



Dr. Gerd Fricke  
**Bundesamt für  
Verbraucherschutz und  
Lebensmittelsicherheit  
(BVL)**

**JUBILÄUMS-  
AUSGABE**



Dr. Kristina Kappel  
**Max Rubner-Institut  
(MRI)**

**#foodsafety18**

**PROGRAMM-  
UPDATE**

**20. und 21. Februar 2018 nhow Berlin**

VERTRAUEN IN LEBENSMITTEL – VOM ERZEUGER BIS ZUM VERBRAUCHER

# 10. FOOD SAFETY KONGRESS<sup>18</sup>

**innovativ • sicher • international**



Dr. Peter Wallner  
**Bayerisches Landesamt  
für Gesundheit und  
Lebensmittelsicherheit  
Landesinstitut (LGL)**



Dr. Richard Stadler  
**Nestec S.A.**



Prof. Dr. Dr.  
Andreas Hensel  
**Bundesinstitut für  
Risikobewertung**



Ministerialdirektor  
Bernhard Kühne  
**Bundesministerium  
für Ernährung und  
Landwirtschaft (BMEL),  
Berlin und Bonn**



Kooperationspartner:



Veranstalter:



Verlagsgruppe Handelsblatt

# 10 JAHRE FOOD SAFETY KONGRESS

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir blicken zurück auf zehn aufregende Jahre der Lebensmittelsicherheit, in der sich der Food Safety Kongress nicht nur als Leitkongress der Branche etabliert, sondern sich aktuellen Top-Themen jedes Jahr aufs Neue tiefgehend gewidmet hat. Doch dabei ist eines konstant geblieben: Das Leitmotiv „Vertrauen in Lebensmittel – Vom Erzeuger bis zum Verbraucher“.

Auch 2018 bleiben wir uns treu und ergänzen durch das jahresaktuelle Motto:

**innovativ • sicher • international**

Es geht dabei um Trends und Perspektiven des Labelings und des Packagings, um sichere Liefer- und Wertschöpfungsketten und auch um internationale Regulierungen und Zusammenarbeit. Mit Vorträgen, Impulsen und im Networking-Center werden diese und andere Themen vorgestellt und diskutiert – von Behördenvertretern, Produzenten, Händlern, Analytikern und Zertifizierern, von Etablierten und von Newcomern.

Wir freuen uns auf zwei inspirierende Kongresstage und darauf, Sie in Berlin zu begrüßen.

Herzlich



**Michael Köhler**  
Geschäftsführer  
Management Forum der  
Verlagsgruppe  
Handelsblatt GmbH



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



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



## Die Highlights auf einen Blick

- ★ Seit 10 Jahren DER Branchentreff zum Thema Lebensmittelsicherheit
- ♥ Persönlicher Austausch mit den wichtigsten Vertretern der Lebensmittelbranche
- 👍 Sehr hoher Anteil an Handels- und Industrievertretern unter den Kongressbesuchern
- ℹ Hochkarätige Speaker mit Berichten aus der Praxis
- ☕ Kommunikationsplattform für Ihr Business-Netzwerk an Themeninseln, in der Ausstellung und beim abendlichen Get-together

## WEN TREFFEN SIE AUF DEM FOOD SAFETY KONGRESS?

Entscheider der Lebensmittelbranche aus Handel, Herstellung, Recht, Politik, Wissenschaft und Wirtschaft sowie Qualitätsmanager, Risiko- und Beanstandungsmanager und Produktmanager.

Medienpartner



GRÜNDERSZENE



≡ **LMV-online.de**



# SPEAKER



Stephan Tromp  
HDE & IFS



Dr. Michael Lendle  
AFC Risk & Crisis  
Consult GmbH



Prof. Dr. Dr.  
Andreas Hensel  
Bundesinstitut für  
Risikobewertung



Prof. Dr. Ulrich Nöhle  
TU Braunschweig



Ministerialdirektor  
Bernhard Kühnle  
Bundesministerium  
für Ernährung und  
Landwirtschaft (BMEL),  
Berlin und Bonn



RA Peter Loosen, LL.M.  
Bund für Lebens-  
mittelrecht und Lebens-  
mittelkunde e.V. (BLL)



Prof. Dr. Michael Bockisch  
DNV GL - Business  
Assurance



Dr. Gerd Fricke  
Bundesamt für  
Verbraucherschutz und  
Lebensmittelsicherheit  
(BVL)



Pius Gasser  
GCP Consulting & IFS



Mark Zeller  
fTRACE GmbH



Dirk Radermacher  
Fachverband der  
Gewürzindustrie e.V.



