

Fit für die Zukunft!

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
Internet: 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

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	<p>Begrüßung der Teilnehmer, Eröffnung der Foyer-Ausstellung, Organisatorisches</p> <p>Themenbereich 1: Prozessoptimierung</p>	15:15	 <p>Die neue Bayerische Kontrollbehörde für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (KBLV) <i>Eckard Bösch</i> KBLV, Kontrollgruppenleiter</p>
10:10	 <p>Moderation <i>Joachim Dietrich, Ehrmann AG</i> Gesamtleiter Qualitätssicherung/ Qualitätsmanagement</p>	15:15	 <p>IFS-Standards und deren Entwicklung – Anforderungen an die Milchwirtschaft <i>Günther Heißenhuber</i> Unternehmensberatung Heißenhuber Geschäftsinhaber</p>
	 <p>Qualitätsfaktoren beim Labor - Um- und Neubau <i>Florian Rohde, RT Ingenieurgesellschaft für Versorgungstechnik mbH, Geschäftsführer</i></p>	16:00	<p>Pause, Besuch der Ausstellung</p>
10:55	 <p>Auf dem Weg zu Exzellenten Prozessen – Six Sigma in der Milchwirtschaft <i>Wilfried Weber, Pro Process GmbH</i> Geschäftsführer</p> <p>Zwischen Teil 1 und 2 des Vortrages erfolgt eine 30-minütige Pause mit Besuch der Ausstellung</p>	16:30	<p>Themenbereich 3: Haftung und Recht</p>  <p>Moderation <i>Prof. Dr. Erwin Märtlbauer</i> LMU München</p>
12:45	<p>Mittagessen / Besuch der Ausstellung</p>		 <p>Durchführung eines freiwilligen öffentlichen Rückrufs anhand eines Fallbeispiels <i>Dr. Carsten Oelrichs</i> ZENK Rechtsanwälte Vorsitzender des BLL-Rechtsausschusses</p>
13:45	 <p>Der Einfluss der Laboruntersuchungen auf die Betriebswirtschaft <i>Martin Fröhlich, GKC Dr. Öttl & Partner</i> Dairy and Food Consulting AG Geschäftsbereichsleiter</p>	17:15	 <p>Verhalten bei einem erzwungenen öffentlichen Rückruf oder einer behördlichen Information der Öffentlichkeit <i>Dr. Carsten Oelrichs</i> ZENK Rechtsanwälte Vorsitzender des BLL-Rechtsausschusses</p>
14:30	<p>Themenbereich 2: Lebensmittelsicherheit und Managementsysteme</p>  <p>Moderation <i>Reinhard Endt</i> Karwendel-Werke Huber GmbH & Co. KG Bereichsleiter Qualitätsmanagement</p>	18:00	<p>Ende des ersten Seminartages</p>
		19:15	<p>Abendessen auf Einladung der muva kempten GmbH Erfahrungsaustausch bei gemütlichem Beisammensein</p>

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, 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