

VERTRAUEN IN LEBENSMITTEL – VOM ERZEUGER BIS ZUM VERBRAUCHER

7. FOOD SAFETY KONGRESS¹⁵

GLOBALE HERAUSFORDERUNGEN IN DER LEBENSMITTELBRANCHE



Gerald Erbach
METRO



Dr. Jürgen Sommer
Freiberger-Gruppe



Anita Freitag-Meyer
Keks- und Waffelfabrik Hans Freitag



Bernhard Kühnle
BMEL



Kajetan Seuß
Trüffelkontor



Moderation:
Prof. Ulrich Nöhle



Stephan Tromp
HDE und IFS



Dr. Martina Oetjen
Westfleisch



Dr. Volker Kregel
Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz Hamburg

www.managementforum.com/food-safety

Kooperationspartner:



management forum
Verlagsgruppe Handelsblatt



Herzlich Willkommen

08:30 Eröffnung der Ausstellung und Begrüßungskaffee

09:00 Begrüßung durch Stephan Tromp, Stellv. Hauptgeschäftsführer, Handelsverband Deutschland e.V. und IFS Managing Director

Einführung in das Kongressprogramm durch den Moderator
Prof. Ulrich Nöhle, Interim Manager Lebensmittelindustrie & Honorarprofessor Qualitätsmanagement, TU Braunschweig

Lebensmittelsicherheit im Fokus – politische Entwicklungen

09:15 Strategien Food Safety & Food Fraud in den kommenden 5 Jahren – Perspektive für das Europäische Parlament

Dr. Peter Liese, MdEP, Umweltausschuss, Europäisches Parlament, Brüssel/Belgien (angefragt)

09:45 Gegenstand des Freihandelsabkommens TTIP (Transatlantic Trade and Investment Partnership) und Konsequenzen für die Lebensmittelsicherheit

Richard Kühnel, Leiter der Vertretung der Europäischen Kommission für Deutschland, Berlin (angefragt)

Globale Warenströme – Risiken globaler Beschaffung und Herausforderungen im Export

10:15 Globalisierung und die Konsequenzen für die Lebensmittelsicherheit

- Herausforderungen für Produzenten, Manager und Risikobewerter
- Rückverfolgung von Warenströmen in einer globalisierten Welt – Nice to have oder need to have?
- Künftigen Krisen proaktiv begegnen oder sind wir ausgeliefert?
- Diagnostische Eigenkontrollen als Alleinstellungsmerkmal und Verkaufsargument

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



10:45 Praxistipps für den Export – Gefahrenquellen und Ansatzpunkte für die Lebensmittelsicherheit

Dr. Martina Oetjen, Leiterin Konzernqualitätsmanagement und Veterinärwesen, Westfleisch eG, Münster



11:15 Fragen und Diskussion unter Einbindung des Publikums



Zeit für Networking

11:30 Kommunikationspause mit Kaffee und Snacks
Mit freundlicher Unterstützung von



Food Fraud als Herausforderung auf allen Ebenen der Lebensmittelwirtschaft

12:00 Behördliche Initiativen und Maßnahmen zur Erkennung und Bekämpfung von Lebensmittelbetrug

- Das Europäische Food-Fraud-Netzwerk
- Entwicklung und Etablierung eines Nationalen Frühwarnsystems vor Lebensmittelbetrug
- Zusammenarbeit von Lebensmittelunternehmen und Behörden bei der Betrugsbekämpfung

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



12:30 Herausforderung Food Fraud – Anforderungen der Global Food Initiative – Bedeutung für die Praxis

Dr. Andrea Niemann-Haberhausen, Food-Safety-Expertin, Herne



13:00 Fragen und Diskussion unter Einbindung des Publikums

13:15 Aussteller-Elevator-Pitch: Innovative Lösungen in 2 Minuten präsentiert



Zeit für Networking

13:30 Kommunikationspause mit Mittagessen

Food Fraud in der Praxis – Herausforderungen und Maßnahmen für die Industrie

15:00 Umgang mit Lebensmittelbetrug in der Praxis – Herausforderungen in der Trüffelverarbeitung

- Importe aus dem europäischen Ausland
- Authentizitätsprüfungen für Hochpreisprodukte durch Fremdlabore
- Umgang mit Betrug, Manipulation und Verbrauchertäuschung – Konsequenzen für Hersteller von Wurstwaren und Convenienceprodukten und den LEH

Kajetan Seuß, Geschäftsführer und Martin Ziegler, Quality Manager, Trüffelkontor GmbH, Waldmünchen



