com/food-safety



Management Forum der VHB 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 8. Food Safety Kongress 2016 am 7. und 8. Juni 2016: € 1.290,- zzgl. MwSt. p. P.

Frühbucherpreis bis 15. April 2016: € 1.090,- zzgl. MwSt. p.P.

- ☐ Ja, ich möchte/wir möchten als Sponsor oder Aussteller im Rahmen des 8. Food Safety Kongresses 2016 mitwirken. Bitten senden Sie mir unverbindlich Informationen zu.
- ☐ Ja, ich erhalte dazu gratis das Handelsblatt für 2 Monate frei Haus geliefert. Mit der Übermittlung meiner Daten an die Handelsblatt GmbH zum Zwecke der Zustellung bin ich einverstanden. Das Abonnement endet automatisch.

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.	
Firma	
Straße	
PLZ	Ort

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.	
- 15%	
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

M-FSK16-P1

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.



Kontakt/Anmeldung

Management Forum der Verlagsgruppe Handelsblatt GmbH
Eschersheimer Landstraße 50, 60322 Frankfurt am Main
Tel.: +49 (0) 69 / 24 24 – 47 70
Fax: +49 (0) 69 / 24 24 – 47 99
E-Mail: info@managementforum.com
Internet: www.managementforum.com



Veranstaltungsort

AMERON Hotel ABION Spreebogen Waterside Berlin
Alt-Moabit 99, 10559 Berlin
Tel.: +49 (0) 30 / 399 – 200
E-Mail: info@abion-hotel.de
EZ: € 105,- inkl. Frühstück



Zimmerreservierung

Das Veranstaltungshotel hält bis zum 15.03.2016 ein Zimmerkontingent für Sie bereit. Bitte nehmen Sie die Reservierung direkt im Hotel unter Berufung auf den „Food Safety Kongress 2016“ vor. Telefon: 030 3992 0991.



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 10. Mai 2016 schriftlich bei Management Forum eingeht. Bei Nichterscheinen des Teilnehmers bzw. einer Abmeldung nach dem 10. Mai 2016 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

Sie können der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung jederzeit bei der Management Forum der Verlagsgruppe Handelsblatt GmbH, Eschersheimer Landstraße 50, 60322 Frankfurt am Main, Telefon: +49 (0) 69 / 24 24 – 47 70, Telefax: +49 (0) 69 / 24 24 – 47 99, E-Mail: info@managementforum.com (verantwortlich i.S.d. BDSG) widersprechen.



Registrierung

Der Kongresscounter ist jeweils eine Stunde vor Kongressbeginn zur Registrierung geöffnet. Als Ausweis für die Kongresseteilnahme gelten Namensschilder, die Ihnen am Veranstaltungstag gemeinsam mit den Tagungsunterlagen am Kongresscounter ausgehändigt werden.