

Qualitätssicherung vom Erzeuger bis zum Verbraucher!

Erweitertes
aktualisiertes
Programm

4. Food Safety Kongress 2012

Krisen als Chancen für die Lebensmittelbranche

6. und 7. März 2012 · Andel's Hotel Berlin

Diskutieren Sie unter anderem folgende Top-Themen:

- Aktuelle Entwicklungen in Politik und Recht – Neues aus Berlin und Brüssel
- Krisenkommunikation – Lehren aus den Krisen um EHEC und Dioxin
- Kommunikation von Krisen – Information als Herausforderung für Unternehmen
- Information der Öffentlichkeit durch Behörden
- Aufbau von Krisenhandbüchern
- Problemfeld Lebensmittelvernichtung
- Neues vom IFS Food 6
- Rückstandsmonitoring
- Lebensmittelsicherheit – Zwischen Wahrheit und Wahrhaftigkeit

Die Top-Referenten für Sie sind unter anderem:



Prof. Dr. Michael Bockisch



Hans-Jürgen Matern,
Leiter Strategisches Qualitätsmanagement, Metro Group



Hans-Michael Goldmann (MdB),
Vorsitzender des Ausschusses für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz



Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel,
Präsident, Bundesinstitut für Risikobewertung



Stephan Tromp,
Stellv. Hauptgeschäftsführer, Handelsverband Deutschland – Der Einzelhandel e.V., IFS Managing Director



Dr. Markus Gimau,
Geschäftsführer, Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.



Dr. Viola Neuß,
Referatsleiterin, Hessisches Ministerium für Umwelt ländlichen Raum und Verbraucherschutz



Andreas Swoboda,
Geschäftsleitung Qualität und Umwelt, tegut... Gutberlet Stiftung & Co.



Dr. Horst Lang,
Leitung Bereich Qualitätssicherung/Umgebung, Globus SB-Warenhaus Holding GmbH & Co.KG



Karin Voß,
Abteilungsleiterin Qualitätsmanagement EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG



Hans-Peter Reust,
Managing Director, Star Farm Consulting Company, Hefei China



Dr. Gerhard Neuberger,
Leiter Qualitätssicherung, Ferrero OHG mbH



Dr. Michael Lendle,
Geschäftsführer, AFC Risk & Crisis Consult GmbH



Prof. Dr. Ulrich Nöhle, Interim Manager Lebensmittelindustrie & Honorarprofessor Qualitätsmanagement, TU Braunschweig

Moderation:

Veranstalter:

management forum
Verlagsgruppe Handelsblatt

Sponsoren:



Mit freundlicher Unterstützung von:



Medienpartner:



Grußwort des Veranstalters

Sehr geehrte Damen und Herren,

schon zum vierten Mal in Folge findet der Food Safety Kongress am 6. und 7. März 2012 in Berlin statt. „Krisen als Chance für die Lebensmittelbranche“ ist Motto und roter Faden der Veranstaltung.

Im Jahr 2011 musste sich die Lebensmittelbranche unter anderem mit Themen wie dem EHEC-Erreger, Dioxinen und eventuell kontaminierten Lebensmitteln aus Japan – auch kommunikativ – auseinandersetzen. Im Mittelpunkt der Kritik stand oft die Art und Weise der Kommunikation seitens der Medien, Behörden, Industrie und des Handels. Diese führte zu einer großen Verunsicherung der Verbraucher.

In Zeiten von Social Media – also fast grenzenlosem Zugang zu Informationen – ist es notwendig, auf dem Feld der Kommunikation bestens aufgestellt zu sein. Ungeschickte, zögerliche oder falsche Meldungen verbreiten sich schneller als je zuvor und können zu einem negativen, die Marke zerstörenden, Image führen.

Neben dem Umgang mit Informationen, sollte auch das Thema Krisenprävention und Krisenmanagement nicht vernachlässigt werden – genau betrachtet ist dieser Bereich ein Baustein von kluger und strategisch bedachter Kommunikationspolitik und Qualitätsmanagement.