15:30 Vom Lebensmittelbetrug zu einem Standard für Produktintegrität

- Risikoanalyse der Produktionsprozesse zur Produktintegrität
- Vom Mengenabgleich zur Produktbilanzierung
- Ein Industriestandard zur Absicherung der Produktintegrität (Partien-Pass; Monitoring – Verifizieren; Korrektur und Präventivmaßnahmen)

Dr. Bert Urlings, Corporate Director Quality Assurance, Vion Food, Boxtel/Niederlande



16:00 Validierung und Verifizierung: Gesetzliche Anforderungen und Standardvorgaben

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



16:30 Fragen und Diskussion unter Einbindung des Publikums



Zeit für Networking

16:40 Kommunikationspause mit Kaffee und Snacks
Mit freundlicher Unterstützung von



17:10 Networking Center – Kurze Vorstellung des neuen Formates
Vorstellung der Themen und Gastgeber der einzelnen Thementische

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



NEU: NETWORKING CENTER

17:30 Fachlicher Austausch und Diskussionen mit Food Safety Experten
Neues Format für mehr Interaktion und Networking: Um das bewährte Konzept der Frontalvorträge aufzubrechen und dem Wunsch nach mehr Interaktion nachzukommen, findet zum ersten Mal das „Networking Center“ im Rahmen des „Food Safety Kongresses“ statt.

Thementisch 1 „Finanzielle Absicherung von Produktkontaminationen am Beispiel eines konkreten Fallbeispiels“

Moderator: Yves Krismer, Bereichsleiter Food & Beverage International, KESSLER & CO AG, Zürich/Schweiz



Thementisch 2 „Verbraucher, Behörden, NGOs – Was ist der richtige Umgang mit kritischen Anfragen?“

Diskutieren Sie anhand von beispielhaften Anfragen bezüglich Forderungen von Verbrauchern, Erwartungen von Behörden und Intentionen von Nicht-Regierungsorganisation die passende Reaktion.

Moderatorin: Julia Sturmfels, Senior Consultant, AFC Risk & Crisis Consult GmbH, Bonn



Weitere Informationen finden Sie unter:
www.managementforum.com/food-safety

Sie möchten sich mit einem inhaltlichen Beitrag zum Thema Lebensmittelsicherheit einbringen?

Dann senden Sie Ihren Themenvorschlag an:

Meike Saia, Senior-Projektleiterin

✉ saia@managementforum.com

18:30 Zusammenfassung durch den Moderator und Ende des ersten Kongresstages

19:00 Get-together im Rahmen der „Food-Safety@night“
IFS lädt Sie zum exklusiven Networking-Abend ein





Zeit für Networking

08:15

Early-Bird Frühstück in der Ausstellung

Wir laden Sie herzlich ein, den zweiten Kongresstag mit einem gemeinsamen Frühstück zu starten. Treffen Sie Geschäftspartner und Fachkollegen zum persönlichen Austausch, reflektieren Sie die bisherigen Erkenntnisse und bauen Sie Ihr Netzwerk weiter aus.

08:45

Begrüßung durch den Moderator

Umgang mit Risiken in der Food Supply Chain – Qualitätssicherung vom Erzeuger bis zum Verbraucher

09:00

Herausforderungen der globalen Beschaffung aus Sicht einer EU-Grenzaußenstelle (Hamburger Hafen)

Dr. Volker Kregel, Senatsdirektor, Amt für Verbraucherschutz, Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz der Freien und Hansestadt Hamburg



09:30

Lebensmittelsicherheit in der internationalen Lieferkette der METRO Group

- Organisation, Qualitätsmanagement und Qualitätskontrolle
- Die Herausforderungen eines internationalen Konzerns
- Ereignis- und Krisenmanagement

Gerald Erbach, Senior Director Own Brand & Product Quality, Corporate Quality Management, METRO AG, Düsseldorf



10:00

Safety first – Sichere Zutaten für eine gute Pizza

- Welche Voraussetzungen müssen sichere Zutaten erfüllen?
- Wege zu mehr Sicherheit im Rohstoffmanagement
- Wertevorstellungen als Basis für erfolgreiches Handeln

Dr. Jürgen Sommer, Geschäftsleitung Qualitätsmanagement, Freiburger-Gruppe, Berlin



10:30

Globale Rohstoffbeschaffung – Herausforderungen in der praktischen Umsetzung

- Wertschöpfungsketten durchgängig verfolgen und damit Lebensmittelsicherheit gewährleisten
- Einbindung von Vorlieferanten und landwirtschaftlichen Erzeugern
- Verfügbarkeit und Gültigkeit von Zertifizierungsdaten

