



Prof. Dr. Horst Lang
Globus SB-Warenhaus
Holding GmbH & Co. KG

PROGRAMM

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



**Parlamentarische
Staatssekretärin
Dr. Maria Flachsbarth**
Bundesministerium
für Ernährung und
Landwirtschaft (BMEL)

21. und 22. Februar 2017 **nhow Berlin**

VERTRAUEN IN LEBENSMITTEL – VOM ERZEUGER BIS ZUM VERBRAUCHER

9. FOOD SAFETY KONGRESS¹⁷

transparent • verlässlich • wertig



Stephan Holst
Bell Deutschland
GmbH & Co. KG



Dr. Juliane Kleiner
Europäische Behörde für
Lebensmittelsicherheit (EFSA)



Jürgen Schlösser
Dr. August Oetker
Nahrungsmittel KG / Bielefeld



Klaus Puckhaber
Carl Kühne KG (GmbH & Co.)

Kooperationspartner:



Veranstalter:



9. FOOD SAFETY KONGRESS¹⁷

Sehr geehrte Damen und Herren,

„**Vertrauen in Lebensmittel – vom Erzeuger bis zum Verbraucher**“ ist seit vielen Jahren das Leitmotiv des Food Safety Kongresses. Gerade in der jüngeren Vergangenheit ist unsere Welt durch moderne Technik und Technologie schneller und digitaler geworden und dadurch auch transparenter und kundenorientierter: Informationen über Qualitätsmängel, unhygienische Anlagen und Fehlproduktionen machen gerade über Soziale Medien schnell die Runde und können in kürzester Zeit immense Ausmaße annehmen.

Was auf den ersten Blick ausschließlich wie eine Bedrohung für die Lebensmittelwirtschaft wirken mag, ist zugleich auch eine Chance: Wie zeigt man sich als Hersteller oder Händler verantwortlich? Wie handhabt man das Risikomanagement in der nationalen und internationalen Lieferkette und wie kommuniziert man im Krisenfall was über welche Kanäle?

Genau diesen Fragestellungen widmet sich der 9. Food Safety Kongress, der unter dem Motto

transparent • verlässlich • wertig

steht; in Vorträgen, Diskussionsrunden und Best Cases. Darüber hinaus werden Trendthemen wie regional und vegan auf der Agenda stehen, ebenso wie moderne Verpackungssysteme und Allergenmanagement.

Wir freuen uns, Sie im Februar in Berlin begrüßen zu dürfen!

Herzlichst,



Ioana Sträter
Geschäftsführerin
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 9 Jahren DER Branchentreff zum Thema Lebensmittelsicherheit
-  Persönlicher Austausch mit den wichtigsten Vertretern der Lebensmittelbranche
-  Sehr hoher Anteil an Handels- und Industrievertretern unter den Kongressbesuchern
-  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 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.

SPEAKER | NACH REIHENFOLGE IHRES AUFTRETENS



Stephan Tromp,
HDE & IFS



Parlamentarische
Staatssekretärin
Dr. Maria Flachsbarth,
**Bundesministerium
für Ernährung und
Landwirtschaft (BMEL)**

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



Marjan De Bock-Smit,
Management B.V.



Dr. Juliane Kleiner,
**Europäische Behörde
für Lebensmittelsicherheit – EFSA**



Prof. Dr.
Ulrich Nöhle,
TU Braunschweig



Dr. Jörg Klinkmann



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



Stephan Holst,
**Bell Deutschland
GmbH & Co. KG**



Jürgen Schlösser,
**Dr. August Oetker
Nahrungsmittel KG /
Bielefeld**



Klaus Puckhaber,
**Carl Kühne KG
(GmbH & Co.)**



Dr. Andrea
Niemann-Haberhausen,
**1st Solution CTC
GmbH**



Dr. Andreas Grabitz,
**Eurofins Consumer
Product Testing GmbH**



Jochen Riehle,
**Eurofins Dr. Specht
Laboratorien GmbH**



Bert Urlings,
VION Food Group



Stephanie Burchardt,
Testo SE & Co. KGaA



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



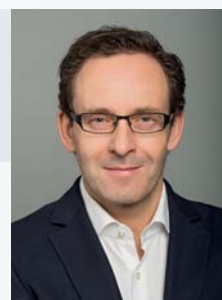
Dr. Andreas Daxenberger,
**TÜV SÜD Management
Service GmbH**