Wir laden Sie ein, sich an zwei Kongresstagen von unseren Experten aufzeigen zu lassen, wie man erfolgreich agiert und so glaubwürdig und auch nachhaltig mit Partnern und Kunden kommuniziert und die Sicherheit von Lebensmitteln nicht nur verbessert, sondern die Erfolge auch richtig veröffentlicht, beziehungsweise Krisen ruhig und mit Bedacht erklärt.

Krise als Chance kann bedeuten, dass jetzt die richtige Zeit ist um Abläufe in Behörden und Unternehmen kritisch zu betrachten und gemeinsam nach Lösungen zu suchen.

Nutzen Sie die Gelegenheit, sich mit den Referenten, Ausstellern und Kollegen auszutauschen und geschäftliche Kontakte zu knüpfen und zu pflegen.

Wir freuen uns, Sie zu dieser hochkarätigen Veranstaltung im März 2012 in Berlin persönlich begrüßen zu dürfen.

Stefanie Pracht
Geschäftsführerin

Hans Motzki
Projektleitung

1. Kongresstag | Dienstag, 6. März 2012

Moderation:

Prof. Dr. Ulrich Nöhle, Interim Manager Lebensmittelindustrie & Honorarprofessor Qualitätsmanagement, TU Braunschweig

09:00 Begrüßung durch den Vorsitzenden und Einführung in das Kongressprogramm

Politische Rahmenbedingungen für die Lebensmittelsicherheit

09:15 **Neues aus Brüssel: Aktuelle europäische lebensmittelrechtliche Regelungen & Schwerpunkte**

- Lebensmittelinformationsverordnung: Knackpunkte bei Umsetzung und Anwendung
- Lebensmittelsicherheit: Revision des Hygienepakets
- Health Claims und weitere Themen der politischen Diskussionen rund um Lebensmittel

Miriam Schneider, Referentin Büro Brüssel, Handelsverband Deutschland (HDE) e.V.

09:45 **Neues vom BLL – Was kommt 2012 auf die Lebensmittelwirtschaft zu?**

- Konsequenzen des BWV-Gutachten zur Organisation des gesundheitlichen Verbraucherschutzes für die Lebensmittelwirtschaft
- Novelle des Verbraucherinformationsgesetzes – Folgen für die Lebensmittelwirtschaft
- Kontrollbarometer/Hygieneampel – Aktueller Sachstand

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

10:15 Fragen und Diskussion mit dem Publikum

10:45 Kaffee- und Kommunikationspause

Politische Keynote:

Was kann Politik zur Sicherung und Wertschätzung unserer Lebensmittel beitragen?

Hans-Michael Goldmann (MdB)

Vorsitzender des Ausschusses für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Moderator



Prof. Dr. Ulrich Nöhle



Miriam Schneider



Dr. Marcus Girnau



Hans-Michael Goldmann



Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel



Dr. Michael Lendle



Dr. Viola Neuß



Dr. Horst Lang



Dr. Markus Grube



Dr. Gerhard Neuberger



Franz Martin Rausch

Kommunikation bei Krisen

11:15 Krisenkommunikation – Lehren aus den Krisen um EHEC und Dioxin

Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident,
Bundesinstitut für Risikobewertung

11:45 Kommunikation von Krisen – Information als Herausforderung für Unternehmen

- Mediale Skandalisierung von Missständen
- Verantwortung der Lebensmittelunternehmen
- Effiziente Information von Handel und Behörden
- Angemessener Umgang mit der Öffentlichkeit

Dr. Michael Lendle, Geschäftsführer,
AFC Risk & Crisis Consult GmbH

12:15 Die Länder – Schlüsselrolle im Krisenmanagement

- Die Rolle der Länder bei der Bewältigung von Lebensmittelkrisen
- Früherkennung, Meldewege, Zuständigkeiten: Welche Entscheidungen sind durch wen, wann und warum zu treffen?
- Evaluierung und Verbesserung – Ausblick und Zukunft

Dr. Viola Neuß, Referatsleiterin, Hessisches Ministerium für Umwelt ländlichen Raum und Verbraucherschutz

12:45 Was sind die Aufgaben des Handels?

