

# JAHRESKONFERENZ 2018

# QM!

Der Qualitätsmanager in der Lebensmittel-Branche

## Risiken in der Supply Chain wirksam reduzieren:

- Was Sie tun können, um nicht Opfer von Lebensmittelbetrug zu werden
- Mit neuen Möglichkeiten der Qualitätskontrolle den Produktionsprozess noch sicherer machen
- Wie sich ein gezieltes Keim-Monitoring für Ihr Unternehmen auszahlt
- Risiken durch Allergene in der Supply Chain reduzieren
- Wie Blockchain-Lieferketten die Lebensmittelsicherheit erhöhen
- So führen Sie Audits in fremden Kulturkreisen durch
- Mineralöleinträge in Lebensmittel messbar reduzieren
- Viren, Bienen & Co.: diese Themen beschäftigen QS und QM in 2019
- Erfolgreiches Kontaminantenmanagement
- Out of the box: Die neue Rolle des QM: Was bringt die digitale Zukunft?

**12. und 13. November 2018**  
in Hamburg



**Moderation:**  
**Prof. Dr. Ulrich Nöhle**



**Exklusiv für Sie vor Ort:**  
Lebensmittel-Einfuhrkontrolle am Hamburger Hafen



## Sehr geehrte Damen und Herren,

die Seite *lebensmittelwarnung.de* zeigt es deutlich: täglich Rückrufe wegen pathogener Mikroorganismen, jede Menge Kontaminanten vom Beutelclip über Glasscherben bis zu zerriebenen Dichtungen - und das Ganze immer öfter aus Drittländern kommend.

Hier ist der perspektivisch voraus denkende Qualitätsmanager gefordert. Nicht mehr nur Feuerwehrmann in der Krise, sondern der Lenker von Unternehmensprozessen ist gefragt!

Neue Ansprüche auf höherem Niveau tauchen auf und müssen kanalisiert werden. Die wirklich lückenlose Rückverfolgbarkeit bis in Dritt-/Entwicklungsländer ist noch nicht überall umsetzbar - geschweige denn das dazu „passende“ Audit.

„Blockchain“ ist eine neue Vokabel, mit der sich jedes Unternehmen in einer vernetzten Welt auseinandersetzen muss. „Neue“ chemische Kontaminanten werden eine hohe mediale Aufmerksamkeit erfahren und die gesamte Nahrungskette betreffen.

Für Sie bietet Behr's den geeigneten Rahmen zur systematischen und anspruchsvollen Fortentwicklung Ihres betrieblichen Qualitätsmanagements. Experten aus der Praxis sorgen für einen zielorientierten Wissenstransfer in einem angenehmen Rahmen, der Raum für notwendiges Networking lässt. Sie nehmen mit: ein erweitertes Netzwerk und frische Ideen für Ihr QM/QS auf dem neuesten Stand der Technik!

Ich lade Sie herzlich ein, am 12. und 13. November 2018 dabei zu sein!

Prof. Dr. Ulrich Nöhle

JAHRESKONFERENZ QM! 2017

3. Platz in der Kategorie  
„Best New Success Story“

**SIP Awards**

SIPA - Specialized Information Publishers Assoziation

Montag, 12. November 2018

### 9.15 Check-In mit Begrüßungskaffee

### 9.30 Konferenzeröffnung und Begrüßung durch Prof. Dr. Ulrich Nöhle

### 9.45 Diana Röwer

#### Risikomanagement in Zeiten von Fipronil und Co.: Handeln Sie präventiv

- Was die Standards fordern und warum wir nicht nur das Minimum erfüllen sollten: ausgesuchte Beispiele aus der Praxis
- Ausgewählte Methoden zur Risikoidentifizierung und -bewertung
- Frühwarnsysteme und wie Sie diese für Ihr Risikomanagement effektiv nutzen
- Wie Sie Schwachstellen in Ihrem Risikomanagement aufspüren und beheben

### 10.30 Christa Schuster-Salas

#### Rohstoffe: Eine potentielle Gefahrenquelle?

- Diese Gefahrenquellen und Risiken müssen in Zusammenhang mit Rohstoffen betrachtet werden: Anbau, Herkunft Lieferant, Transportwege, Anforderungen/Überwachung
- Wie Sie durch ein gut funktionierendes Risikomanagement sichere Rohstoffe einsetzen
- Ganzheitliches Risikomanagement, die Herausforderung!

