

**Internationaler
Food-Standard
IFS 6**



Lebensmittelanalytik
Krisenmanagement PR
Rückverfolgbarkeit
Zertifizierung
Unternehmens-Praxis
Lebensmittelrecht

Nachhaltig Denken & Handeln – Die wachsende Verantwortung des QM

2. BRANCHENTREFFEN

**zum Umgang mit dem führenden QM-System der Lebensmittelproduktion und Lebensmittelsicherheit
sowie den Neuerungen des IFS 6 seit der Einführung 2012**



11. November 2013

Julia Sturfels, AFC Risk & Crisis Consult GmbH
*Wenn die Krise da ist, ist es dann zu spät?
Die Krise richtig meistern.*

Stephan Tromp, IFS Management GmbH
*10 Jahre IFS, 1 Jahr IFS Food Version 6
Erfahrungsberichte - Zertifizierungsergebnisse*

Veranstalter



IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH, Nuthetal
mit freundlicher Unterstützung der IFS Management GmbH, Berlin

Teilnehmerkreis

Lebensmittel-Einzelhandel, Lebensmittel-Großhandel, Lebensmittel-Logistiker, Lebensmittel-Verarbeitung, Großbäckereien, Mühlen, Agrar-Unternehmen, Maschinen- und Verpackungsmittelhersteller, Anwaltskanzleien für Lebensmittelrecht, Laboratorien, Universitäten, Hochschulen, Agenturen, Öffentliche Institutionen, Landeseinrichtungen

Hauptthemen

Referenten

Erfahrungsberichte IFS 6	Stephan Tromp <i>Geschäftsführer, IFS Management GmbH, Berlin</i>
Lebensmittelrecht, Haftung	RA Imke Memmler <i>Rechtsanwältin, ZENK Rechtsanwälte, Kanzlei Hamburg</i>
Recht und Rohstoffsicherheit	Rochus Wallau <i>Rechtsanwalt, Rechtsanwälte Krell Weyland Grube, Lebensmittelrecht, Gummersbach</i>
Lebensmittelsicherheit	PD Dr. Gabi-Fleur Böll <i>Privatdozentin am Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin</i>
Krisen-PR, Krisenmanagement	Julia Sturmfels <i>Senior Consultant bei der AFC Risk & Crisis Consult GmbH, Bonn</i>
Aktive Präventionsmaßnahmen QM	Franziska Zimmermann <i>QHSE Quality, Health, Safety, Environmental, Sodexo, Rüsselsheim</i>
Zertifizierung nach IFS 6	Dr. Kollowa-Mahlow <i>Geschäftsführerin, Ars Probata, Prüfunternehmen für Zertifizierung IFS 6, Berlin</i>



Hans-Ulrich Kittelmann

Mit Kunstausstellung

09.00 Uhr Empfang und Registration im neuen Technikum der IGV GmbH

10.00 Uhr Grußwort

Geschäftsführer IGV GmbH und Stephan Tromp
Geschäftsführer IFS Management GmbH, Berlin

10.15 Uhr **Stephan Tromp**
Geschäftsführer
IFS Management GmbH
Berlin



10 Jahre IFS und 1 Jahr IFS Food Version 6, Erfahrungsberichte und Zertifizierungsergebnisse aus erster Hand.

Stephan Tromp berichtet über die ersten Ergebnisse und Erfahrungen mit der Neueinführung des IFS 6 seit Sommer 2012. Er beleuchtet anschaulich und kritisch, worauf es künftig ankommen wird und gibt wertvolle Hinweise aus seiner Sicht, um sich optimal auf die Veränderungen einstellen zu können.

11.00 Uhr **RA Imke Memmler**
Rechtsanwältin
ZENK Rechtsanwälte
Hamburg



Wofür können Sie als Leiter QM verantwortlich gemacht werden? Haftungsrisiken im Lebensmittelrecht.

Frau Rechtsanwältin Memmler ist seit vielen Jahren im Lebensmittelrecht tätig und ist mit dem Thema Risk-Management in der Lebensmittelbranche bestens vertraut. Sie erläutert praxisnah und anhand von Fallbeispielen, welche Haftungsrisiken für QM-Verantwortliche drohen und wie diese Risiken verringert oder ganz ausgeschaltet werden können.

11.45 Uhr RA Rochus Wallau
Rechtsanwalt
Rechtsanwältin
Krell Weyland Grube
Gummersbach / Brüssel



Welche Sorgfalt verlangen Gerichte für den Einkauf. Klare Gesetzeslagen für sichere Rohstoffe.

RA Rochus Wallau kennt sich bestens in der Lebensmittelrechts-Materie aus. Jeder Unternehmer ist für das In-den-Verkehr-Bringen verantwortlich. Ein »Durchreichen oder Verlagern« von Verantwortung kann zum Bumerang werden. Welche Prüfpflichten habe ich? Wie sie im nationalen und internationalen Einkauf rechtssicher agieren, erfahren Sie von RA Rochus Wallau.