Dr. Horst Lang, Leitung Bereich Qualitätssicherung/Umwelt,
Globus SB-Warenhaus Holding GmbH & Co.KG

13:15 Praktischer Umgang mit Krisen in der Getränkeindustrie

Dr. Ernst Bundschuh, Director TCCQS Stewardship,
Coca-Cola Deutschland GmbH

13:45 Fragen und Diskussion mit dem Publikum

14:00 Mittags- und Kommunikationspause

15:00 Information der Öffentlichkeit durch Behörden

- Novellierung des Verbraucherinformationsgesetzes (VIG)
- Pflicht der Behörden zur Veröffentlichung von Rechtsverstößen (neuer § 40 LFGB)?
- Kennzeichnung des Hygienestatus von Lebensmittelunternehmen im Wege eines „Kontrollbarometers“

Dr. Markus Grube, Fachanwalt Lebensmittelrecht,
KRELL WEYLAND GRUBE Rechtsanwälte

15:30 Aufbau eines Krisenhandbuches für den Notfall in der täglichen Praxis

- Krisenhandbuch: Was sollte enthalten sein und was nicht?
- Das Krisenhandbuch als Checkliste – Wenn die Nervosität steigt

Dr. Gerhard Neuberger, Leiter Qualitätssicherung/Head of quality assurance, Ferrero OHG mbH

16:00 Fragen und Diskussion mit dem Publikum

16:15 Kaffee- und Kommunikationspause

Rohware – Beschaffung und nachhaltiger Einsatz

16:45 Nahrungsmittelverluste – Wahrnehmung und Wahrheit

- Mediale Berichterstattung
- Politische Debatte
- Vorwürfe an den Handel

Franz Martin Rausch, Hauptgeschäftsführer, Bundesverband des Lebensmitteleinzelhandels e.V. (BVL)

17:15 Erntefrisch in die Tonne? – Nahrungsmittelverluste im LEH

- Warenverluste nach Warengruppen
- Vermeidungsstrategien im Handel
- Ergebnisse einer EHI-Studie in Relation zu anderen Branchen/Produktionsstufen

Frank Horst, Leiter FB Sicherheit + Inventurdifferenzen,
EHI Retail Institute

17:45 From Fake to Top

- From Quality Control to Quality Management
- China goes for transparent & sustainable future

Hans-Peter Reust, Managing Direktor, Star Farm Consulting Company, Hefei China

18:15 Fehler erkennen und nachhaltig aus ihnen lernen

- Ursachenanalysen in der Lebensmittelsicherheit
- Root Cause Analysis als Grundbaustein des KVP
- Aus Fehlern effektiv lernen

Dr. Andrea Niemann-Haberhausen, Leiterin Service Line Food & Beverages, DNV Business Assurance Germany

18:45 Fragen und Diskussion mit dem Publikum

19:00 Zusammenfassung durch den Vorsitzenden

19:15 Sektempfang zum Abschluss des ersten Kongresstages



Frank Horst



Hans-Peter Reust



Dr. Andrea Niemann-Haberhausen



Hans-Jürgen Matern



Stephan Tromp



Andreas Swoboda



Voß Karin



Dr. Hermann-Josef Nienhoff



Dr. Wolfgang Weber



Prof. Dr. Michael Bockisch



Julia Sturmfels

09:00 Zusammenfassung des ersten Tages durch den Vorsitzenden

Update – Standards und Verpackung

09:15 **Lebensmittelsicherheit erreichen durch mehr Kooperation**

Hans-Jürgen Matern, Leiter Strategisches Qualitätsmanagement, METRO Group und Chairman, GFSI Board of Directors

09:45 **Der neue IFS Food 6!**

- Die internationale Akzeptanz
- Die wichtigsten Neuerungen
- Das IFS Integrity Programm