Dr. Markus Grube,
**KWG Rechtsanwälte
Gummersbach /
Brüssel**

Regierungsdirektorin
Kerstin Hartmann,
**Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft**

Malte Stampe,
Prolupin GmbH



Dr. Karsten Giffey,
**Landesamt für
Gesundheit und
Soziales von Berlin**



Thomas Piofczyk,
**Pilot Pflanzenöl-
technologie
Magdeburg e. V. (PPM)**



Prof. Dr. Horst Lang,
**Globus SB-Warenhaus
Holding
GmbH & Co. KG**



8:00	Ausgabe der Kongressunterlagen
9:00	Eröffnung des 9. Food Safety Kongresses Stephan Tromp Stellv. Hauptgeschäftsführer Handelsverband Deutschland e.V. und IFS Managing Director
9:10	Kurzeinführung durch den Moderator Prof. Dr. Ulrich Nöhle Interim Manager auf Geschäftsführungsebene in der Lebensmittelindustrie & Honorarprofessor Qualitätsmanagement, TU Braunschweig
9:15	ERÖFFNUNGSKEYNOTE Parlamentarische Staatssekretärin Dr. Maria Flachsbarth Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

Risikomanagement in der Lieferkette

9:45	Wie schätzt die EFSA kommende Herausforderungen im Risikomanagement ein? Dr. Juliane Kleiner Leitende Wissenschaftskordinatorin, Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit – EFSA
10:10	Wenn die Behörde zweimal klingelt: Herausforderungen für Lebensmittelunternehmen in der Kommunikation mit Task Force & Co. Dr. Michael Lendle Geschäftsführer, AFC Risk & Crisis Consult GmbH
10:35	Food Safety, sustainability, integrity: Supplier risk management in practice Marjan De Bock-Smit Founder & CEO, Supply Chain Information, Management B.V.
11:00	Kaffeepause & Networking
11:30	Risiken in der Supply Chain von pflanzlichen Lebensmitteln Dr. Jörg Klinkmann
11:50	Ist Ihr Allergen-Management-System sicher? Jürgen Schlösser Executive Manager R&D International, Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG / Bielefeld
12:10	Food Defense – ein Praxisbeispiel Klaus Puckhaber Leiter Logistik (Werk Straelen), Carl Kühne KG (GmbH & Co.)
12:30	Mittagspause & Networking

Food Fraud & Verantwortlichkeit

14:00	Insights einer Auditorin Dr. Andrea Niemann-Haberhausen 1st Solution CTC GmbH
14:20	TALK Produktqualität sicherstellen: Food Fraud vorbeugen Moderation: Prof. Dr. Ulrich Nöhle <i>Unter Einbindung des Publikums</i> Diskutanten: <ul style="list-style-type: none"> ■ Dr. Gerd Fricke, Abteilungsleiter Lebensmittelsicherheit, Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) ■ Stephan Holst, Bereichsleitung Marketing / Kommunikation, Bell Deutschland GmbH & Co. KG

14:40	Product Integrity Bert Urlings Group Director Quality Assurance and Public Affairs, VION Food Group
-------	---

Food Safety: Lösungsansätze aus der Praxis

15:05	Das Lebensmittelaudit „back to the roots“: So legt der Auditor den richtigen Fokus auf die Beurteilung der Qualität und Sicherheit Dr. Andreas Daxenberger Abteilungsleiter Geschäftsfeld Lebensmittel / Futtermittel, TÜV SÜD Management Service GmbH
-------	--

15:35	Neue Food Safety Lösungen: Fallbeispiel Restaurants Stephanie Burchardt Fachbereichsleiterin der Business Unit Food, Testo SE & Co. KGaA
-------	--

