

Lebensmittelsicherheit

Food Safety Culture

Nachhaltigkeit

8. KALS 2023 Karlsruher Lebensmittelsymposium

23. und 24.11.2023 – live im GenoHotel Karlsruhe

Unterstützt durch:



LEBENSMITTELVERBAND
Deutschland



INTERNATIONAL ASSOCIATION - SUPPLY CHAIN SAFETY

Unsere Sponsoren:



Grußwort

Staatssekretärin Sabine Kurtz MdL



Sehr geehrte Damen und Herren,
sehr geehrte Interessierte an den Themen Lebensmittelsicherheit, Food Safety Culture und Nachhaltigkeit,

Nach einigen Jahren der Pause kehrt das Karlsruher Lebensmittelsymposium 2023 wieder auf die Bühne zurück. Vorhang auf für dieses so informative wie kommunikationsfreudige Forum! Als Staatssekretärin des Ministeriums in Baden-Württemberg, das auch für die Lebensmittelsicherheit zuständig ist, des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, freue ich mich sehr, dass die Themen, die uns allen so wichtig sind, wieder kompetent dargeboten und diskutiert werden.

Verbraucherinnen und Verbraucher, also wir alle, erwarten zu Recht gesunde und sichere Lebensmittel. Wir verlassen uns darauf, dass die Nahrungsmittel, die wir kaufen, um sie zu verzehren, in jeder Hinsicht einwandfrei sind und korrekt gekennzeichnet wurden.

Verantwortlich für die Sicherheit der Lebensmittel sind in erster Linie die Lebensmittelunternehmen selbst, die durch ihre betrieblichen Eigenkontrollen die Sicherheits- und Qualitätsanforderungen überwachen müssen. Wenn Probleme aufgrund vorausschauender Eigenkontrollmaßnahmen gar nicht erst entstehen, ist uns allen und insbesondere den Verbraucherinnen und Verbrauchern am meisten gedient. Das Karlsruher Lebensmittelsymposium leistet einen wertvollen Beitrag zur Fort- und Weiterbildung und vermittelt aktuelle Informationen, neue Erkenntnisse und geeignetes Rüstzeug mit fundierten und praxisorientierten Fachveranstaltungen.

Die Themenliste des Karlsruher Lebensmittelsymposiums ist auch dieses Mal wieder hoch aktuell:

Sei es mit dem Überblick über Lebensmittelwarnungen oder mit der Darstellung der für bestimmte Lebensmittelbetriebe hochrelevanten Listerienproblematik,
sei es zu Fragen der aktuellen und künftigen Lebensmittelsicherheitskultur in den Unternehmen oder zur Berücksichtigung von Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion,
sei es das wichtige Thema der Lebensmittelallergene oder der wichtige Überblick über die aktuelle Lebensmittelrechtsprechung.

Ich bin sicher, dass alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer viel Interessantes auf diesem Karlsruher Lebensmittelsymposium finden werden und wünsche gewinnbringende Diskussionen in angenehmer Atmosphäre und eine kommunikative Abendveranstaltung mit vielen interessanten Gesprächen.

Staatssekretärin Sabine Kurtz MdL

Grußwort

Tagungspräsident Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany



Nach einer längeren Unterbrechung erstrahlt ein Leuchtturm wieder hell: das KALS 2023, das Karlsruher Lebensmittelsymposium. Diesmal das 8. KALS. Die Karlsruher Lebensmittelsymposien waren von Anfang an besondere und spezielle Fortbildungsveranstaltungen im weiten Bereich der Lebensmittelsicherheit. In wenigen Jahren entwickelten sich die KALS aufgrund ihres Vortragspektrums, das an die Praxis im Lebensmittelgewerbe angepasst war, als ein MUSS für Akteure im Lebensmittelsektor. Auch diesmal wird das 8. KALS 2023 Wissenschaft und Praxis miteinander verbinden. Das 8. KALS deckt für den Lebensmittelbereich die Schwerpunkte Sicherheit, Allergien, Hygiene, Nachhaltigkeit, Verpackungen ab. Kompetente Referentinnen und Referenten vermitteln während der Symposiumstage einen umfassenden Einblick und vermitteln praxisorientierte Empfehlungen zu den Themenschwerpunkten. Die Teilnahme an diesem einzigartigen Lebensmittelsymposium kann nur empfohlen werden. Es vermittelt jedem (w/m/d) neues Wissen und neue Erkenntnisse.

Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany Tagungspräsident (Unruhehändler in Sachen Lebensmittel und moderner Lebensmittelbiotechnologie, 1. Vorsitzender des Wissenschaftskreis Genomik und Gentechnik e.V. (WGG))

Das Karlsruher Lebensmittelsymposium KALS war eines der ersten Symposien im Kontext der Lebensmittelsicherheit. Innerhalb weniger Jahre wurde es zum Highlight der Fortbildungsveranstaltungen für QualitätsmanagerInnen und Produktionsleitungen, für Unternehmensführende, Lebensmittelüberwachung und AuditorInnen.

Nun ist es wieder da!

Die Vorträge mit einem maximalen Praxisinput und dem erklärten Ziel der direkten Umsetzbarkeit im Unternehmen bilden den Rahmen für intensives Netzwerken. Das Prinzip der Veranstaltung ist es, den Teilnehmenden einmal im Jahr die Möglichkeit zu geben, alle diejenigen Themen einzusammeln, für die unter dem Jahr keine Zeit bleibt, um sie nachzulesen; über die sie aber Bescheid wissen sollten.

Eine begleitende, handverlesene Ausstellung informiert die Teilnehmenden über spannende Neuigkeiten für Lebensmittelsicherheit. Ein Höhepunkt war und ist die charmante Abendveranstaltung, bei der Fachgespräche oft bis in die Morgenstunden geführt wurden. Viele Kontakte, die hier geknüpft wurden, halten bis heute und viele der früheren Mitwirkenden haben ihr Kommen wieder zugesagt!

Akteure u.a.:

Chairman

Tagungspräsident

Jurist

Referent

Referent

Referent

Referent

Referentin

Referentin

Referent

Referent

Referentin

Referent

Referent

Referentin

Referent

Referent

Referent

Referent

Dr. Gerd Fricke

Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany

RA Dr. Boris Riemer

Stephan Tromp

Dr. Michael Lendle

Paul Andrei

Dr. Wolfram Martens

Jennifer Ziegler

Linda Pixa

Helmut Roike

Prof. Dr. Hans-Curt Flemming

Prof. Dr. Ute Weisz

Andreas Witsch

Matthias Kollmann

Dr. Sieglinde Stähle

Sebastian Kremer

Dr. Stephan Walch

Dr. Marcus Langen

Arne Salig

Vizepräsident BVL, Berlin

Vorstand WGG, Frankfurt

Seitz & Riemer Rechtsanwälte, Lörrach

Geschäftsführer IFS, Berlin

Geschäftsführer AFC Risk & Crisis Consult

Techn. Laborleiter BAV-Institut

Leiter Landeskонтроllteam Lebensmittelsicherheit

Direktorin Praxistrainings-LMS (FSSE)

Area Sales Manager Ellab GmbH

Geschäftsführer Qualisa Consult (FSSE)

Professor an der Universität Duisburg-Essen i.R

Professorin Lebensmittelwissenschaften RFWU Bonn

Leiter Risikomanagement Develey

CEO Bohlsener Mühle, Vorstand BNW

Wissensch. Leitung Lebensmittelverband

CSO silver plastics® GmbH & Co. KG

Direktor CVUA Karlsruhe

CEO Ariana Laboratories and Consulting Group

Geschäftsführer espressoul



8. KALS 2023 (Tag 1)

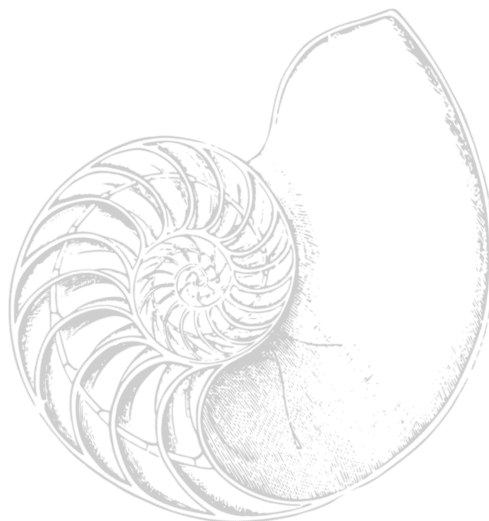
START	STOP	NAME	HERKUNFT	THEMA
09:00	09:15	Eröffnung Organisatorin Dr. Andrea Dreusch Tagungspräsident Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany		
09:15	09:30	Staatssekretärin Sabine Kurtz	MdL BW	Grußwort
09:30	10:00	Chairman Dr. Gerd Fricke	BVL	Lebensmittelwarnungen auf dem Höchststand?!
10:00	10:45	Dr. Marcus Langen	Ariana Laboratories and Consulting Group	Eintrittspforten pathogener Mikroorganismen in die Lebensmittelproduktion
10:45	11:00	Kaffeepause		
11:00	11:45	Paul Andrei	BAV Institut (Tentamus)	Bewertung von Untersuchungsergebnissen von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln und Umgebungsuntersuchungen
11:45	12:30	Dr. Wolfram Martens	LKL BW	Sonderkontrollprogramm Listeria LKL BW: Lessons learned
12:30	13:15	Dr. Sieglinde Stähle Jennifer Ziegler (FSSE) Peter Stauch (FSSE)	Lebensmittel- verband Praxistrainings- LMS QMB iR Airline- Catering	Podiumsdiskussion Listerienmanagement in der Praxis Hierzu auch: Leitlinie „Empfehlungen für Präventionsmaßnahmen gegen Listeria monocytogenes in bestimmten Bereichen der Lebensmittelherstellung“
13:15	14:15	Mittagspause		
14:15	15:30	Prof. Dr. Hans-Curt Flemming	Universität Duisburg-Essen	Biofilme – so aktuell wie nie
15:30	16:00	Kaffeepause		
16:00	17:00	Linda Pixa	Industrie- meisterin Lebensmittel	Grundlagen der thermischen Haltbarmachung, thermische Prozessvalidierung
17:00	17:45	Helmut Roike	Qualisa Consult	SMETA – sozialetische Standards in der Praxis
17:45	18:30	Dr. Andrea Dreusch (FSSE) / Arne Salig (FSSE)	CPM espressoul	Lebensmittelsicherheitskultur und Gesundheitsmanagement
18:30	22:00	Abendveranstaltung		

