

Aktuelle Presseinformation

Shortcut: Um nachhaltiges Wirtschaften in der Lebensmittelbranche, Sicherheit in Produktions- und Lieferprozessen sowie neue Food-Technologien geht es vom 19. bis 20. Februar 2019 beim **11. Food Safety Kongress** im nhow Hotel Berlin. Unter dem Motto „**Transparenz, Sicherheit, Innovationen: Food Safety & Europa**“ diskutieren Entscheider der Lebensmittelbranche aktuelle Themen aus Politik, Wissenschaft, Wirtschaft, Recht und Handel. Gesellschaftliches Highlight ist wieder die „Food Safety@night“ mit Party, Networking und anregenden Gesprächen. Parallel zum Kongress präsentieren sich Unternehmen und Dienstleister in der Fachausstellung „Food Safety“. Veranstalter ist Management Forum der Handelsblatt Media Group.

Zukunft der Food-Branche: 11. Food Safety Kongress 19./20. Februar 2019 in Berlin

Wenn weniger mehr ist: Novel Food und Reduktionstrategien bewegen die Food-Branche

Frankfurt, 21. November 2018 – Global oder regional erzeugte Lebensmittel einkaufen? Für Super- und Biomarktkunden ist das heute kein Gegensatz mehr. Das Vertrauen in die Sicherheit der Produkte und Produktionsabläufe ist das wertvollste Gut der international vernetzten Branche. Wie Vertrauen durch sichere Prozesse, Kontrollen und Transparenz geschützt werden kann, ist Thema beim 11. „Food Safety Kongress“ am 19. und 20. Februar 2019 in Berlin. Veranstalter ist Management Forum der Handelsblatt Media Group.

Das Motto „Transparenz, Sicherheit, Innovationen: Food Safety & Europa“ steckt den Rahmen ab für aktuelle Themen wie Novel Foods, Innovations- und Reduktionsstrategien für eine nachhaltige und gesunde Lebensmittelproduktion. Darüber hinaus widmen sich Expertinnen und Experten der Frage, wohin sich die Lebensmittelsicherheit in Europa entwickelt. Expertinnen und Experten aus Handel und Industrie präsentieren ihre Best Practices und Erfolgsstrategien. Junge Unternehmen präsentieren dazu frische Ideen und Geschäftsmodelle.

Die Top-Themen des Kongresses sind, neben der europäischen Lebensmittelsicherheit, die Erkennung und Vorbeugung von Betrug. Außerdem Hygienefragen und die Bewertung von Lieferanten. Neu auf der Agenda finden sich gesellschaftlich und ökologisch relevante Stichworte, wie Rework, also die Neuverwertung unverkaufter Lebensmittel zur Vermeidung von Verschwendung und Reduktionsstrategien für gesündere Produkte.

Nach der Eröffnung durch Stephan Tromp vom Handelsverband Deutschland und durch den Moderator Hanno Bender, Ressortleiter Recht und Politik der Lebensmittel Zeitung, startet Dr. Michael Winter vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft und Verwaltungsratsmitglied der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) in den Themenkomplex „Food Safety europaweit.“

In der zweiten Vormittagshälfte widmen sich Experten, wie Dr. Andreas Daxenberger von der TÜV SÜD Management Service GmbH und Jochen Riehle vom Analysespezialisten Eurofins Scientific, dem Schwerpunkt „Food Fraud“. Doch zuvor haben die Besucher die Gelegenheit, Gewinner der Pitch-Sessions des IGW-Startup-Days 2019 auf der Internationalen Grünen Woche kennenzulernen. Die prämierten Unternehmensgründer präsentieren dem Fachpublikum vor diesem und den folgenden Themenblöcken jeweils ihre Zukunftsmodelle.

Aktuelle Presseinformation

Nach den Themenblöcken „Rework: Rückrufe, Verschwendung & Pestizide“ sowie „Lieferantenbewertung“ mit Jaqueline Walter von Arla Foods Deutschland und Dr. Thorsten Maier von der Lidl Stiftung, geht es ins Networking Center, das in diesem Jahr auf besonderen Wunsch viele Kongressbesucher auf 90 Minuten ausgeweitet wurde. Impulsgeberinnen im Network Center sind Angela Schillings-Schmitz, die über Erfahrungen aus mehr als 200 Tagen Anwendung der „International Featured Standards“ (IFS) zur Lebensmittelsicherheit berichtet, und Silke Klaus, Geschäftsführerin des Qualitätsmanagement-Anbieters Awenko.

Der zweite Kongresstag beginnt für Frühaufsteher mit einem nahrhaften und informativen Business Breakfast mit Claus Renner von Ecolab Europe zum Thema Lebensmittelsicherheit im digitalen Zeitalter. Auf der Agenda stehen die Stichworte Hygiene, Reduktionsstrategien und Erfahrungen mit der „neuen“ Novel-Food-Verordnung. Eva-Maria Dörr von tegut wird zur neuen Bio-Verordnung und der Bio-Strategie des Händlers sprechen.

Der Kongress ist die perfekte Gelegenheit, um die aktuellsten und kommenden Trends der Branche kennenzulernen und das eigene Netzwerk zu vertiefen und zu erweitern. Gesellschaftliches Highlight ist die 11. „Food Safety@night“ mit anregenden Gesprächen, zu der Kongress-Partner IFS Management einlädt. Parallel zum Kongress findet die Fachausstellung „Food Safety“ mit Präsentationen von Unternehmen und Dienstleistern statt. Frühbucher zahlen noch bis zum 15. Dezember 2018 nur 1.090,- Euro Teilnehmergebühr anstelle des vollen Preises in Höhe von 1.290,- Euro plus Mehrwertsteuer.

11. Food Safety Kongress 19. und 20. Februar 2019 im nhow Hotel Berlin

Information und Anmeldung unter
www.managementforum.com/food-safety

Kontakt für die Fachpresse:

Katja Friese, Senior Marketing Managerin
Management Forum der HANDELSBLATT MEDIA GROUP GmbH
Eschersheimer Landstraße 50, D-60322 Frankfurt am Main
Telefon +49 (0)211 88743 3759
friese@managementforum.com
www.managementforum.com

Management Forum der HANDELSBLATT MEDIA GROUP GmbH

Management Forum der Handelsblatt Media Group GmbH ist einer der führenden Anbieter von Veranstaltungen für den Handel und die Konsumgüterindustrie. Das Motto von Management Forum ist „Excellence in Business Information“ und steht für Top Informationen, exzellentes Fachwissen und Networking-Möglichkeiten für Teilnehmer aus Handel, Industrie und Dienstleistung. Durch die enge Zusammenarbeit mit den Gesellschaftern und Partnern garantieren die Events von Management Forum aktuelle Branchennews und Fachinformationen aus erster Hand und gelten als die führenden Events der jeweiligen Branche. Management Forum der Handelsblatt Media Group GmbH veranstaltet ca. 30 Kongresse/Kongressmessen pro Jahr.