16:00	Kaffeepause & Networking
-------	--------------------------

Networking Center

16:30	Einführung Networking Center
-------	------------------------------

16:45	NETWORKING CENTER Food Fraud – Reloaded Moderator: Prof. Dr. Michael Bockisch Dozent, Berater, Autor, DNV GL - Business Assurance Risikomanagement für Lebensmittelverpackungen Moderatoren: <ul style="list-style-type: none"> ■ Dr. Andreas Grabitz, Consultant Packaging Materials, Eurofins Consumer Product Testing GmbH ■ Jochen Riehle, Rückstandsexperte, Autor, Eurofins Dr. Specht Laboratorien GmbH Lebensmittelrechtliche Verantwortlichkeiten von Industrie und Handel Moderator: Dr. Markus Grube Rechtsanwalt, KWG Rechtsanwälte, Gummersbach/Brüssel
-------	--

Out of the box

18:00	Insektenproteine in Lebensmitteln – ein Ausblick Thomas Piofczyk Projektmanager und wissenschaftlicher Mitarbeiter, Pilot Pflanzenöltechnologie Magdeburg e. V. (PPM)
-------	---

18:30	Zusammenfassung des ersten Kongresstages durch den Moderator
-------	--

18:45	Food Safety@night IFS lädt ein zum exklusiven Networking-Abend 
-------	--

Fachausstellung Food Safety¹⁷

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






9:00	<p>Begrüßung durch den Moderator Prof. Dr. Ulrich Nöhle Interim Manager auf Geschäftsführungsebene in der Lebensmittelindustrie & Honorarprofessor Qualitätsmanagement, TU Braunschweig</p>
<p>Global, Digital, Regional & Vegan</p>	
9:15	<p>Was ist Region? Regierungsdirektorin Kerstin Hartmann Referentin Regionalkennzeichnung, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft</p>
9:45	<p>Regionalität im Spannungsfeld zwischen Verbrauchererwartung und Verfügbarkeit bzw. Lebensmittelsicherheit / -Qualität Prof. Dr. Horst Lang Leitung Qualitätssicherung / Umwelt / Arbeitssicherheit / Gefahrgut, Globus SB-Warenhaus Holding GmbH & Co. KG</p>
10:15	<p>TALK Regionale und biologische Erzeugung: Verlässlich, transparent, wertig? Moderation: Prof. Dr. Ulrich Nöhle <i>Unter Einbindung des Publikums</i> Diskutanten: <ul style="list-style-type: none"> ■ Regierungsdirektorin Kerstin Hartmann, Referentin Regionalkennzeichnung, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft ■ Prof. Dr. Horst Lang, Leitung Qualitätssicherung / Umwelt / Arbeitssicherheit / Gefahrgut, Globus SB-Warenhaus Holding GmbH & Co. KG </p>
11:00	<p>Nachhaltiges Wachstumssegment „Vegan“? Erfahrungen aus der Entwicklung von innovativen Lupinen Produkten und der Etablierung der veganen Marke MADE WITH LUVE Malte Stampe CEO, Prolupin GmbH</p>
11:30	Kaffeepause & Networking
<p>Food Safety & mehr: ein Ausblick</p>	
12:00	<p>Die neue Überwachungsverordnung – Herausforderungen für Unternehmen und Behörden Dr. Karsten Giffey, Amtlicher Veterinär im Sachgebiet Lebensmittelwesen, Landesamt für Gesundheit und Soziales von Berlin</p>
12:25	<p>TALK Die neue Kontrollverordnung in der Diskussion Moderation: Prof. Dr. Ulrich Nöhle <i>Unter Einbindung des Publikums</i> Diskutanten: <ul style="list-style-type: none"> ■ Dr. Karsten Giffey, Amtlicher Veterinär im Sachgebiet Lebensmittelwesen, Landesamt für Gesundheit und Soziales von Berlin ■ Dr. Markus Grube, Rechtsanwalt, KWG Rechtsanwälte, Gummersbach/Brüssel </p>
12:45	<p>Intelligente Verpackungen Möchten Sie sich und Ihr innovatives Verpackungssystem unserem Publikum präsentieren? Für eine inhaltliche Mitwirkung wenden Sie sich bitte an: Nicola Berz, Projektleiterin, berz@managementforum.com</p>
13:15	<p>Neues vom IFS Stephan Tromp Stellv. Hauptgeschäftsführer, Handelsverband Deutschland e.V. und IFS Managing Director</p>
13:45	Zusammenfassung beider Kongresstage durch den Moderator
14:00	Mittagessen & Networking
15:30	Ende des 9. Food Safety Kongresses