### 11.15 Zeit für Networking – Kommunikationspause und Besuch der Industrieausstellung

### 11.45 Jürgen Schlösser

#### So reduzieren Sie das Allergenrisiko in Ihrer Supply Chain

- Risikobetrachtung beim Erzeuger, Transport, bei der Herstellung von Vorprodukten und der eigenen Herstellung
- Mit diesen Maßnahmen reduzieren Sie das Allergenrisiko in Ihrer Supply Chain
- Aufdecken von versteckten Schwachstellen in Ihrer Lieferkette
- Analytik: Welche Analysemethode ist für meine Produkte die richtige?

### 12.30 Dr. Anita Fechner

#### Food Fraud in der Unternehmenspraxis: Wie Sie sich erfolgreich dagegen rüsten

- Aufbau eines Food Fraud-Systems: Welche Bausteine gehören dazu?
- Verwundbarkeitsanalyse: Rohmaterialien und Prozesse analysieren, Schwachstellen erkennen
- Strategien zur Minderung der Food Fraud-Risiken und deren Umsetzung in die betriebliche Praxis
- Vorbereitung fürs Audit: Handlungsempfehlungen für QM und QS
- Erste Erfahrungen aus den IFS 6.1-Audits zu Food Fraud: Wo liegen die Schwachstellen und wie lassen sich diese vermeiden?

**13.15 Zeit für Networking – Kommunikationspause und Mittagessen – Besuch der Industrieausstellung**

**14.15 Dr. Bettina Gerulat, Sarah Horschke**  
**Erleben Sie live wie das Einfuhramt am Hamburger Hafen arbeitet**

Einfuhrkontrolle von Lebensmitteln tierischer und pflanzlicher Herkunft aus Drittländern: Rechtliche Grundlagen, Durchführung, Maßnahmen

Guided-Tour: Folgen Sie dem Pfad der Einfuhr-Kontrolleure direkt am Hamburger Hafen. Nutzen Sie unseren Shuttle-Service!

**17.15 Zeit für Networking – Kommunikationspause und Besuch der Industrieausstellung**

**17.30 Dr. Jörg Klinkmann**  
**Risikobewertung von Fremdkörpern: Eine wissenschaftliche Sichtweise**

- Sinnvolle Risikobewertung nach dem FMEA-Ansatz
- Aktuelle Datenlage zum Schweregrad von Verletzungen durch Fremdkörper: Was ist tatsächlich gefährlich?
- Wie Sie mit einem wirkungsvollen Fremdkörpermanagement Ihre Produkte absichern
- Detektion von Fremdkörpern: Sinn und Nutzen

**18.15 Christian Krebs**  
**Mehr Sicherheit garantieren: Systeme im Hochfrequenzbereich zur Qualitätskontrolle von Lebensmitteln**

- Mögliche Einsatzgebiete von Hochfrequenzsystemen im industriellen Umfeld und im Alltag
- Was macht den verwendeten Wellenlängenbereich für die Qualitätskontrolle von Lebensmitteln so attraktiv?
- Gegenüberstellung verschiedener Messsysteme und Technologien
- Detektion von Fehlern und Verunreinigungen im Produktionsprozess
- Vorteile und Grenzen von Hochfrequenzsystemen
- Anwendungen und Einsatzgebiete der verwendeten Technologie im Betrieb

**19.00 Behr's Get-Together**  
**Zeit für Networking und Dinner**

Nutzen Sie die Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch mit Kollegen und Referenten. Knüpfen Sie in angenehmer Atmosphäre wichtige Kontakte.

