



Das war das 8. qualityaustria Lebensmittelforum

In Zeiten der Ressourcenknappheit betrifft das Thema Lebensmittel uns alle! Alleine in Österreich landen jährlich 158.000 Tonnen Lebensmittel im Hausmüll. Schätzungen besagen, dass 30-40% der produzierten Lebensmittel entsorgt werden.

Das 8. **qualityaustria** Lebensmittelforum brachte am Mittwoch, den 12. Oktober mehr als 90 Vertreter aus der Nahrungsmittelindustrie in das LFI in Linz. Im Zentrum der Veranstaltung mit dem Titel „**Kostbare (Lebens)Mittel in Zeiten der Globalisierung**“ standen die komplexen Herausforderungen, mit denen Produzenten und Unternehmer aus der Lebensmittelbranche konfrontiert sind.

Es kamen genau jene Themen auf den Tisch, die die Branche derzeit bewegen. Heute möchten wir den kurzweiligen und abwechslungsreichen Tag für Sie zusammenfassen. Besuchen Sie auch unsere [Bildergalerie](#) oder schauen Sie sich das [Video](#) an, um sich einen visuellen Eindruck der Veranstaltung machen.

Hier weiterlesen

Sehr geehrte Kunden und Interessenten!

Wir freuen uns Ihnen heute diesen abwechslungsreichen und kurzweiligen Veranstaltungstag zusammenfassen zu dürfen!

Mehr als 90 Teilnehmer waren am **12. Oktober 2016** im Linzer LFI dabei als hochkarätige Vortragende aktuelle Entwicklungen, praxisnahe Einblicke und wirtschaftliche Verbesserungspotenziale aufzeigten. Wertvolle Tipps rund um die Themen Globalisierung, Lebensmittelsicherheit, Fremdkörpermanagement, Esskultur, Social Media, Compliance Management und Krisenmanagement sowie interessante Diskussionen und Networking bei regionalen Spezialitäten rundeten den Tag ab.

Danke an dieser Stelle auch unseren Kooperationspartnern [W. Kündig & Cie AG](#) und [Mettler-Toledo GmbH](#) sowie unserem Medienpartner [Q1!](#)

Klicken Sie auf unten stehenden Link und gelangen Sie direkt zu

- >> [...der Nachlese](#)
- >> [...der Bildergalerie](#)
- >> [...dem Video](#)

Die verfügbaren Präsentationen können [hier](#) mit dem in der Veranstaltung kommunizierten Passwort heruntergeladen werden.

Viel Spaß beim Durchklicken!

Mit freundlichen Grüßen,


Marisa Pirker, BSc
Marketing

Überblick

- Das war das 8. **qualityaustria** Lebensmittelforum
- **qualityreport** – Aktuelles aus der Branche
- Integrity Management im globalen Beschaffungsumfeld – wie können Lebensmittel sicherer werden?
- Globaler Handel – Herausforderungen für Produzenten und Unternehmer
- Gesundheitsrisiken durch Fremdkörper – aktuelle Herausforderungen an das Fremdkörpermanagement
- Fremdkörpermanagement in der Praxis - Food Safety Tower®
- Esskultur und Lebensmittelverarbeitung unter Modernisierungsdruck – Risiko und Chance
- Food Web – Österreich is(s)t online: Social Media und Essen – wie passt das zusammen?
- Lebensmittelkontaktmaterialien – was muss sein?
- Strategische Krisenkommunikation und Medien
- Lust auf Ideen
- Video-Channel
- Seminare aus aktuellem Anlass



qualityreport – Aktuelles aus der Branche

DI **Wolfgang Leger-Hillebrand**, Prokurist Branchenmanagement Lebensmittelsicherheit, Quality Austria, ging in seinem Vortrag auf aktuelle Entwicklungen in der Branche ein. Der neue Leitfaden 2016/C278/01 war ebenso Thema wie beispielsweise die Revision der ISO 22000, die als wichtiger Standard für alle Unternehmen der gesamten Lebensmittelkette relevant ist.



[Hier weiterlesen](#)

Integrity Management im globalen Beschaffungsumfeld – wie können Lebensmittel sicherer werden?

Thomas Lorber, CEO der Intact GmbH, eröffnete mit seinem Beitrag den ersten Schwerpunkt des Tages „**Globalisierung und Konsequenzen für die Lebensmittelsicherheit**“. Anschaulich präsentierte er, wie Markenhersteller sicherstellen können, dass das was ihre Ware verspricht, auch eingehalten wird.



[Hier weiterlesen](#)

Globaler Handel – Herausforderungen für Produzenten und Unternehmer

DI **Johann Steinwider**, Leitung Abteilung Risikobewertung bei der AGES GmbH, stellte in seinem Beitrag treffend fest und belegte faktenreich, dass Lebensmittelunternehmer immer mehr gefordert werden und legte besonderes Augenmerk darauf, dass sie "darauf achten [müssen], unterschiedliche Anforderungen der Zielländer einzuhalten". Die Risikobewertung von Chlorhühnern & Co folge zwar internationalen Standards, aber die jeweiligen Gesetzgeber können davon abweichende Entscheidungen treffen.