Dr. Andreas Daxenberger  
TÜV SÜD Management  
Service GmbH



Dr. Peter Wallner  
Bayerisches Landesamt  
für Gesundheit und  
Lebensmittelsicherheit  
Landesinstitut (LGL)



Thomas Lorber  
Intact GmbH



Claire Gusko  
Infarm



Thomas Spieker  
Trace One



Leontien  
Hasselmann-Plugge  
Supply Chain  
Information  
Management B.V.



Dr. Markus Grube  
KWG Rechtsanwälte  
Gummersbach/Brüssel



Dr. Kristina Kappel  
Max Rubner-Institut  
(MRI)



Dr. Richard Stadler  
Nestec S.A.



Michael Erkes  
CHR HANSEN GmbH  
Nienburg



Sebastian Hinterseer  
Testo SE & Co. KGaA



Felix Bellinger  
Pricewaterhouse-  
Coopers GmbH

9:00	<b>Eröffnung des 10. Food Safety Kongresses</b> Stephan Tromp, Stellv. Hauptgeschäftsführer, <b>Handelsverband Deutschland e.V.</b> und <b>IFS</b> Managing Director
9:10	<b>Kurzeinführung durch den Moderator</b> Prof. Dr. Ulrich Nöhle, Interim Manager auf Geschäftsführungsebene in der Lebensmittelindustrie und Honorarprofessor Qualitätsmanagement, <b>TU Braunschweig</b>
<b>Politik: Was kommt auf uns zu?</b>	
9:15	<b>Lebensmittelsicherheit als Fundament der Lieferkette</b> Ministerialdirektor Bernhard Kühnle, Leiter der Abteilung Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit, <b>Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), Berlin und Bonn</b>
9:45	<b>Blick nach Brüssel – Neuartige Lebensmittel, Fitness-Checks, Brexit, Dual Quality, etc.</b> RA Peter Loosen, LL.M., Geschäftsführer & Leiter Büro Brüssel, <b>Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL)</b>
10:15	<b>Issue Management – Zwischen Fake-News und Fakten-Check! – oder: Wie man aus einem Elefanten eine Mücke macht?</b> Dr. Michael Lendle, Geschäftsführer, <b>AFC Risk &amp; Crisis Consult GmbH</b>
10:45	Kaffeepause & Networking
<b>Absicherung der Lieferkette</b>	
11:15	<b>Aktuelle Herausforderungen für die Lieferkette aus Sicht des Bundesinstituts für Risikobewertung</b> Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident, <b>Bundesinstitut für Risikobewertung</b>
11:45	<b>Managementmaßnahmen in Sachen Food Fraud aus Behördensicht</b> Dr. Gerd Fricke, Abteilungsleiter Lebensmittelsicherheit, <b>Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)</b>
12:15	<b>Mehr Transparenz und Effizienz in der Frischetheke und dem Regal – Neue Wege der Rückverfolgbarkeit mit fTRACE</b> Mark Zeller, Chief Operating Officer (COO), <b>fTRACE GmbH</b>
12:45	<b>Absicherung in der Lieferkette am Beispiel der Gewürzindustrie</b> Dirk Radermacher, Hauptgeschäftsführer, <b>Fachverband der Gewürzindustrie e.V.</b>
13:15	Mittagspause & Networking
<b>Sonderblock: Food Safety Modernization Act</b>	
14:45	<b>Berücksichtigung von FSMA im Food Safety Audit</b> Dr. Andreas Daxenberger, Abteilungsleiter Lebensmittel/Futtermittel, <b>TÜV SÜD Management Service GmbH</b>
15:15	<b>IFS &amp; FSMA – Wie IFS zertifizierte Betriebe das neue US-Lebensmittelrecht FSMA in ihr bestehendes Qualitätsmanagement integrieren können</b> Pius Gasser, Inhaber, <b>GCP Consulting</b> und Repräsentant, <b>IFS Nordamerika</b>
16:00	Kaffeepause & Networking

## Networking Center

16:30

### Food Fraud

Prof. Dr. Michael Bockisch,  
Dozent, Berater, Autor,  
**DNV GL - Business Assurance**

### Daten: Sammeln Sie noch oder nutzen Sie schon?

Thomas Lorber, CEO,  
**Intact GmbH**

### Das unerkannte Novel Food als Produktsicherheitsrisiko

Dr. Markus Grube, Rechtsanwalt,  
**KWG Rechtsanwälte Gumpersbach/Brüssel**

### Qualitätsmanagement jeden Tag: Gespräch eines Herstellers mit einem Händler

Thomas Spieker,  
Director Central Europe,  
**Trace One**

## Qualitätssicherung out of the box

18:00

### Will blockchain applications bring all supply chain actors (farmers, producers, retail, consumers, etc.) the data they need?