[Programm Stand 14.04.2023: Änderungen vorbehalten]

8. KALS 2023 (Tag 2)

START	STOP	NAME	HERKUNFT	THEMA
08:30	08:45	Eröffnung Chairman Dr. Gerd Fricke		
08:45	09:30	Dr. Michael Lendle	AFC Risk & Crisis Consult	Nachhaltigkeitsrisiken als „neue“ Herausforderung für die Qualitätssicherung
09:30	10:00	Stephan Tromp	IFS Managing Director	ESG-Umsetzung: was ein Standardgeber sehen möchte
10:00	10:30	Kaffeepause		
10:30	11:00	Matthias Kollmann	Bohlsener Mühle	„Nachhaltigkeit ist kein Projekt, Nachhaltigkeit ist ein Prozess“ – ein Beispiel aus der Praxis
11:00	11:30	Sebastian Kremer	Silverplastics	Nachhaltige Verpackungen in der Praxis
11:30	12:15	Dr. Stephan Walch	CVUA KA	Food Fraud: Neue Analysenmethoden gegen Lebensmittelbetrug und Täuschung
12:15	13:15	Mittagspause		
13:15	14:45	Dr. Boris Riemer	RA Seitz & Riemer	Update Recht: das Wesentlichste aus der Rechtsprechung
14:45	15:15	Kaffeepause		
15:15	16:00	Prof. Dr. Ute Weisz	Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn, Fraunhofer IVV	Allergenes Potenzial pflanzlicher Lebensmittelproteine und Proteindatenbank
16:00	16:45	Andreas Witsch	Develey	Allergene - Spuren kennzeichnen Berechnungsmöglichkeiten und Risikobewertung in der Develey-Praxis
16:45	17:00	Zusammenfassung und Verabschiedung Chairman Dr. Gerd Fricke Organisatorin Dr. Andrea Dreusch		

[Programm Stand 14.04.2023: Änderungen vorbehalten]



8. Karlsruher Lebensmittelsymposium KALS 2023

Die Teilnahme am 8. KALS 2023 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 Handouts und Teilnahmezertifikate.

Nicht enthalten sind Anfahrtskosten und Übernachtungskosten. Im 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	1.190,00 €
Sonderpreis (FSK Berlin Kombi)*	980,00 €
Tagungspreis für Mitglieder des BVLK (Nachweis!)	560,00 €

*Tagungspreis für Teilnehmende, die auch am Food Safety Kongress in Berlin teilnehmen (Nachweis!)

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 30.08.2023 kostenfrei storniert werden. Danach wird bis zum 10.10.2023 eine Gebühr von 50% des Tagungspreises fällig. Ab dem 11.10.2023 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 Einflussphäre 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 und/oder Vorlieben 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 2023

Information	Daten			
Anrede*	Frau	Herr	Divers	keines
Titel, Vorname, Name*				
Unternehmen*				
Funktion				
Rechnungsadresse*				
Ggf. Ihre Rechnungsnummer				
Telefonnummer				
Mail-Adresse*				
VAT				
Bemerkung [BVLK / FSK]				
Lebensmittel-Allergien (bitte benennen)				
Essenspräferenzen (vegetarisch / vegan...)				

Hiermit melde ich mich verbindlich an zum 8. KALS 2023 am 23. und 24.11. 2023 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