**8.30 Monika Daiber**  
**Risikomanagement von unerwünschten Mineralöleinträgen**

- BLL-Toolbox als Werkzeug zur Risikobewertung und Ursachenforschung von unerwünschten Mineralöleinträgen
- Risiko unerwünschter Mineralöleinträge in Bio- und konventionellen Lebensmitteln im Vergleich
- Lieferantenmanagement als Basis für ein effektives Risikomanagement

**9.15 Dr. Maleen Wald**  
**Risikopotential von Lebensmittelkeimen in der Produktion**

- Bakterien in der Lebensmittelindustrie: Welche Risiken, Herausforderungen und Nutzen haben Bakterien in der Lebensmittelumgebung?
- Bakterienkonzentrationen im Produktionsumfeld: Wie beeinflusst das Probenahmesystem das Resultat? So vermeiden Sie Fehler.
- Aufbau eines Umfeldhygienemonitorings: Nutzen für ein stabiles Produktionsergebnis
- Diese Beispiele aus der Praxis zeigen, wie sich ein Keim-Monitoring für Ihr Unternehmen auszahlt
- Blick in die Zukunft: Natürliche Lebensmittelinhaltsstoffe zur Keimreduktion

**10.00 Jochen Riehle**  
**Viren, Bienen & Co.: diese Themen beschäftigen QS und QM in 2019**

- Lebensmittel im Spannungsfeld zwischen Risiken im Endprodukt und den Ursachen in den Ursprüngen
- Welche Rückstände und Kontaminanten sind neu?
- Glyphosat: Dauerbrenner oder Auslaufmodell?
- Viren: reales Risiko oder fiktive Gefahr?
- Die Biene und das EU-Recht: Stand der Dinge

**10.45 Zeit für Networking – Kommunikationspause und Besuch der Industrieausstellung**

**11.15 Dr. Jan Foerstner**  
**Erfolgreiches Kontaminantenmanagement am Beispiel Symrise**

- Kontaminantenbewertung: Die Symrise Contaminant Risk Assessment Matrix
- In diese Risiko-Gruppen lassen sich Rohstoffe einordnen
- Wie Sie Kontaminanten clustern und diese in Ihren Produkten reduzieren

**12.05 Round-table Gespräche**  
**Wählen Sie zwei der drei Themen aus:**

- Food Fraud: Wie Sie das Risiko reduzieren
- Lebensmittelverderbern keine Chance geben: Präventive Maßnahmen und neue Ansätze aus der Forschung
- Gefahr erkannt – Gefahr gebannt? Rückstandsmonitoring from farm to fork

**12.50 Zeit für Networking –  
Kommunikationspause und Mittagessen –  
Besuch der Industrieausstellung**

**13.45 Dr. Benedikt Sommerhoff  
Die Rolle des QM in Zeiten der vierten  
Industriellen Revolution**

- Welche Dynamiken wirken auf Sie als QM ein?
- Welche Möglichkeiten bietet das agile QM?
- Wie Sie die Digitalisierung als Chance nutzen
- Welche Wege müssen Sie gehen, um zukünftig erfolgreich arbeiten zu können?

**14.30 Angela Schillings-Schmitz  
Digital Assurance: Kann die Blockchain  
Lebensmittel sicherer machen?**

- Fipronil, EHEC & Co. – Können Blockchain-Lieferketten solche Skandale verhindern?
- Wie Blockchain funktioniert und welchen Beitrag sie zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit leistet
- Umsetzung in der Praxis: Welche Vorteile bietet Blockchain für das QM und Nachhaltigkeit? Was kommt auf QS/QM-Verantwortliche im Unternehmen zu?
- Herausforderungen und Grenzen der Blockchain