*Vortrag in englischer Sprache*

Leontien Hasselman-Plugge, CEO, **Supply Chain Information Management B.V.**

18:25

### GlobalGAP-Erfahrung und Life Cycle Assessment

Claire Gusko, Growth Manager, **Infarm**

18:50

Zusammenfassung des ersten Kongresstages durch den Moderator

19:00

### Food Safety@night: 10 Jahre Food Safety Kongress

IFS lädt zum exklusiven Networking-Abend ein



# WHEN YOU NEED TO BE SURE



## SGS INSTITUT FRESENIUS – IHR LABOR IN BERLIN UND WELTWEIT:

- Migrationsprüfung bei Verpackungen
- SGS-Getreidemonitoring
- Sensorik
- 80+ Standards in Kombi- oder Einzelaudits wie IFS, BRC, MSC, QS und KAT
- Analyse von MOSH/MOAH, 3-MCPD-Estern und Glycidol

**ANALYTIK | BERATUNG | PRODUKTTESTS | SCHULUNGEN | ZERTIFIKATE | PRÜFSIEGEL**

SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH, t +49 30 34607 - 700, [sgs.germany@sgs.com](mailto:sgs.germany@sgs.com), [www.institut-fresenius.sgsgroup.de](http://www.institut-fresenius.sgsgroup.de)

**SGS INSTITUT FRESENIUS IST TEIL DER SGS-GRUPPE, DEM WELTWEIT FÜHRENDEN UNTERNEHMEN IN DEN BEREICHEN PRÜFEN, TESTEN, VERIFIZIEREN UND ZERTIFIZIEREN.**

**INSTITUT  
FRESENIUS**

**SGS**

9:00	<p><b>Begrüßung durch den Moderator</b>                  Prof. Dr. Ulrich Nöhle, Interim Manager auf Geschäftsführungsebene in der Lebensmittelindustrie und Honorarprofessor Qualitätsmanagement,  <b>TU Braunschweig</b></p>
<b>Management der Lieferkette</b>	
9:15	<p><b>Aktivitäten zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit</b>                  Dr. Peter Wallner, Leiter des Landesinstitutes Planung und Steuerung Lebensmittelsicherheit, <b>Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)</b></p>
9:45	<p><b>Authentizitätsprüfung von Lebensmitteln – Analytische Nachweisverfahren, um Echtheit und Rückverfolgbarkeit in komplexen Warenketten zu überprüfen</b>                  Dr. Kristina Kappel, Wissenschaftlerin, <b>Max Rubner-Institut (MRI)</b></p>
10:15	<p><b>Bedeutung und Kontrolle mikrobieller Ökosysteme und deren Einfluss auf die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln</b>                  Michael Erkes, Business Manager Meat Cultures West-Europe, <b>CHR HANSEN GmbH Nienburg</b></p>
10:45	<p><b>Risikomanagement &amp; Food Fraud mit IFS Food</b>                  Stephan Tromp, Stellv. Hauptgeschäftsführer, <b>Handelsverband Deutschland e.V.</b> und <b>IFS</b> Managing Director</p>
11:15	Kaffeepause & Networking
<b>Verpackungsmanagement, Qualitätssicherung &amp; Zukunftsmusik</b>	
11:45	<p><b>Die Gewissheit, Qualität mit digitalen Komplettlösungen unter Kontrolle zu haben</b>                  Sebastian Hinterseer, Leiter Vertriebseinheit Solutions Deutschland, <b>Testo SE &amp; Co. KGaA</b></p>
12:15	<p><b>Food &amp; Digitalisierung</b>                  Felix Bellinger, Digital Transformation &amp; Startups, <b>PricewaterhouseCoopers GmbH</b></p>
12:45	<p><b>Kontamination von Lebensmitteln mit Mineralöl verstehen: Aktuelle Ansatzpunkte</b>                  Dr. Richard Stadler, Head of Institute of Food Safety &amp; Analytical Science, <b>Nestec S.A.</b></p>
13:15	Zusammenfassung beider Kongresstage durch den Moderator
13:30	Mittagessen & Networking
14:30	Ende des 10. Food Safety Kongresses

## Fachausstellung Food Safety<sup>18</sup>

Die Fachausstellung im Rahmen des Food Safety Kongresses rundet traditionell den inhaltlichen Teil der Veranstaltung ab.