Stephan Tromp, Stellv. Hauptgeschäftsführer, Handelsverband Deutschland – Der Einzelhandel und IFS Managing Director

10:15 **Nachhaltiges Wirtschaften oder das Ende des Wachstums?**

- Was bedeutet nachhaltiges Wirtschaften praktisch? Heute und Morgen?
- Wie gelingt es uns, Ressourcen tatsächlich zu veredeln und nicht zu verschwenden?
- Wie können wir die Endlichkeit unserer Ressourcen akzeptieren und unsere Unternehmen auf Suffizienz und „Reife“ ausrichten und nicht auf stetiges Wachstum?

Andreas Swoboda, Geschäftsleitung Qualität und Umwelt, tegut... Gutberlet Stiftung & Co.

10:45 **Risikomanagement und Reaktionsgeschwindigkeit vs. Handlungsunfähigkeit bei Hygienekonzepten**

André Funke, Regional Technical Manager, Ecolab Deutschland GmbH

11:15 Kaffee- und Kommunikationspause

Risikomanagement

11:45 **Rückstandsmonitoring – Aufbau einer Datenbank für den Handel**

- Ziele des Projektes
- Zulassungsvoraussetzungen für Laboratorien
- Abläufe und Auswertungen

Karin Voß, Abteilungsleiterin Qualitätsmanagement EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG

12:15 **Rückverfolgbarkeit vom Lebensmitteleinzelhandel bis zum Futtermittelproduzenten**

- Wie organisiert sich die gesamte Kette?
- Wie zuverlässig können die Daten sein?
- Wie schnell kann Rückverfolgung sein?

Dr. Hermann-Josef Nienhoff, Geschäftsführer, QS Qualität und Sicherheit GmbH

12:45 **Allergenmanagement im Fokus der Industrie**

- Risikomanagement
- Möglichkeiten der Analytik

Dr. Wolfgang Weber, Geschäftsführer, ifp Institut für Produktqualität GmbH

13:15 **Abschluss-Keynote:**

Lebensmittelsicherheit – Der Verbraucher zwischen Daten und Information, zwischen Wahrheit und Wahrhaftigkeit
Prof. Dr. Michael Bockisch

14:00 Ende des Kongresses im Plenum und gemeinsames Mittagessen

15:15 - 16:45 3 parallele Workshops

Workshop 1:

Neues vom IFS für Interessierte

- Die IFS Standards im Überblick
- IFS Food 6 – Die wichtigsten Änderungen im Detail in der neuen Version
- IFS Logistics 2 – Vorstellung der neuen Version

Stephan Tromp, Stellv. Hauptgeschäftsführer, Handelsverband Deutschland – Der Einzelhandel und IFS Managing Director

Workshop 2:

Die Zertifizierung als Beitrag zu Krisenprävention und Risikomanagement

- Optimale Nutzung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit zur Krisenvermeidung
- Leistungsfähigkeit und Grenzen der Zertifizierung im Risikomanagement

Dr. Andreas Daxenberger, Leiter Lebens- und Futtermittel-Zertifizierungen, TÜV SÜD Management Service GmbH

Workshop 3:

Krisenprävention – Schweigen ist Silber, Reden ist Gold

- Risikokommunikation
- Anspruchsgruppen
- Öffentlichkeitsarbeit

Julia Sturfels, Consultant, AFC Risk & Crisis Consult GmbH und

Dr. Michael Lendle, Geschäftsführer, AFC Risk & Crisis Consult GmbH

Fachausstellung Food Safety 2012

Das hochkarätige Programm des „**4. Food Safety Kongress 2012**“ wird durch eine begleitende Fachausstellung abgerundet. Hier treffen Sie potentielle Top-Kunden auf hohem Entscheidungsniveau mit einem High Involvement zum Thema Lebensmittelsicherheit! Nutzen Sie die Möglichkeit in unmittelbarer Anbindung an den Kongress Ihre Lösungsansätze und Dienstleistungen vorzustellen.

