

20. und 21.11.2024 – live im GenoHotel KA

9. KALS 2024
Karlsruher

Lebensmittelsymposium

Lebensmittelsicherheit

Allergene

Mikrobiologie

IFS 8

LkSG

Chemische Schadstoffe

Nachhaltige Verpackungen

Food Defense

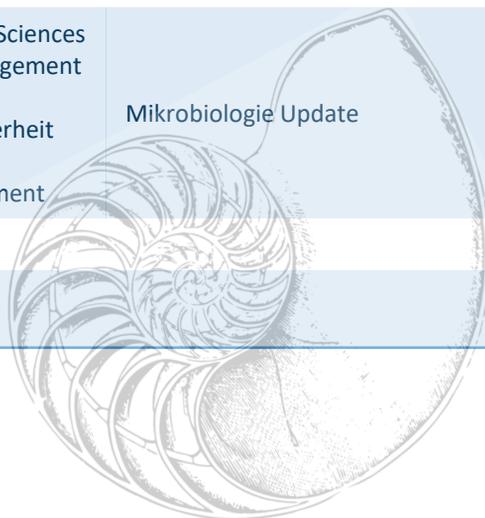
Qualitätsmanagement

Mit Fach-Ausstellung

9. KALS 2024 (Tag 1)

| START | STOP | NAME | HERKUNFT | THEMA |
|-------|-------|---|--|---|
| 08:30 | 09:00 | Ankommen, Besuch der Ausstellung Kaffee und Snacks | | |
| 09:00 | 09:20 | Eröffnung Organisatorin Dr. Andrea Dreusch Tagungspräsident Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany (Consultant Biotech-GM-Food; ehem. Leiter (Professor und Direktor) des Molekularbiologischen Zentrums (MBZ) an der BFEL; Wissenschaftlerkreis Grüne Gentechnik e.V.) Chairman Dr. Gerd Fricke (Vizepräsident Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit BVL) | | |
| 09:20 | 10:20 | Prof. Dr. Ulrich Busch | Leitender Regierungsdirektor, Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit LGL | Allergene und Spuren – Aktuelles und Kennzeichnung |
| 10:20 | 10:30 | Kurze Pause | | |
| 10:30 | 11:30 | Jürgen Schlösser | Schloesser-Consult Ehem. Leiter F&E International Dr. Oetker | Allergenmanagement in der Praxis |
| 11:30 | 12:30 | Dr. Martin Röder | Iffs Institut für Produktqualität, Bereichsleiter Testkitproduktion / Offizieller Trainer für das VITAL 3.0 Konzept | Aussagen und Anwendung von Schnelltestverfahren |
| 12:30 | 13:30 | Mittagspause, Besuch der Ausstellung | | |
| 13:30 | 15:30 | RA Dr. Boris Riemer | Kanzlei Seitz & Riemer, Lörrach | Rechtsupdate |
| 15:30 | 16:00 | Kaffeepause, Besuch der Ausstellung | | |
| 16:00 | 17:00 | Dr. Andreas Müller | stem-in-food-safety.de Analyst und Forensiker; ehem. Managing Director Eurofins NDSC Food Testing Germany GmbH | LkSG – Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz |
| 17:00 | 18:00 | Prof. Dr. Lars Fiesler | Leiter ZHAW Life Sciences und Facility Management Zentrum für Lebensmittelsicherheit und – qualitätsmanagement | Mikrobiologie Update |
| 18:00 | 18:30 | Kurze Pause | | |
| 18:30 | 22:00 | Abendveranstaltung | | |

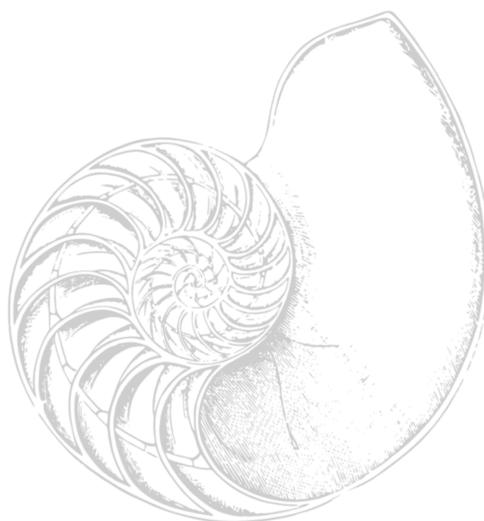
[Programm Stand 14.01.2024: Änderungen vorbehalten]