12.30 Uhr  Lunch mit exklusivem Fingerfood, auch Vegan und Bio

13.30 Uhr PD Dr. Gabi-Fleur Böll
Privatdozentin
Bundesinstitut für
Risikobewertung
Berlin



Gefühltes Risiko - tatsächliche Gefahr? Lebensmittelsicherheit zwischen naturwissenschaftlicher Risikobewertung und subjektiver Wahrnehmung.

EHEC, Norovieren, Salmonellen, Campylobacter - Mikroorganismen sind die häufigste Ursache für lebensmittelbedingte Erkrankungen. Wie hoch ist tatsächlich das Risiko für Verbraucher bzw. für ein Lebensmittelunternehmen. Fakten versus Bauchgefühl. Frau PD Dr. Böll vermittelt eine reale Einschätzung aus naturwissenschaftlicher Sicht und erklärt die Mechanismen subjektiver Wahrnehmung.

14.15 Uhr Julia Sturfels
Senior Consultant
AFC Risk & Crisis Consult GmbH
Bonn



Wenn die Krise da ist, ist es dann zu spät? Die Krise richtig meistern.

Julia Sturfels ist Spezialistin wenn es darum geht, ein PR-Desaster zu vermeiden. Sie kennt wie keine andere in Deutschland die Auswirkungen, unvorbereitet eine Krise meistern zu wollen. Ein spannender Vortrag über hohe Belastungen durch negative Schlagzeilen und die Kunst, Schaden vom Unternehmen abzuwenden.

15.00 Uhr ☕ **Café Patisserie - Hausgebackenes und exklusive Desserts**

15.15 Uhr Franziska Zimmermann
Abteilungsleitung QHSE
SODEXO GRUPPE DEUTSCHLAND
Rüsselsheim



Umsetzung der unternehmerischen Verantwortung eines Lebensmittelunternehmens - aktive Präventionsmaßnahmen des QM

Franziska Zimmermann kommt aus dem Unternehmensbereich QHSE Quality, Health, Safety, Environmental von SODEXO. Erleben Sie einen lebendigen Vortrag über den Erfolg von aktiven Qualitätsmaßnahmen. Frau Zimmermann zeigt praxisnah auf, wie man im Rahmen des QM konkret agieren kann, um die Sicherheit bei der Herstellung von Lebensmitteln zu gewährleisten.

16.00 Uhr Dr. Kollowa-Mahlow
Geschäftsführerin
Ars Probata
Berlin



**ABSCHLUSS-VORTRAG: QM-Anforderungen der Lebensmittelketten
Erfolgreiches Management der Neuerungen des IFS 6.**

Frau Dr. Kollowa-Mahlow gibt konkrete Einblicke in die ersten Prüf-Ergebnisse seit der Neueinführung im Sommer 2012. Sie beleuchtet anschaulich und kritisch die Herausforderungen bei der Umstellung von IFS 5 auf IFS 6. Ein mitreißender Vortrag über Durchsetzungsstärke und Erfolgserlebnisse für QM-Verantwortliche.

16.45 Uhr Hans-Ullrich Kittelmann
Basswood ART



GET TOGETHER: Mit dem Künstler - Kleine Vernissage

➤ Veranstalter

IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH
Arthur-Scheunert-Allee 40-41
14558 Nuthetal
www.igv-gmbh.de

➤ Kontakt

Dipl.-Kfm. Mario Krause
m_krause@igv-gmbh.de
Tel. 033200 89-124 Fax 033200 89-220

➤ Hotel

Empfehlung: 4* Mercure Potsdam ab 69,- €
direkt am neuen Stadtschloss in Potsdam

➤ Investition

349,- € für komplette Tagungsveranstaltung pro Person
79,- € für Zusendung Unterlagen ohne Teilnahme
zzgl. gesetzliche Umsatzsteuer
Tagung inklusive aller Unterlagen und Catering

➤ Tagungsort

IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH
Arthur-Scheunert-Allee 40-41
14558 Nuthetal

IM NEUEN TECHNIKUM DER IGV GMBH

✎ Buchungen über www.ifs-branchentreffen.de*

oder an m_krause@igv-gmbh.de
oder mit vorliegendem Coupon per Fax / Post

Firma

Straße

PLZ, Ort

1. Person

2. Person

E-Mail

Telefon

Anmelder

Unterschrift

* Bei Nichterreichen einer ausreichenden Mindestteilnehmerzahl oder anderen Gründen, die eine ordnungsgemäße Durchführung unmöglich machen, ist der Veranstalter berechtigt, die Veranstaltung 3 Tage vor Beginn abzusagen. Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen und Tagungen der IGV GmbH. Auf der Internetseite www.ifs-branchentreffen.de können Sie jederzeit Ihren Buchungsstatus einsehen und ändern. Sie erhalten dazu einen Log in.