Ausstellungsfelder:

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

Sie möchten Sponsor oder Aussteller des „4. Food Safety Kongress 2012“ werden?

Hans Motzki, Projektleiter, berät Sie gerne.
Tel.: 0 69/ 24 24 - 4778, E-Mail: motzki@managementforum.com

Sponsoren



DNV Business Assurance unterstützt Unternehmen der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie weltweit dabei, ihre Leistungsfähigkeit im Bereich Lebensmittelsicherheit zu optimieren. Dazu bedienen wir uns effizienter Werkzeuge aus den Bereichen Qualitäts-, Umwelt-, Energie-, Arbeitssicherheits- und Lieferkettenmanagement. So sorgen wir dafür, Unternehmen und deren Produkte zukunftsweisend und kontinuierlich zu verbessern. Mit weltweit rund 70.000 gültigen Zertifikaten steht unser Name seit fast 150 Jahren für ein starkes Bekenntnis zu Sicherheit, Qualität und Umweltschutz. Als Teil von DNV (Det Norske Veritas), einer unabhängigen norwegischen Stiftung, die 1864 in Norwegen gegründet wurde, gehören wir zu einem Netzwerk von 8.600 Experten an 300 Standorten rund um die Welt.



Sauberer - Sicherer - Effizienter – Als weltweiter Marktführer, mit einem Umsatz von 6 Milliarden US\$, entwickelt **Ecolab** innovative Systeme und Dienstleistungen im Bereich 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 26.000 Mitarbeitern, 55 Produktionsstätten und einer leistungsstarken globalen Forschungs- und Entwicklungsabteilung unterstützt Ecolab Sie in der Wahrung der hohen Qualitätsstandards Ihres Unternehmens. An jedem einzelnen Tag, in 160 Ländern, rund um den Globus. www.ecolab.com



Das **ifp** Institut für Produktqualität ist ein unabhängiges und neutrales Labor- und Kompetenzzentrum für die moderne Lebensmittel-, Futter- und Pharmaanalytik. Das Institut ist in zahlreiche Forschungsvorhaben involviert und entwickelt und produziert am Standort Berlin innovative Diagnostika für die Anwendung in Untersuchungs- und Prüflaboren.



Die **TÜV SÜD Management Service GmbH** bietet Unternehmen der Lebens- und Futtermittelbranche umfassende Kompetenz und jahrelange Erfahrung im Bereich der Lebens- und Futtermittel-Zertifizierungen an. Unter dem Motto „Mehr Sicherheit. Mehr Wert“ bietet der TÜV SÜD individuelle Prüfkonzepte sowie umfassende Dienstleistungen in den Bereichen Laboranalytik, Second-Party-Audits und Training an.

Kooperationspartner



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, Ahold, Delhaize und Migros.



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.



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.



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 kommunikativen Umgang mit Anspruchsgruppen der Öffentlichkeit.

Medienpartner



Das **handelsjournal** bündelt jeden Monat praxisorientiert alle wirtschaftlichen und politischen Themen, die den Handel bewegen. Bei uns kommen der Handelsverband Deutschland – Der Einzelhandel (HDE), seine Mitglieder und Experten zu Wort. Das „Wirtschaftsmagazin für den Einzelhandel“ ist die Plattform für den engen Dialog zwischen Einzelhandelsunternehmen aller Betriebsgrößen und Branchen, Lieferanten und Dienstleistern. www.handelsjournal.de



KÜCHE ist das Magazin für den kreativen Küchenmanager in der Individual-Gastronomie, Hotel-Gastronomie, Betriebsgastronomie und Sozial-Gastronomie. Der Titel ist offizielles Organ des VKD Verband der Köche Deutschlands e.V. und damit wichtigstes Sprachrohr der Profi-Köche in Deutschland. KÜCHE gewährleistet einen intensiven Informations- und Knowhow-Transfer von Küchenchef zu Küchenchef und bietet detaillierte Problemlösungen mit maximalem Nutzwert für die Praxis. Gleichzeitig ist das moderne Fachmagazin ein kompetenter Kontakt- und Informationsmittler zwischen Küchenmanagement und Zulieferindustrie.