9. KALS 2024 (Tag 2)

| START | STOP | NAME | HERKUNFT | THEMA |
|-------|-------|--|--|--|
| 08:30 | 09:00 | Eröffnung und Zusammenfassung Tag 1 | | |
| 09:00 | 10:30 | Dr. Thomas Abert | IFS Auditor und Consultant B-Safe-Consulting, FSSE | IFS 8 – Top-Mängel und Abhilfen Mit Publikumsdiskussion |
| 10:30 | 11:00 | Kaffeepause, Besuch der Ausstellung | | |
| 11:00 | 12:00 | Prof. Dr. Markus Schmid | Leiter Fachinstitut SPI, Fakultät Life Sciences, Hochschule Albstadt- Sigmaringen | Nachhaltigkeit in der Praxis: Effektive Verpackungsstrategien für Lebensmittel |
| 12:00 | 13:00 | Univ.-Prof. Dr. Rudolf Krska | Universität für Bodenkultur Wien u. Austrian Competence Centre for Feed & Food Quality, Safety & Innovation (FFoQSI) | Bedeutung und Bestimmung chemischer Schadstoffe in unseren Lebensmitteln - ein Update! |
| 13:00 | 14:00 | Mittagspause, Besuch der Ausstellung | | |
| 14:00 | 15:30 | Carolin Bischoff | Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart (CVUA S), Food Defense und Radiochemie | Food Defense – Checkliste und weitere Beiträge der amtlichen Seite Baden-Württembergs mit Publikumsfragen und -diskussion |
| 15:30 | 16:00 | Zusammenfassung und Verabschiedung Chairman Dr. Gerd Fricke Organisatorin Dr. Andrea Dreusch | | |
| | | Letzte Chance zum Besuch der Ausstellung | | |
| 16:30 | | Ende der Veranstaltung | | |

[Programm Stand 14.01.2024: Änderungen vorbehalten]



9. Karlsruher Lebensmittelsymposium KALS 2024

Die Teilnahme am 9. KALS 2024 umfasst die Teilnahme an den beiden Symposiums-Tagen und schließt das Hören der Vorträge, den Besuch der Ausstellung, die Verpflegung während des Veranstaltungstages und im Rahmen der Abendveranstaltung, sowie die Teilnahme an der Abendveranstaltung ein. Weiterhin umfasst sie Downloads und Teilnahmezertifikate.

Nicht enthalten sind Anfahrtskosten und Übernachtungskosten*. Tagungshotel ist ein Zimmerkontingent unter dem Stichwort „KALS“ für Sie reserviert, auf das Sie nach Verfügbarkeit unter Tel: 0721 98980 oder Mail hotel@genohotel-karlsruhe.de zugreifen können. Gern unterstützen wir Sie auch bei der Buchung anderer Unterkunftsmöglichkeiten!

Tagungsgebühr:

| | |
|--|---------------------|
| Tagungspreis (ab 01.05.2024) | 1.190,00 € |
| 30 x Super-Earlybird (bis 31.01.2024)* | 900,00 € inkl. 1 ÜN |
| Frühbucher (bis 30.04.2024) | 980,00 € |
| Tagungspreis für Mitglieder des BVLK (Nachweis!) | 420,00 € |

*Tagungspreis für Super-FrühbucherInnen inklusive Übernachtung im Tagungshotel vom 20.11. auf den 21.11.24 (Nur solange der Vorrat reicht. Dieses Sonderangebot ist limitiert auf 30 Plätze! First come, First serve. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.) Der Teilnahmebetrag versteht sich pro Person und Veranstaltungstermin zzgl. gesetzlicher Umsatzsteuer. Er beinhaltet Tagungsunterlagen, sowie Mittagessen und Pausengetränke und die Abend-Veranstaltung. Der Teilnahmebetrag ist 14 Tage nach Rechnungsstellung fällig. Kommt der Teilnehmende in Zahlungsverzug, ist CPM berechtigt, Verzugszinsen i.H.v. 5% über dem Basiszinssatz (§ 247 Abs.1, § 288 Abs.1 BGB) p.a. zu fordern.

Die Anmeldung ist verbindlich. Sie kann bis zum 15.08.2024 kostenfrei storniert werden. Danach wird bis zum 30.09.2024 eine Gebühr von 50% des Tagungspreises fällig. Ab dem 01.10.2024 ist der volle Betrag zu entrichten. Ein Ersatzteilnehmer kann immer gestellt werden. Sollte die Veranstaltung aus wichtigem Grund, z.B. „Höhere Gewalt“ (dies sind Fälle wie Krieg, Revolutionen, Streik, Naturkatastrophen oder Pandemien, die außerhalb unserer Einflussosphäre liegen), können wir die Veranstaltung einmalig auf einen angemessenen neuen Zeitpunkt verschieben, wobei grundsätzlich ein Alternativtermin für nicht-saisonabhängige Veranstaltungen innerhalb der nächsten 12 Wochen als angemessen gilt. Sollte eine Veranstaltung innerhalb eines angemessenen Zeitraums nicht durchgeführt werden können oder dauert die „Höhere Gewalt“ länger als drei Monate, sagen wir die Veranstaltung ab und Sie erhalten die Veranstaltungsgebühr, sofern gezahlt, zurück. Sofern Sie Unternehmer sind und die Absage aufgrund höherer Gewalt erfolgt, wird eine bereits gezahlte Veranstaltungsgebühr nicht erstattet. Ein Anspruch auf Ersatz von Reise- und Übernachtungskosten sowie Arbeitsausfall ist ausgeschlossen. CPM verpflichtet sich, bei eventuell auftretenden Leistungsstörungen alles Zumutbare zu unternehmen, um zu einer Behebung oder Begrenzung der Störung beizutragen.