**15.15 Prof. Dr. Nöhle  
Audits in fremden Kulturkreisen: Benötigte  
Informationen sicher erhalten**

- „Abweichungen“ schnell auf die Spur kommen
- Die typischen Fallstricke, und wie Sie diese vermeiden: so kommen Sie mit validen Ergebnissen zurück
- Reiseplanung nach SO-Asien, Afrika, Südamerika
- Abweichende Fragetechnik
- Die richtigen social habits

**15.45 Zusammenfassung und Ausblick  
(Prof. Dr. Ulrich Nöhle)**

**16.00 Ende der Veranstaltung**

**Wer trifft sich bei der  
Jahreskonferenz 2018 QM!**

Leiter des Qualitätsmanagements, der Qualitätssicherung, der Produktion und des Einkaufs sowie Dienstleister in der Lebensmittelindustrie.



**Erleben Sie live wie das Einfuhramt am  
Hamburger Hafen arbeitet**

**am 12.11.2018, 14:15 – 17:15 Uhr**

2017 erklärte das Einfuhramt am Hamburger Hafen rund 200 Sendungen als nicht einfuhrfähig. Diese Nahrungsmittel entsprachen nicht dem europäischen Gesundheits- und Hygienestandard und wurden auf Anweisung der Kontrollstelle vernichtet bzw. zurückgeführt.

Erleben Sie die Einfuhrkontrolle am Hamburger Hafen hautnah: Mitarbeiter geben Ihnen exklusiv Einblicke in die Kontrollabläufe und ihre Arbeitsweise. Vor Ort sehen Sie, wie die Wareneingangskontrolle funktioniert und die Nahrungsmittel im Labor unter die Lupe genommen werden. Zudem lernen Sie die Prüfkriterien, die über die Beschlagnahmung oder Freigabe der importierten Waren entscheiden, kennen.

**Ihr Moderator**



**Prof. Dr. Ulrich Nöhle**

Lebensmittelchemiker mit Promotion in Biochemie, 30 Jahre in Führungspositionen in internationalen Lebensmittelkonzernen tätig; QM, Beschaffung, supply chain management, CEO; Honorarprofessor für Qualitätsmanagement an der TU Braunschweig. Heute Interim- und

Krisenmanagement, Wirtschafts- und Behördenmediation, Medientraining.

# Ihre Referenten



## Dr. Anita Fechner

Diplom-Ernährungswissenschaftlerin; Prokuristin der QMP Qualitätsmanagement & Produktentwicklung GmbH Jena. Schwerpunkte: Beratung zur Lebensmittelsicherheit, Einführung, Überprüfung und Weiterentwicklung von

Eigenkontroll- oder Qualitätsmanagementsystemen, Schulungen und Workshops (u. a. HACCP, IFS, Interne Audits, Food Defense/Food Fraud) und Entwicklung von gesundheitsoptimierten Lebensmitteln.



## Dr. Jan Foerstner

Seit 2003 Director QC-Services und Director QC-Sensorry bei Symrise; zuvor bei Haarmann & Reimer als Laboratory Manager R&D und Laboratory Manager Flavour R&D sowie als Leiter QM im Bereich chemische Aromen tätig.



## Dr. Bettina Gerulat

Fachtierärztin für öffentliches Veterinärwesen und seit 1993 mit der Einfuhruntersuchung von Tieren, Produkten tierischer Herkunft und einigen Erzeugnissen nicht tierischer Herkunft befasst. In Hamburg wird diese Aufgabe vom

Veterinär- und Einfuhramt durchgeführt. Zum Veterinär- und Einfuhramt gehören die beiden Grenzkontrollstellen Hamburg Hafen und Hamburg Flughafen. Seit Dezember 2011 Leiterin des Veterinär- und Einfuhramtes.



## Monika Daiber

Staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin, mehrere Positionen in leitender Funktion im Bereich Qualitätssicherung in der Arzneimittel- und Lebensmittelindustrie, als QS-Koordinator bei HiPP verantwortlich für Bedarfsgegenstände und

Lieferantenmanagement, Mitwirkung bei der Entwicklung der BLL-Toolbox zu Mineralölen.