Franz Rauch, Geschäftsführer, Intact Consult GmbH, Lebring/Österreich und Robert Richter, Projektleiter, HiPP-Werk OHG



11:00

Fragen und Diskussion unter Einbindung des Publikums



Zeit für Networking

11:15

Kommunikationspause mit Kaffee und Snacks

Mit freundlicher Unterstützung von



Umgang mit Krisenfällen – Learnings aus der Praxis für die Praxis

11:45

IMPULSVORTRAG

Strukturen der Krisenkommunikation – angemessener Umgang mit Behörden, Versicherungen, Kunden und Öffentlichkeit

Dr. Markus Grube, Rechtsanwälte Krell Weyland Grube, Gummersbach und Dr. Michael Lendle, Geschäftsführer, AFC Risk & Crisis Consult GmbH, Bonn



12:00

Kommunikation im Rückruffall – Erfahrungen und Learnings aus der Praxis

Anita Freitag-Meyer, Geschäftsführerin, Verdener Keks- und Waffelfabrik Hans Freitag GmbH & Co. KG, Verden/Aller



Viren auf Lebensmitteln – Vorkommen, Analytik und Maßnahmen

12:30

Die moderne Analytik – Möglichkeiten und Grenzen

- Entwicklungen in der Analytik
- Bewertung unter toxikologischen Aspekten
- Das neutrale Ergebnis im medialen Umfeld
- Rechtssichere Beurteilung von „neuen“ Analyten

Dr. Sven Steinhauer, Leitung Forschung & Entwicklung, GBA Gruppe, Hamburg



13:00

Viren-Analytik – Erfahrungen und Präventionsmaßnahmen für Ausbrüche

Referent wird in Kürze bekannt gegeben.

Food Safety im E-Commerce

13:30

From Farm to Fork – Lebensmittelsicherheit im E-Commerce

Referent wird in Kürze bekannt gegeben.

14:00

Fragen und Diskussion unter Einbindung des Publikums

14:15

Zusammenfassung und Ergebnisse der beiden Kongresstage



Zeit für Networking

14:30

Kommunikationspause mit Mittagessen

15:15

WORKSHOP

Neues vom IFS FOOD und Integrity Programm

- IFS Food 6: Analyse der Umsetzung und Anwendung
- Regelungen zu Spezialthemen des IFS Food 6
- Programm unangekündigter IFS Food Check
- Ergebnisse und Erfahrungen aus dem Integrity Program

Dr. Helga Hippe, Director IFS Quality Assurance Management, IFS Management GmbH, Berlin



17:00

Ende des 7. Food Safety Kongresses 2015

Fachausstellung Food Safety¹⁵

Das hochkarätige Programm des 7. Food Safety Kongresses 2015 wird durch die begleitende Fachausstellung abgerundet. Hier treffen Sie potenzielle Kunden auf hohem Entscheidungsniveau mit 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
- Risikomanagement
- Hygiene und Sauberkeit / Reinigung
- Strategie- und Kommunikationsberatung
- Logistik und Verpackung
- IT



Ihre Ansprechpartnerin für
Sponsoring und Ausstellung

Frau Kathrin Gärtner,
Sales Manager Sponsoring & Ausstellung

+49 (0) 69 / 24 24-47 90

gaertner@managementforum.com



Zielgruppe

Zum 7. Food Safety Kongress 2015 werden hochkarätige Lebensmittelexperten aus Handel und Industrie erwartet, u.a. Vorstände, Geschäftsführer und leitende Mitarbeiter der Bereiche Einkauf, Qualitätssicherung und -kontrolle, Produktqualität, -sicherheit und -entwicklung, Produktion, Risikomanagement, Lebensmittelkontrolle, Vertrieb und Recht. Außerdem werden mit der Veranstaltung branchenrelevante Dienstleistungsunternehmen sowie Spitzenvertreter aus der Politik angesprochen.

www.managementforum.com/food-safety

Anzeige

WHEN YOU NEED TO BE SURE



FRAGEN SIE AKTUELL NACH:

- Migrationsprüfungen bei Verpackungen
- Europäisches Getreidemonitoring
- Analyse von 3-MCPD-Estern
- Kombi- oder Einzelaudits IFS, BRC, MSC, QS und KAT
- Deklarationsprüfungen
- Risikoanalysen und Trouble Shooting
- Online-Training Hygiene/HACCP

ANALYTIK | BERATUNG | PRODUKTPRÜFUNGEN | SCHULUNGEN | ZERTIFIKATE

SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH, t +49 40 30101 - 686, sgs.germany@sgs.com, 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

Wir danken unseren...