[Hier weiterlesen](#)

Gesundheitsrisiken durch Fremdkörper – aktuelle Herausforderungen an das Fremdkörpermanagement

Mag. Dipl.-HTL-Ing. Univ. Lektor **Andreas Schmölzer**, Ingenieurconsulting – Unternehmensberatung Ingenieurbüro für Ernährungswissenschaften eröffnete den 2. Schwerpunkt „**Fremdkörpermanagement**“ des Tages mit der Frage: "Wer findet Fremdkörper? Konsument oder Behörde?". Die Antwort wird besonders produzierende Unternehmen nicht erfreuen, werden doch in 2 von 3 Fällen Fremdkörper (wie Glas, Metall, Plastik) von Konsumenten entdeckt. Er erklärte, wie mit Verunreinigungen umgegangen werden kann.



[Hier weiterlesen](#)

Fremdkörpermanagement in der Praxis - Food Safety Tower®

Marc-Remo Kündig, Marketing/Communication bei W. Kündig & Cie AG, lieferte praxisnahe Einblicke in die Qualitätssicherung und das Management von Fremdkörpern in der Kündig Gruppe. Die anschließende Podiumsdiskussion über die Kontamination von Lebensmitteln und die Erkennung von Fremdkörpern mit **Andreas Jurewicz** (Business und Projekt Manager Product Inspection bei Mettler-Toledo) bildete den Abschluss des zweiten Themenschwerpunkts.



[Hier weiterlesen](#)

Esskultur und Lebensmittelverarbeitung unter Modernisierungsdruck – Risiko und Chance

Univ.-Prof. Dr.-Ing. **Henry Jäger**, Institut für Lebensmitteltechnologie, Universität für Bodenkultur Wien, eröffnete den Schwerpunkt „**Esskultur im Wandel der Zeit**“. Der Modernisierungsdruck nimmt zu und neue Verarbeitungsmethoden gewinnen an Bedeutung. Er ging nicht nur auf aktuelle Trends (z.B. personalisierte Ernährung, etc.) ein, sondern brachte insbesondere auch das spannende Thema Insekten als Nahrungsmittel der Zukunft auf den Tisch.



[Hier weiterlesen](#)

Food Web – Österreich is(s)t online: Social Media und Essen – wie passt das zusammen?

Mag. (FH) **Daniela Terbu** und **Nina Mohimi**, Digitale Kommunikation & Social Branding, The Coolinary Society, griffen in ihrem gemeinsamen Vortrag die Themen Social Media, Essen und "Foodies" auf. Sie betonen unisono: "Man muss im realen Leben Erinnerungen schaffen, damit andere online darüber reden!". Viele Praxistipps für Unternehmen rundeten diesen kurzweiligen Vortrag ab.



Hier weiterlesen

Lebensmittelkontaktmaterialien – was muss sein?

MinR Dr. H. **Dietmar Österreicher**, Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz: stoffliche und technologische Risiken, Gentechnik, Bundesministerium für Gesundheit und Frauen, läutete den vierten Schwerpunkt „**Compliance Management**“ ein. Behandelt wurden – immer die Frage der Notwendigkeit im Auge behaltend – unter anderem die Themen Verpackungen, EU-Vorgaben, Eigenkontrollen.



Hier weiterlesen

Strategische Krisenkommunikation und Medien

Dr. **Andreas Schwarz** vom Institut für Medien- und Kommunikationswissenschaft der Technischen Universität Ilmenau präsentierte Erkenntnisse der internationalen Kommunikationsforschung. Diese ist im Lebensmittelbereich besonders wichtig, da dieser als "Hochrisikobereich" gelte. Eine effektive Krisenkommunikation ist erlern- und planbar und vor allem in diesem Sektor sehr relevant. Beispiele aus der Praxis, vor allem im Umgang mit Medien nach dem Bekanntwerden eines Skandals, untermauerten seine Argumente nachhaltig.



Hier weiterlesen

Lust auf Ideen

Bernhard Wolff, Experte für Kreativität und Gründer Think-Theatre GmbH, machte mit seinem Abschlussvortrag wie der Titel bereits vermuten lässt "Lust auf Ideen". Humorvoll stellte er erfolgreiche Denkstrategien, Chancen kreativer Kommunikation und Faktoren fürs Innovationsklima vor und vermochte das Publikum bis zur letzten Minute mitzureißen. Nach diesem letzten Vortrag des Tages nutzten viele Teilnehmer die Chance, bei regionalen Spezialitäten noch weiterzureden und den Tag gemütlich ausklingen zu lassen.



Hier weiterlesen

Video-Channel

Haben Sie das diesjährige Forum verpasst? Wir haben die **Highlights** für Sie festgehalten!

In unserem **qualityaustria** Video-Channel warten viele Video-Clips darauf, von Ihnen entdeckt zu werden.

Jetzt kostenlos abonnieren und kein neues Video verpassen!



Hier ansehen

Seminare aus aktuellem Anlass

[Mikrobiologische Gefahren im Rahmen von HACCP identifizieren und richtig einschätzen](#), [Hygienic Design](#) sowie [Validierung und Verifizierung von Reinigung und Desinfektion](#): Im neuen **qualityaustria** Seminarangebot wird ein starker Fokus auf aktuelle Herausforderungen der Branche gelegt.



Hier weiterlesen

qualityaustria Video-Channel
Jetzt kostenlos abonnieren!



 **qualityaustria**
Erfolg mit Qualität

Headquarters
Zelinkagasse 10/3
1010 Wien, Austria
Tel.: (+43 1) 274 87 47
Fax: (+43 1) 274 87 47-100
www.qualityaustria.com

Customer Service Center
Am Winterhafen 1
4020 Linz, Austria
Tel.: (+43 732) 34 23 22
Fax: (+43 732) 34 23 23
E-Mail: office@qualityaustria.com