## Sarah Horschke

Tierärztin; seit Anfang 2014 amtliche Tierärztin im Veterinär- und Einfuhramt der Stadt Hamburg mit Durchführung von Einfuhr- und Durchfuhrkontrollen tierischer und nicht-tierischer LM und anderen Produkten, Planung und

Durchführung interner Audits, regelmäßiger Teilnahme an BTFS-Fortbildungen der EU (Better Training for safer food), tätig am Hafen und Flughafen Hamburgs.



## Dr. Jörg Klinkmann

Chemiker (Studium Bochum/Konstanz), Wirtschaftschemiker; langjährige Erfahrung im technischen Projektmanagement, als Betriebsleiter Produktion und Leiter der Qualitätssicherung.



## Christian Krebs

Studierte Medizintechnik am RheinAhrCampus Remagen; seit 2010 Leiter des Teams „Industrialisierte Hochfrequenztechnologie“ am Fraunhofer Institut für Hochfrequenzphysik; Forschungsschwerpunkt ist die

Entwicklung neuartiger Konzepte für Hochfrequenzsysteme in industriellen Anwendungen; Lehrbeauftragter der Technischen Hochschule Koblenz im Bereich Leiterplattenentwicklung.



## Jochen Riehle

Lebensmittelchemiker, Pestizidexperte; während seiner jahrzehntelangen Tätigkeit für eines der weltweit führenden Rückstands-Labore hat er zahlreiche Lebensmittel-„Krisen“ und solche, die dazu gemacht

wurden aus nächster Nähe erlebt; unter anderem Mitglied der BfR-Kommission für Pflanzenschutzmittel sowie in zahlreichen Verbänden aktiv.



## Diana Röwer

Diplom Oecotrophologin, QM Leiterin bei der Internack Knabber-Gebäck GmbH & Co. KG (Standort Wevelinghoven), 10 Jahre Erfahrung im Bereich Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung.



## Angela Schillings-Schmitz

Diplom Oecotrophologin und Lead Auditorin; 1997-2002 Leitung QM Food bei der Dohle/HIT-Handelsgruppe; ab 2002 Freiberuflerin als Consultant und Trainerin für Qualitätsmanagement, Traceability und

Food Safety für Handel und zuliefernde Industrie tätig; 2007-Anfang 2018 Senior Branchenmanagerin Frische bei der GS1 Germany; seit 2018 als Senior Managerin verantwortlich für das Business Development Food & Beverage DACH sowie Digital Assurance Expert bei der DNVGL; Fachautorin und IFS-Auditorin.



## Jürgen Schlösser

Lebensmitteltechnologe, arbeitet seit über 25 Jahren bei Dr. Oetker auf unterschiedlichen Positionen; hat neben seinen vielfältigen Tätigkeiten bei Dr. Oetker, einige interne

F&E Netzwerke für Qualitätssicherung und Produktentwicklung aufgebaut. Hierunter fällt auch das Allergen-Management-System, das heute in allen Dr. Oetker Werken implementiert ist. Außerdem ist er Gründungsmitglied des Runden Tisches für Allergen-Management in Deutschland, Gründungsmitglied des Fachausschusses Allergen-Management beim BLL und Teilnehmer zahlreicher Workshops zu Allergenthemen bei der Europäischen Kommission.



## Christa Schuster-Salas

über viele Jahrzehnte bis Ende 2017 im QM in leitender und verantwortlicher Position bei einem der größten, marktführenden Schokoladenhersteller tätig.

Seit Januar 2018 Inhaberin von „Infopoint Kakao-und-mehr“. Tätig in verschiedenen Verbänden, z. B. Forschungskreis der Ernährungsindustrie (FEI), Industrievereinigung für Lebensmitteltechnologie und Verpackung (IVLV), Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V. (ZDS).



