

9. qualityaustria

Lebensmittelforum

Lebensmittel – Sicher?  
Nachhaltig? Hochwertig?



## Lebensmittel – Sicher? Nachhaltig produziert? Qualitativ hochwertig?

Das sind Fragen, die gerade in einer Zeit voller sozialer und ökologischer Herausforderungen aber auch massiver ökonomischer Veränderungen, u.a. in Form neuer Handelsabkommen, zunehmend an Bedeutung gewinnen.

Für Unternehmen wird nachhaltiges sowie gegenüber Kunden ehrliches Wirtschaften immer wichtiger, um den neuen Anforderungen gerecht zu werden und das Überleben am Markt zu sichern. Dementsprechend wird das rasche Erkennen von Gefahren genauso wie das Managen aktueller Herausforderungen zur signifikanten Grundvoraussetzung, um aktiv auf eine erfolgreiche Zukunft zusteuern zu können.

Das **9. qualityaustria Lebensmittelforum** findet am **11. Oktober 2017** in Kooperation mit der Veranstaltung **Lebensmittel.Recht.Up2Date** (12. Oktober 2017) statt und befasst sich mit jenen Herausforderungen und Gefahren, die die Lebensmittelindustrie derzeit betreffen. Passend dazu erwarten Sie in diesem Jahr die folgenden **drei Schwerpunktthemen**:

- Gefahren erkennen und bewerten
- Allergene, Mineralöle und Co. – Herausforderungen in der Praxis
- Nachhaltigkeit – die Zukunft der Lebensmittelwirtschaft

Wir freuen uns auf [Ihre Anmeldung](#) und Ihr Kommen!

**Hier weiterlesen**

### Sehr geehrte Kunden und Interessenten!

Wir freuen uns sehr, Sie zum **9. qualityaustria Lebensmittelforum** am **11. Oktober 2017** in Linz einladen zu dürfen. Der Tag steht unter dem Motto "**Lebensmittel – Sicher? Nachhaltig? Hochwertig?**". Was Sie alles erwarten wird, erfahren Sie in diesem kurzen [Video](#).

Verpassen Sie auch nicht unsere zweite Veranstaltung **Lebensmittel.Recht.Up2Date** in Kooperation mit SAICON Consulting am **12. Oktober 2017** ebenfalls in Linz, bei der aktuelle branchenrelevante rechtliche Themen, wie z.B. Verbrauchererwartungen und Lebensmittelbetrug, behandelt und diskutiert werden.

Heute möchten wir Ihnen den ersten Teil der spannenden Vorträge der beiden Tage vorstellen.  
Melden Sie sich am besten gleich an – wir freuen uns auf Sie!

Beste Grüße,

Nina Weynandt, MA  
Eventmanagement

### Überblick

- Lebensmittel – Sicher? Nachhaltig produziert? Qualitativ hochwertig?
- Tag 1: Schwerpunkt "Gefahren erkennen und bewerten"
- Tag 1: Schwerpunkt „Nachhaltigkeit – die Zukunft der Lebensmittelwirtschaft“
- Tag 2: Lebensmittel – Identität und Herkunftsangaben
- Tag 2: Lemming oder Lernfähig? Entscheidungen des Verwaltungsgerichts
- Organisatorisches und Anmeldung
- Sponsoren
- Downloads



**Tag 1: Schwerpunkt  
"Gefahren erkennen und bewerten"**

Das erste Schwerpunktthema wird Univ.-Prof. Dr. **Franz Allerberger**, Leiter des Geschäftsfeldes Öffentliche Gesundheit der AGES, mit seinem Vortrag eröffnen. Er wird die Sorgen der Bürger bezogen auf Lebensmittelsicherheit beleuchten und spricht die Diskrepanz zwischen empfundenem und epidemiologisch belegbarem Risiko an.



**Hier weiterlesen**

**Tag 1: Schwerpunkt  
„Nachhaltigkeit – die Zukunft der Lebensmittelwirtschaft“**

DI **Herbert Schlossnikl**, Vorstand der Vöslauer Mineralwasser AG, wird die Bedeutung von Nachhaltigkeitsteams sowie klaren Nachhaltigkeitszielen im Unternehmen erläutern. Im Anschluss wird Univ.-Prof. Dr. **Christoph Burmann**, Inhaber des Lehrstuhls für Markenmanagement (LiM®) an der Universität Bremen, die Auswirkung von CSR auf die emotionale Markenbindung thematisieren.



**Hier weiterlesen**

**Tag 2: Lebensmittel – Identität und Herkunftsangaben**

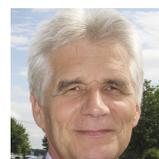
Dr. **Ulrich Busch**, Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) Bayern, wird darauf eingehen wie Lebensmittelverfälschungen die amtlichen Überwachungsbehörden herausfordern. Mag. **Sonja Reiselhuber-Schmölzer**, Ernährung e<sup>3</sup>, wird erörtern welche Regelungen und Auslegungen es bei verpflichtenden und freiwilligen Herkunftsaussagen zu beachten gilt und welche Irreführungspotenziale damit verbunden sind.



**Hier weiterlesen**

**Tag 2: Lemming oder Lernfähig? Entscheidungen des Verwaltungsgerichts**

Dr. **Alfred Grof** vom Landesverwaltungsgericht OÖ wird erläutern, dass das Lebensmittelrecht aufgrund spezifischer Sondererscheinungsformen immer wieder Anschauungsobjekt für grundsätzliche Rechtsfragen ist. Er wird die Hauptintention des LVwG OÖ behandeln – nämlich ein gutes Miteinander von Lebensmittelherstellern und Konsumenten durch die Erstellung von Leitlinien zu ermöglichen.



**Hier weiterlesen**

**Organisatorisches und Anmeldung**

Eine schriftliche Anmeldung zur Veranstaltung ist erforderlich.  
**Termin:** 11. und 12. Oktober 2017  
**Uhrzeit:** 09:00 – 17:45 Uhr



**Ort:** LFI Oberösterreich  
Auf der Gugl, 3 4021 Linz

**Teilnahmegebühr:** € 190,00 (exkl. MwSt.) pro Veranstaltungstag  
€ 300,00 (exkl. MwSt.) für beide Tage  
Die Teilnahmegebühr inkludiert auch Snacks und Pausengetränke.

**Anmeldeschluss:** 05. Oktober 2017

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

**Hier anmelden**

**Sponsoren**

Wir freuen uns sehr, Axxa, Box Consulting sowie ConSense als Sponsoren gewonnen zu haben.



**Axxa** bietet Leistungen im Bereich der Bargeldbearbeitungstechnik für den Einzelhandel an.  
[>> zur Website](#)

**Box Consulting** hat ein System geschaffen, mit dem Dokumentationsanforderungen der Normen in der Lebensmittelbranche umgesetzt werden.  
[>> zur Website](#)

**ConSense** ist einer der technologisch führenden Anbieter von Software für Qualitätsmanagement und integrierte Managementsysteme.  
[>> zur Website](#)

**Hier weiterlesen**



**Programm  
Lebensmittel-  
forum 2017**  
(1.3 MB)



**Programm  
Lebensmittel-  
Recht.Up2Date**  
(1.1 MB)



**Flyer ISO  
22000**  
(178 KB)



**Flyer IFS**  
(178 KB)



**Flyer HACCP**  
(177 KB)

**NEUES VIDEO:**  
[Einladung zum 9. qualityaustria  
Lebensmittelforum](#)

 **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](http://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](mailto:office@qualityaustria.com)