Die Veranstaltungen werden von qualifizierten Referenten sorgfältig vorbereitet und durchgeführt. CPM übernimmt keine Haftung für die Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit in Bezug auf die Veranstaltungsinhalte, die Tagungsunterlagen und die Verwertbarkeit der Veranstaltung für berufliche oder persönliche Zwecke eines/einer Teilnehmenden.

Datenschutz

Wenn Sie sich zu dieser Veranstaltung anmelden, sind folgende Daten erforderlich, um den Vertrag durchführen zu können: Anrede, Vorname, Nachname, E-Mail-Adresse, Firma, Rechnungsadresse (Straße, Hausnummer, PLZ, Ort, Staat), ggf. VAT-Nummer. Optional können Sie Ihre Telefonnummer und Ihre Position angeben. Zugunsten Ihrer Sicherheit und Zufriedenheit bitten wir Sie, der Küche mit Angaben zu Allergien zu helfen. Diese Angaben sind selbstverständlich freiwillig.

Rechtsgrundlage

Die Verarbeitung von personenbezogenen Daten im Rahmen der Registrierung für eine Veranstaltung basiert auf Art 6 Abs. 1 lit. b DSGVO. Nach Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO ist eine Datenverarbeitung dann erlaubt, wenn sie zur Erfüllung eines Vertrages erforderlich ist. Um Ihnen die Teilnahme an der Veranstaltung vertragsgerecht zur Verfügung zu stellen, müssen wir personenbezogene Daten verarbeiten.

Speicherung der Daten

Die CPM Unternehmensberatung Lebensmittelsicherheit speichert die Daten für etwaige nachlaufende Abwicklungsfragen, maximal jedoch für 18 Monate. Nach der Löschung werden Ihre Daten nur im Fall der kostenpflichtigen Teilnahme an einer Veranstaltung gemäß den steuerrechtlichen und handelsrechtlichen Aufbewahrungspflichten noch aufbewahrt.



Werden Sie Teil der KALS-Community!

Kaum eine andere Fortbildungsveranstaltung legt so viel Wert auf Praxisnähe. Holen Sie sich in zusammenfassenden Vorträgen das Wissen ab, das Sie sich – mangels Zeit – in den letzten Monaten nicht anlesen konnten. Setzen Sie die jeweilige Take-Home-Message zu Hause direkt um. Treffen Sie KollegInnen und ExpertInnen zum ausführlichen Netzwerken. Informieren Sie sich in der begleitenden Ausstellung über nachhaltige und/oder innovative neue Angebote und genießen Sie einen entspannten Abend mit netten Menschen – mal abseits allen Drucks.

Das und genau das ist das KALS!

Das Team der Food Safety Senior Experts freut sich auf Sie!

Ihre Ansprechpartnerin ist



Dr. Andrea Dreusch

Organisatorin / Direktorin Food Safety Senior Experts

+49 (0) 171 494 8842

ab.dreusch@cp-management.de

ICPM
Food-Safety-Senior-Experts

CPM Unternehmensberatung Lebensmittelsicherheit

Zentrale:

Grünwettersbacher Str. 12

D-76228 Karlsruhe

VAT: DE30 362 849 7

www.cp-management.de

Mail: info@cp-management.de

Anmeldung zum KALS 2024

| Information | Daten | | | |
|--|-------|------|--------|--------|
| Anrede* | Frau | Herr | Divers | keines |
| Titel, Vorname, Name* | | | | |
| Unternehmen* | | | | |
| Funktion | | | | |
| Rechnungsadresse* | | | | |
| Ggf. Ihre Rechnungsnummer | | | | |
| Telefonnummer | | | | |
| Mail-Adresse* | | | | |
| VAT | | | | |
| Vermittelt durch Bonuscode oder BVLK-Nachweis* | | | | |
| Lebensmittel-Allergien (bitte benennen) | | | | |

Hiermit melde ich mich verbindlich an
zum 9. KALS 2024 am 20. und 21.11.2024 im GenoHotel Karlsruhe.
Ich erhalte eine Anmeldebestätigung mit Rechnung über den für mich geltenden Tagungspreis.

CPM Unternehmensberatung Lebensmittelsicherheit

Zentrale:
Grünwettersbacher Str. 12
D-76228 Karlsruhe
VAT: DE30 362 849 7

www.cp-management.de
Mail: info@cp-management.de

Partner des



Beraternetzwerk.de®
Gute Berater finden