## Dr. Benedikt Sommerhoff

Seit 20 Jahren in unterschiedlichen Fach- und Führungspositionen für die Deutsche Gesellschaft für Qualität (DGQ) tätig; derzeit Leiter Innovation &

Transformation; im QLAB der DGQ, ihrem Design Thinking Labor, entstehen unter der Moderation des Teams Innovation neue Lösungen für die DGQ und für Organisationen.



## Dr. Maleen Wald

Als Leiterin des mikrobiologischen Labors der Iglo GmbH verantwortlich für die Abläufe und die Weiterentwicklung von Probenplänen und Umfeldhygienekontrollen. Schwerpunkte:

Lebensmittelmikrobiologie, Bewertung von mikrobiologischen Befunden, Beratungen bei Reinigungsintervallen und Reinigungszyklen von Produktionsanlagen, Beratung bei der Festlegung von Stufenkontrollen.

**Ansprechpartnerin:**

Caroline Kaul  
 Telefon: 040 - 227 008 62  
 Fax: 040 - 220 1091  
 E-Mail: akademie@behrs.de

**Veranstaltungsort:**

HYPERION Hotel Hamburg  
 Amsinckstr. 39 · 20097 Hamburg  
 Telefon: 040-414200-0 · Fax: : 040-414200-3189  
 E-Mail: hyperion.hamburg@h-hotels.com  
 www.h-hotels.com

**Zeit:**

1. Tag: Montag, 12. November 2018,  
 von 9.15 Uhr bis ca. 21.30 Uhr,  
 2. Tag: Dienstag, 13. November 2018,  
 von 8.30 Uhr bis ca. 16.00 Uhr,  
 Programmänderungen sind vorbehalten.

**Seminargebühr:**

Je Teilnehmer € 1.898,- zzgl. Mehrwertsteuer. Enthalten sind die Seminarunterlagen (je nach Freigabe auch als PDF-Datei), Teilnahmezertifikat, Mittagessen und Pausengetränke. Zum Abschluss des ersten Tages lädt der Veranstalter zum Networking-Dinner ein.

**Anmeldeschluss: 29.10.2018**

Einzelzimmer im HYPERION Hotel Hamburg: pro Übernachtung 149,- Euro inkl. Frühstücksbuffet, abrufbar unter dem Stichwort „Behr’s Verlag“ bis zum 15.10.2018. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.



Behr’s Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung und Seminare zertifiziert nach ISO 9001:2015.

[www.tuev-sued.de/ms-zert](http://www.tuev-sued.de/ms-zert)

Ja, ich melde mich an zur **Jahreskonferenz 2018 QM!** am 12. und 13. November 2018 in Hamburg zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen von € 1.898,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Ja, ich interessiere mich für Ausstellungsmöglichkeiten. Bitte senden Sie mir Unterlagen zu.

**Stornierung:**

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 22.10.2018 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Kursgebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe [www.behrs.de/agb](http://www.behrs.de/agb). Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter [www.behrs.de/widerruf](http://www.behrs.de/widerruf).

**BEHR’S...AKADEMIE**

Behr’s GmbH  
 Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg  
 Telefon: 040-227 0080 · Fax: 040 - 220 1091  
 E-Mail: [info@behrs.de](mailto:info@behrs.de) · [www.behrs.de/7160](http://www.behrs.de/7160)

**Anmeldung**

\_\_\_\_\_  
 Name des Seminarteilnehmers

\_\_\_\_\_  
 Firma

\_\_\_\_\_  
 Branche

\_\_\_\_\_  
 Funktion/Position

\_\_\_\_\_  
 Straße/Nr.

\_\_\_\_\_  
 PLZ/Ort

\_\_\_\_\_  
 Telefon

\_\_\_\_\_  
 Fax

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

\_\_\_\_\_  
 Datum

\_\_\_\_\_  
 Unterschrift

S 7160-3-01-2