Präsentieren Sie Ihr Unternehmen und Ihre Dienstleistungen unserem hochkarätigen Publikum mit einem Ausstellungsstand oder auch mit einem inhaltlichen Beitrag im Kongress. Weitere Sponsoringmöglichkeiten besprechen wir gerne mit Ihnen individuell.

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 Kooperationspartnern

 <b>AFC</b> AFC Risk & Crisis Consult	Die <b>AFC Risk &amp; Crisis Consult</b> 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, operatives Krisenmanagement und kritischer Kommunikation mit Anspruchsgruppen der Öffentlichkeit. <a href="http://www.afc.net">www.afc.net</a>
 <b>BLL</b> Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.	Der <b>Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL)</b> 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. <a href="http://www.bll.de">www.bll.de</a>
 <b>BVE</b>	Die <b>Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V. (BVE)</b> 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. <a href="http://www.bve-online.de">www.bve-online.de</a>
 <b>BVLH</b> Handelsverband Lebensmittel	Der <b>Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVLH)</b> 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. <a href="http://www.bvlh.net">www.bvlh.net</a>
 <b>HDE</b> Handelsverband Deutschland	Der <b>Handelsverband Deutschland (HDE)</b> 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. <a href="http://www.einzelhandel.de">www.einzelhandel.de</a>
 <b>IFS</b> International Featured Standards	Als Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsstandard für die Eigenmarken des Handels entstanden, steht die Dachmarke <b>IFS – International Featured Standards</b> für die von der Industrie global angewendeten Standards IFS Food, IFS Logistics, IFS Household und Personal Care, IFS Broker und IFS Wholesale / Cash&Carry. Das Ziel des IFS ist dabei die einheitliche Überprüfung der Produktsicherheit 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 ist dabei risiko-basiert, somit wird den Unternehmen ermöglicht eine individuelle Lösung zu entwickeln, die den Besonderheiten und Prozessen des Betriebes gerecht wird. Während des IFS Audits wird dann überprüft, ob diese Lösung die Produktsicherheit gewährleistet. 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. <a href="http://www.ifs-certification.com">www.ifs-certification.com</a>

