



## 2. Kemptener Qualitäts-Tage Erfahrungsaustausch für Qualitätsleiter/innen der Milch- und Lebensmittelwirtschaft

07./08. Juni 2018



**Veranstaltungsort**  
Lehr-, Versuchs- u. Fachzentrum für  
Molkereiwirtschaft (Molkereischule)  
im Milchwirtschaftlichen Zentrum  
Bayern, Kempten/Allgäu  
Auf dem Bühl 84, 87437 Kempten

**Anmeldung/Veranstalter**  
muva kempten GmbH  
Ignaz-Kiechle-Straße 20-22  
87437 Kempten  
Fax: +49 (0) 831/5290-199  
E-Mail: [seminare@muva.de](mailto:seminare@muva.de)  
Internet: [www.muva.de/Seminare](http://www.muva.de/Seminare)  
Ansprechpartner: Bernd Ziegmann,  
Tel.: +49 (0) 831/5290-224

**Teilnehmerbeitrag**  
Je Teilnehmer 740,- € (zzgl. MwSt.).  
Sie erhalten 100,- € Preisnachlass  
für den dritten und jeden weiteren  
Teilnehmer. Im Teilnehmerbeitrag  
enthalten sind Seminarunterlagen,  
Tagungsgetränke, Abendessen (1.  
Tag) und Verpflegung (2. Tag).  
Zahlung nach Erhalt der Rechnung.

**Anmeldebedingungen**  
Anmeldeschluss ist eine Woche vor  
Beginn der Veranstaltung. Nach  
Eingang Ihrer Anmeldung erhalten  
Sie eine Anmeldebestätigung und  
Rechnung. Bei einer Stornierung 14  
Tage vor Seminarbeginn erheben  
wir eine Gebühr von 50,- € zzgl.  
MwSt.. Bei einer Stornierung nach  
Anmeldeschluss ist die volle Semi-  
nargebühr zu entrichten. Die Teil-  
nahme ist jederzeit übertragbar.

**Übernachtungsmöglichkeiten**  
Mit der Anmeldebestätigung erhalten  
Sie eine Auswahl an Hotels, die  
einen muva-Rabatt gewähren.  
Übernachtungshinweise:  
[www.hotels-kempten.de](http://www.hotels-kempten.de)

**Anreise**  
Eine Anfahrtsskizze zum Veran-  
staltungsort erhalten Sie mit der  
Anmeldebestätigung.

### Ziel des Seminars

*Hier treffen sich insbesondere die Experten der Milchwirtschaft zum direkten Erfahrungsaustausch!*

Die Veranstaltung dient als Forum für Fach- und Führungskräfte der Milch- und Lebensmittelwirtschaft, die im Bereich Qualität, Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement tätig sind. Aus der Sicht der Lebensmittelhersteller, der Lebensmittelüberwachung und der Auditoren werden neue Entwicklungen unter ganzheitlicher Betrachtung (Prozesse, Systeme, Mitarbeiter und Management) vorgestellt und diskutiert.

### Themenbereiche

- **Prozessoptimierung**  
u.a. Laborum-/neubau, Six Sigma, Labordaten und Betriebswirtschaft
- **Lebensmittelsicherheit und Managementsysteme**  
u.a. die neue bayerische Kontrollbehörde, IFS-Standards und Anforderungen an die Milchwirtschaft)
- **Haftung und Recht**  
u.a. freiwilliger öffentlicher Rückruf, erzwungener öffentlicher Rückruf
- **QS / Labor**  
u.a. Authentizität / Food Fraud, Beta-Casein Varianten in Milch, neue Verordnungen: 42. BImSchV, Verordnung zur Neuordnung trinkwasserrechtlicher Vorschriften

### Zielgruppe

Das Seminar wendet sich an Fach- und Führungskräfte der Milch- und Lebensmittelwirtschaft sowie Handelsunternehmen, insbesondere aus den Bereichen Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement, sowie Lebensmittelrecht, Analytik, Forschung & Entwicklung.

### Sponsoring / Firmenausstellung

Sie haben Interesse an Sponsoring – Möglichkeiten oder an einer Teilnahme an der Firmenausstellung? Wir beraten Sie gerne

### Anmeldung

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Funktion: \_\_\_\_\_ Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Firmenanschrift: \_\_\_\_\_

Rechn.adresse: \_\_\_\_\_

Ich melde meine/n Kollegen/in mit an (100,- € Preisnachlass für den dritten Teilnehmer):

Name, Vorname: \_\_\_\_\_ E-Mail: \_\_\_\_\_

Funktion: \_\_\_\_\_

Name, Vorname: \_\_\_\_\_ E-Mail: \_\_\_\_\_

Funktion: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift / Name: \_\_\_\_\_

## 2. Kemptener Qualitäts-Tage, 07./08.06.2018

Erfahrungsaustausch für Qualitätsleiter/innen der Milch- und Lebensmittelwirtschaft

### Donnerstag, 07. Juni 2018 (1. Tag)

10:00 **Begrüßung der Teilnehmer, Eröffnung der Foyer-Ausstellung, Organisatorisches**

#### Themenbereich 1: Prozessoptimierung

10:10



#### **Moderation**

*Joachim Dietrich, Ehrmann AG  
Gesamtleiter Qualitätssicherung/  
Qualitätsmanagement*



#### **Qualitätsfaktoren beim Labor - Um- und Neubau**

*Florian Rohde, RT Ingenieurgesellschaft für  
Versorgungstechnik mbH, Geschäftsführer*