...Kooperationspartnern



Die **AFC Risk & Crisis Consult** ist führend bei der Strategie- und Organisationsberatung zum Risiko- und Krisenmanagement der Marktteiligten 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 Einzelmittglieder 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.

...Sponsoren



Sauberer - Sicherer - Effizienter – Als weltweiter Marktführer mit einem Umsatz von 13 Milliarden US\$ 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 45.000 Mitarbeitern 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.



Intact Consult GmbH, der Experte für Integrity Management Solutions hat sich auf Software im Audit- und Zertifizierungsmanagement, Rückverfolgbarkeit und Qualitätsmanagement spezialisiert. Das international tätige Unternehmen bietet umfassende, maßgeschneiderte Gesamtlösungen, die von professioneller Beratung über die Software, der kundenspezifischen Entwicklung bis zur Implementierung und dem nachfolgenden Support reichen.



Labor- und Beratungsdienstleistungen – seit 25 Jahren ganz nah am Kunden. Die **GBA Laborgruppe** gehört mit ihren hochspezialisierten Bereichen Lebensmittel-, Umwelt-, Bedarfsgegenstände- und Pharmaanalytik zu den führenden deutschen Analysenlaboratorien. Qualität, Transparenz, Sicherheit und Vertrauen im Umgang mit Auftraggebern aus Industrie, Privatwirtschaft und öffentlicher Hand sorgen für europaweite Anerkennung der analytischen Dienstleistungen.



Wegweisend. Seit 1915. **Kessler** ist das führende Schweizer Unternehmen für Risikomanagement, Versicherungsberatung und berufliche Vorsorge. Unsere 250 Mitarbeitenden in der Schweiz betreuen gut ein Drittel der 500 grössten Schweizer Unternehmen aus Dienstleistung, Handel und Industrie sowie der öffentlichen Hand. Kessler ist seit der Gründung ein Familienunternehmen bester Schweizer Unternehmer-Tradition und seit 1998 Schweizer Partner des weltweit tätigen Marsh Network mit Hauptsitz in New York.



SAI ist in Europa führend im Bereich der Lebensmittelzertifizierungen und weltweit mit über 1800 Experten an über 40 Standorten vertreten. SAI Global wurde 1922 gegründet. Als Lebensmittelsicherheits-Zertifizierer unterstützen wir Sie bei IFS, BRC, FSSC 22000, ISO 22000, MSC, RFM, ASC, Global GAP, 2nd Party Audits und Supply Chain Management für Ihr Unternehmen.



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 Prüfungskonzepte sowie umfassende Dienstleistungen in den Bereichen Laboranalytik, Second-Party-Audits und Training an.

...Medienpartnern



7. FOOD SAFETY KONGRESS¹⁵

24. und 25. Februar 2015 nhow Hotel Berlin

managementforum
Verlagsgruppe Handelsblatt

www.managementforum.com/food-safety

FAX-Anmeldung: 069 / 24 24 – 4799

- ☐ Ja, hiermit melde ich mich / melden wir uns an zum 7. Food Safety Kongress 2015 am 24. und 25. Februar 2015:
1.290,- € zzgl. MwSt. p. P.
- ☐ Ja, ich möchte/wir möchten als Sponsor oder Aussteller im Rahmen des „7. Food Safety Kongresses 2015“ 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.

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
-------	--------------



INFOPOST

Ein Service der Deutschen Post

ALLEMAGNE

Port payé

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

M-FSK5-P03

Bei einer Anmeldung über dieses Anmeldeformular erhalten Sie durch **BVE** einen **Rabatt* von 15%** auf die angegebene Kongressgebühr.

*Gilt nicht auf bereits gebuchte Teilnahmen. /
Gilt nicht in Verbindung mit dem anderen Sonderpreisen.

Internet



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 Berlin
Stralauer Allee 3, 10245 Berlin
Tel.: 00800/01150116
Fax: 030/338535510
E-Mail: reservierungen@nh-hotels.com
EZ: 110,- € inkl. Frühstück



Zimmerreservierung

Das Veranstaltungshotel hält bis zum 13.01.2015 ein Zimmerkontingent für Sie bereit. Bitte Nehmen Sie die Reservierung direkt im Hotel unter Berufung auf den „Food Safety Kongress 2015“ 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, 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 27. Januar 2015 schriftlich bei Management Forum eingeht. Bei Nichterscheinen des Teilnehmers bzw. einer Abmeldung nach dem 27. Januar 2015 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. DSGVO) 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.