Wir danken:

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, operatives Krisenmanagement und kritischer Kommunikation mit Anspruchsgruppen der Öffentlichkeit. http://www.afc.net/
	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. https://www.bll.de/
	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. https://www.bve-online.de/
	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. http://www.bvlh.net/
	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. http://www.einzelhandel.de/
	Als Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsstandard für die Eigenmarken des Handels entstanden, steht die Dachmarke IFS – International Featured Standards 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 risikobasiert, 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, Aldi, Delhaize und Migros. https://www.ifs-certification.com

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 15.000 Mitarbeiter in über 100 Ländern gemeinsam mit unseren Kunden daran, ihre Aktivitäten nachhaltig aufzubauen und das Vertrauen ihrer Interessengruppen zu stärken. www.dnvgl.de/assurance
	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. http://en-de.ecolab.com/
	Mit einem jährlichen Umsatz von über 1,95 Milliarden Euro und mehr als 25000 Mitarbeitern an über 250 Standorten in 39 Ländern, ist Eurofins Scientific eine international führende Labor-Gruppe, die ein einzigartiges Angebot an Analyse- und Service-Leistungen für die Pharma-, Lebensmittel-, Umwelt- und Konsumgüterindustrie anbietet. http://www.eurofins.de/
	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 Analyselaboratorien. Qualität, Transparenz, Sicherheit und Vertrauen im Umgang mit analytischen Fragestellungen von Auftraggebern aus Industrie, Privatwirtschaft und öffentlicher Hand sorgen für europaweite Anerkennung. http://www.gba-group.de/
	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. http://www.kwg.eu/
	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. http://www.institut-fresenius.de/index.shtml
	Die testo SE & Co. KGaA aus Lenzkirch ist weltweit führend im Bereich portabler und stationärer Messlösungen. In 32 Tochtergesellschaften forschen, entwickeln, produzieren und vermarkten 2.500 Mitarbeiter für das Hightech-Unternehmen. Der Messtechnik-Experte überzeugt über 650.000 Kunden weltweit mit hochpräzisen Messgeräten und innovativen Lösungen für das Messdatenmanagement von morgen. www.testo.com
	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. www.tuev-sued.de/lebensmittelsicherheit

Unseren Medienpartnern

		
---	---	---

9. FOOD SAFETY KONGRESS¹⁷

21. und 22. Februar 2017 | nhow 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 **9. Food Safety Kongress 2017** am 21. und 22. Februar 2017: € 1.290,- zzgl. MwSt. p. P. **Frühbucherpreis bis 15. Dezember 2016: € 1.090,- zzgl. MwSt. p.P.**
- Ja, ich möchte/wir möchten als **Sponsor oder Aussteller** im Rahmen des 9. Food Safety Kongresses 2017 mitwirken. Bitte senden Sie mir unverbindlich Informationen zu.
- Ja, ich nehme an **Food Safety@night** teil (im Ticketpreis enthalten).

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

M-FSK17-P3

Bei einer Anmeldung über dieses Anmeldeformular erhalten Sie durch den **BVE** 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

nhow Hotel Berlin
Stralauer Allee 3
10245 Berlin
EZ: € 105,- inkl. Frühstück



Zimmerreservierung

Das Veranstaltungshotel hält bis zum 24. Januar 2017 ein Zimmerkontingent für Sie bereit. Bitte nehmen Sie die Reservierung direkt im Hotel unter Berufung auf den „Food Safety Kongress 2017“ vor. Telefon: 030 2902 – 990.



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 24. Januar 2017 schriftlich bei Management Forum eingeht. Bei Nichterscheinen des Teilnehmers bzw. einer Abmeldung nach dem 24. Januar 2017 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 <http://www.managementforum.com/agg>



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.