10:55



#### **Auf dem Weg zu Exzellenten Prozessen – Six Sigma in der Milchwirtschaft**

*Wilfried Weber, Pro Process GmbH  
Geschäftsführer*

Zwischen Teil 1 und 2 des Vortrages erfolgt eine 30-minütige Pause mit Besuch der Ausstellung

12:45

Mittagessen / Besuch der Ausstellung

13:45



#### **Der Einfluss der Laboruntersuchungen auf die Betriebswirtschaft**

*Martin Fröhlich, GKC Dr. Öttl & Partner  
Dairy and Food Consulting AG  
Geschäftsbereichsleiter*

14:30

#### Themenbereich 2: Lebensmittelsicherheit und Managementsysteme



#### **Moderation**

*Reinhard Endt  
Karwendel-Werke Huber GmbH & Co. KG  
Bereichsleiter Qualitätsmanagement*

15:15



#### **Die neue Bayerische Kontrollbehörde für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (KBLV)**

*Eckard Bösch  
KBLV, Kontrollgruppenleiter*

15:15



#### **IFS-Standards und deren Entwicklung – Anforderungen an die Milchwirtschaft**

*Günther Heißenhuber  
Unternehmensberatung Heißenhuber  
Geschäftsinhaber*

16:00

Pause, Besuch der Ausstellung

16:30

#### Themenbereich 3: Haftung und Recht



#### **Moderation**

*Prof. Dr. Erwin Märtlbauer  
LMU München*



#### **Durchführung eines freiwilligen öffentlichen Rückrufs anhand eines Fallbeispiels**

*Dr. Carsten Oelrichs  
ZENK Rechtsanwälte  
Vorsitzender des BLL-Rechtsausschusses*

17:15



#### **Verhalten bei einem erzwungenen öffentlichen Rückruf oder einer behördlichen Information der Öffentlichkeit**

*Dr. Carsten Oelrichs  
ZENK Rechtsanwälte  
Vorsitzender des BLL-Rechtsausschusses*

18:00

**Ende des ersten Seminartages**

19:15

#### **Abendessen**

auf Einladung der muva kempten GmbH  
Erfahrungsaustausch bei gemütlichem Beisammensein

## 2. Kemptener Qualitäts-Tage, 07./08.06.2018

Erfahrungsaustausch für Qualitätsleiter/innen der Milch- und Lebensmittelwirtschaft

Freitag, 08. Juni 2018 (2. Tag)

### 08:30 Themenbereich 4: QS / Labor



#### **Moderation**

*Dr. Monika Knödseder  
muva kempten GmbH  
Geschäftsführerin*



#### **Authentizität / Food Fraud – Aus Sicht der Analytik**

*Prof. Dr. Markus Fischer  
Hamburg School of Food Science  
Professor für Lebensmittelchemie*

09:15



#### **Authentizität / Food Fraud – Aus Sicht der amtlichen Lebens- mittelüberwachung**

*Dr. Ulrich Busch, LGL Bayern  
Leitender Regierungsdirektor*

10:00 Pause, Besuch der Ausstellung

10:30



#### **Beta-Casein Varianten in Milch - eine Übersicht**

*Prof. Dr. Erwin Märtlbauer, LMU München,  
Inhaber des Lehrstuhls für Hygiene und Tech-  
nologie der Milch*

11:15



#### **Neue Verordnungen: 42. BImSchV, Neuordnung trinkwasserrechtl. Vorschriften**

*Dr. Maximilian Moravek  
muva kempten GmbH  
stellv. Abteilungsleiter Mikrobiologie*

12:15

#### **Ende der Seminarveranstaltung**

Imbiss, Besuch der Ausstellung

#### **Ziel des Seminars**

**Hier treffen sich insbesondere die Experten der Milchwirt-  
schaft zum direkten Erfahrungsaustausch!**

Die Veranstaltung dient als Forum für Fach- und Führungs-  
kräfte der Milch- und Lebensmittelwirtschaft, die im Bereich  
Qualität, Qualitäts-sicherung und Qualitätsmanagement tätig  
sind. Aus der Sicht der Lebensmittelhersteller, der Lebensmit-  
telüberwachung und der Auditoren werden neue Entwicklun-  
gen unter ganzheitlicher Betrachtung (Prozesse, Systeme,  
Mitarbeiter und Management) vorgestellt und diskutiert.

#### **Zielgruppe**

Das Seminar wendet sich an Fach- und Führungskräfte der  
Milch- und Lebensmittelwirtschaft sowie Handelsunterneh-  
men, insbesondere aus den Bereichen Qualitätssicherung  
und Qualitätsmanagement, sowie Lebensmittelrecht, Analytik,  
Forschung & Entwicklung.

**Als Teilnehmer haben Sie die Möglichkeit im Vorfeld der  
Veranstaltung Fragen an die Referenten zu stellen.**

#### **Veranstalter / Anmeldung**

muva kempten GmbH  
Ignaz-Kiechle-Straße 20-22, 87437 Kempten  
E-Mail: [seminare@muva.de](mailto:seminare@muva.de), [www.muva.de/seminare](http://www.muva.de/seminare)

#### **Teilnehmerbeitrag**

Je Teilnehmer: € 740,- (zuzügl. MwSt.)

#### **Veranstaltungsort**

Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirt-  
schaft (Molkereischule) im Milchwirtschaftlichen  
Zentrum Bayern, Auf dem Bühl 84, 87437 Kempten