## Unseren Sponsoren

 <b>CHR HANSEN</b> <i>improving food &amp; health</i>	Seit über 140 Jahren erforscht und produziert <b>Chr. Hansen</b> Mikroorganismen, um mit deren Hilfe die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln zu verbessern. Als global agierendes Biotechnologieunternehmen mit 2.800 Mitarbeitern und einem Jahresumsatz von 1,063 Milliarden Euro hält Chr. Hansen eine führende Marktposition in den Bereichen Kulturen, Enzyme, natürliche Farbstoffe sowie Health & Nutrition. <a href="http://www.chr-hansen.com">www.chr-hansen.com</a>
 <b>DNV-GL</b>	Getreu seinem zentralen Anliegen, dem Schutz von Menschenleben, Eigentum und Umwelt, unterstützt <b>DNV GL</b> Unternehmen der Lebensmittel- und Verpackungsbranche darin, die Sicherheit und Nachhaltigkeit ihrer Leistungsfähigkeit entlang der gesamten Lieferkette zu bestätigen und zu verbessern. <b>DNV GL</b> 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. <a href="http://www.dnvgl.de/assurance">www.dnvgl.de/assurance</a>
 <b>ECOLAB</b> Everywhere It Matters.	Sauberer - Sicherer - Effizienter – Als weltweiter Marktführer mit einem Umsatz von 14 Milliarden US Dollar entwickelt <b>Ecolab</b> 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 47.000 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. <a href="http://en-de.ecolab.com">en-de.ecolab.com</a>
 <b>INTACT</b> Integrity Management Solutions	<b>Intact</b> bietet Softwarelösungen für Audit-, Zertifizierungs- und Standardmanagement – in rund 140 Ländern weltweit. Seit der Firmengründung im Jahr 2001 ist Intact der Innovationstreiber der Branche, was uns u.a. zum Marktführer bei Fairtrade- und US-Biozertifizierungen werden ließ. Unser nächster großer Coup: Entscheidungsmanagement und Ablaufoptimierung auf Basis von Audit- und Zertifizierungsdaten. <a href="http://www.intact-systems.com">www.intact-systems.com</a>
 <b>KWG</b> RECHTSANWÄLTE	<b>KWG Rechtsanwälte – Kanzlei für Lebensmittel- und Verbrauchsgüterrecht</b> KWG Rechtsanwälte (Gummersbach/Brüssel) beraten und vertreten 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 in Deutschland und 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. <a href="http://www.kwg.eu">www.kwg.eu</a>
 <b>ÖHMI</b>	<b>ÖHMI</b> bietet ein einzigartiges Spektrum in den Bereichen Prüfen, Testen, Auditieren und Zertifizieren von Managementsystemen rund um Qualität, Sicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz. Im Fokus unserer Arbeit steht die chemische und mikrobiologische Analytik sowie die Beratung zu Qualitätsmanagementsystemen (u.a. IFS). Wir sind Ihr richtiger Partner in der Lebensmittel- und Futtermittelkontrolle! <a href="http://www.oehmi-analytik.de">www.oehmi-analytik.de</a>
 <b>SGS</b> INSTITUT FRESENIUS	<b>SGS Institut Fresenius</b> 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 90.000 Mitarbeitern und einem internationalen Netzwerk von über 2.000 Niederlassungen und Laboratorien Maßstäbe für Qualität, Sicherheit und Integrität. <a href="http://www.institut-fresenius.sgsgroup.de">www.institut-fresenius.sgsgroup.de</a>
 Be sure. <b>testo</b>	<b>Testo</b> ist Marktführer mit portablen und stationären Messlösungen. Mit 2.700 Mitarbeiter in 33 Tochtergesellschaften weltweit und hochpräzisen Messgeräten und innovativen Lösungen für das Messdatenmanagement von morgen überzeugt das High-Tech-Unternehmen. Testo hilft Zeit und Ressourcen zu sparen, Umwelt und Gesundheit von Menschen zu schützen und Qualität von Waren und Dienstleistungen zu steigern. <a href="http://www.testo.com">www.testo.com</a>
 <b>TRACE ONE</b> drive consumer trust	Das 2001 gegründete Unternehmen <b>Trace One</b> betreibt das weltweit größte kollaborative Netzwerk für die Handelsmarkenentwicklung. Es umfasst über 20.000 Unternehmen in 100 Ländern, die jährlich mehr als 300 Milliarden US-Dollar an Warenumsatz erzeugen. Unsere weltweit bewährte Plattform ermöglicht es unseren Kunden, Handelsmarkenprodukte zu entwickeln und zu verwalten, Vorgaben der Industrie und des Gesetzgebers einzuhalten und das Kundenvertrauen zu stärken. <a href="http://www.traceone.com/de">www.traceone.com/de</a>
 <b>TUV SÜD</b> Management Service	Als einer der führenden Dienstleister unterstützt die <b>TÜV SÜD Management Service GmbH</b> 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. <a href="http://www.tuev-sued.de/lebensmittelsicherheit">www.tuev-sued.de/lebensmittelsicherheit</a>

# 10. FOOD SAFETY KONGRESS<sup>18</sup>

20. und 21. Februar 2018 nhow Berlin

managementforum  
Verlagsgruppe Handelsblatt

www.managementforum.com/food-safety



DIALOGPOST  
Ein Service der Deutschen Post

ALLEMAGNE Port payé

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 **10. Food Safety Kongress 2018** am 20. und 21. Februar 2018: € 1.290,- zzgl. MwSt. p. P.
- Ja, ich möchte / wir möchten als **Sponsor oder Aussteller** im Rahmen des 10. Food Safety Kongresses 2018 mitwirken. Bitten senden Sie mir unverbindlich Informationen zu.
- Ja, ich nehme an **Food Safety@night** teil (im Ticketpreis enthalten).

Internet

Firma	
Straße	
PLZ	Ort

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.

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



### 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

nhow Hotel Berlin  
Stralauer Allee 3, 10245 Berlin  
E-Mail: berlin@nhow-hotels.com  
EZ: € 135,- inkl. Frühstück



### Zimmerreservierung

Das Veranstaltungshotel hält bis zum 08.01.2018 ein Zimmerkontingent für Sie bereit. Bitte nehmen Sie die Reservierung direkt im Hotel unter Berufung auf den „10. Food Safety Kongress“ vor. Telefon: +49 (0) 30 / 22 38 – 02 33 oder per E-Mail an: reservierungen@nh-hotels.com.



### 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 23. Januar 2018 schriftlich bei Management Forum eingeht. Bei Nichterscheinen des Teilnehmers bzw. einer Abmeldung nach dem 23. Januar 2018 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](http://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 Kongressteilnahme gelten Namensschilder, die Ihnen am Veranstaltungstag.