Die **LEBENSMITTEL PRAXIS** ist das moderne Fachmagazin für die Entscheider im Lebensmittelhandel. Mit praxisbezogenen, serviceorientierten und marktnahen Informationen erreicht das Magazin die Führungskräfte in den Handelszentralen, Vertriebs-Verantwortliche, selbstständige Einzelhändler sowie die Markt-Manager in den Outlets. In der **LEBENSMITTEL PRAXIS** finden die Leser alle Informationen rund um Unternehmen, Unternehmensstrategien sowie aktuelle Produktrends und Sortimentsentwicklungen, aber auch die interessantesten Innovationen, die heißesten Verkaufstipps und die besten Verkaufsförderungsaktionen.



4. Food Safety Kongress 2012

Krisen als Chancen für die Lebensmittelbranche

6. und 7. März 2012 · Andel's Hotel Berlin

Management Forum der Verlagsgruppe Handelsblatt GmbH
Eschersheimer Landstraße 50, 60322 Frankfurt am Main

Fax-Anmeldung: +49 (0)69/24 24 - 47 99

- Ja, hiermit melde ich mich/melden wir uns an zum
„4. Food Safety Kongress 2012“, am 6. und 7. März 2012
(€ 1.290,- zzgl. 19% MwSt)
- Ja, ich möchte/wir möchten als Sponsor oder Aussteller beim
„4. Food Safety Kongress 2012“ mitwirken.
Bitte 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.

Internet

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 und die Handelsblatt-Gruppe über diese und weitere Angebote 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 und die Handelsblatt-Gruppe über diese und weitere Angebote per E-Mail/telefonisch informiert.

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 und die Handelsblatt-Gruppe über diese und weitere Angebote per E-Mail/telefonisch informiert.

Datum	Unterschrift
-------	--------------

Kontakt:

Telefon: +49 (0) 69/24 24 - 47 70
Telefax: +49 (0) 69/24 24 - 47 99
Post: Management Forum der
Verlagsgruppe Handelsblatt GmbH
Eschersheimer Landstr. 50
60322 Frankfurt am Main
E-Mail: info@managementforum.com
Internet: www.managementforum.com

Termin und Ort:

6. und 7. März 2012
Andel's Hotel Berlin
Landsberger Allee 106, 10369 Berlin
Tel.: +49 (0) 30/453053-0
Fax: +49 (0) 30/453053-2099
EZ: 129,- € inkl. Frühstück
DZ: 149,- € inkl. Frühstück

Zimmerreservierung:

Das Veranstaltungshotel hält ein Zimmerkontingent für die Kongressteilnehmer bis zum 23. Januar 2012 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 nebenstehenden Vordruck vor. Die Gebühr für diesen zweitägigen Kongress beträgt 1.290,- € zzgl. MwSt. p.P. Nehmen mehr als zwei Personen aus einem Unternehmen am Kongress teil, gewähren wir ab dem dritten Teilnehmer 15% Preisnachlass. Die Kongressgebühr enthält die Tagungsgetränke und das Mittagessen. Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung und Rechnung. Der Rechnungsbetrag ist innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt der Rechnung fällig, spätestens jedoch vor Kongressbeginn. Bei schriftlicher Stornierung der Anmeldung wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von € 50,- erhoben, wenn die Absage spätestens bis 07.Februar 2012 schriftlich bei Management Forum eingeht. Bei Nichterscheinen des Teilnehmers bzw. einer Abmeldung nach dem 07.Februar 2012 wird die gesamte Kongressgebühr fällig. Selbstverständlich ist eine Vertretung des angemeldeten Teilnehmers möglich. Der Veranstalter behält sich Referenten- sowie Themenänderungen vor.

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 Kongressteilnahme gelten Namensschilder, die Ihnen am Veranstaltungstag gemeinsam mit den Tagungsunterlagen am Kongresscounter ausgehändigt werden.