

Das war das 9. qualityaustria Lebensmittelforum

Über 110 Vertreter aus der Nahrungsmittelindustrie versammelten sich am Mittwoch, den 11. Oktober 2017, beim **9. qualityaustria Lebensmittelforum** in Linz.

Unter dem Motto "**Lebensmittel – Sicher? Nachhaltig? Hochwertig?**" thematisierten und diskutierten hochkarätige Referenten aktuelle Trends und Herausforderungen in den folgenden Bereichen:

- Gefahrenerkennung und -bewertung
- Allergene, Mineralöle und Co.
- Nachhaltigkeit in der Lebensmittelwirtschaft

In unserer [Bildergalerie](#) finden Sie Impressionen des Tages und im [Video](#) haben wir die Highlights des Forums für Sie zusammengefasst.

Heute möchten wir diesen spannenden Tag mit Ihnen Revue passieren lassen und wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Hier weiterlesen

Sehr geehrte Kunden und Interessenten!

Das **9. qualityaustria Lebensmittelforum** widmete sich wie jedes Jahr den Herausforderungen, mit denen die Lebensmittelindustrie aktuell konfrontiert ist. Durch Anregungen, Diskussionen und gemeinsamen Erfahrungsaustausch wurden neue Impulse vermittelt.

Die Veranstaltung **qualityaustria Lebensmittel.Recht.Up2Date** in Kooperation mit SAICON Consulting am Tag darauf stand ganz im Fokus des Lebensmittelrechts. In vielen Erfahrungsberichten und Gerichtsentscheidungen wurden Themen wie Kundentäuschung, Novel Food, Herkunftsangaben, Verbrauchererwartungen oder die Deklaration von Zusatzstoffen behandelt.

An dieser Stelle möchten wir auch unseren Kooperationspartnern [Axxa](#), [Box Consulting](#) und [ConSense](#) sowie unserem Medienpartner [Q1](#) danken.

Über die untenstehenden Links gelangen Sie direkt zu

- der [Nachlese](#)
- der [Bildergalerie](#)
- dem [Highlight-Video](#)

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

Beste Grüße,



Nina Weynandt, MA
Eventmanagement

Überblick

- Das war das 9. qualityaustria Lebensmittelforum
- qualityreport – Aktuelles aus der Branche
- Die Gefahren für die Lebensmittelsicherheit
- Food Fraud: Ansätze zur Betrugsvermeidung
- Mineralöle in Produkten nicht immer zu bestätigen
- Rechtliche Konsequenzen bei Spurennachweisen
- Verbraucher wollen „ehrliche“ Produkte
- Nachhaltigkeit – ein praktisches Beispiel
- Corporate Social Responsibility (CSR) und Markenbindung
- Downloads

**qualityreport – Aktuelles aus der Branche**

DI **Wolfgang Leger-Hillebrand**, Prokurist Branchenmanagement Lebensmittelsicherheit, Quality Austria, eröffnete das Forum mit einer Übersicht zu aktuellen Entwicklungen in der Lebensmittelbranche. Diese inkludieren u.a. die geplante Veröffentlichung der IFS Food Version 7 Anfang 2018, die verbindliche Anwendung der Version 4 von FSSC 22000 ab 1. Jänner 2018, geänderte Anforderungen zum Thema Food Fraud und die verpflichtende Durchführung von unangekündigten Audits.

**Hier weiterlesen****Die Gefahren für die Lebensmittelsicherheit**

Univ.-Prof. Dr. **Franz Allerberger**, Leiter Öffentliche Gesundheit, AGES, zeigte auf, dass für Konsumenten vor allem der Einsatz von Pestiziden, Antibiotika sowie von Zusatz- und Konservierungsstoffen besorgniserregend sei. Jedoch deutlich weniger beunruhigend werde das epidemiologisch hochrelevante Problem der Fettleibigkeit und das Thema lebensmittelbedingte Infektionen empfunden. Daher sei eine breite Bereitstellung fachlich fundierter Informationen erforderlich.

**Hier weiterlesen****Food Fraud: Ansätze zur Betrugsvermeidung**

Ao. Univ.-Prof. DI Dr. **Thomas Prohaska**, Universität für Bodenkultur Wien, Abteilung für Analytische Chemie, erklärte, dass Herkunft und Regionalität zu den aktuellen Megatrends der Branche zählen. Dadurch sei die Täuschung oder Verfälschung in diesem Bereich ein florierender Markt und stelle Wissenschaftler auch weiterhin vor Herausforderungen in der Bestimmung von Herkunft und Echtheit. Die gesetzlich vorgeschriebene Kennzeichnung der Lebensmittel bedarf entsprechender Werkzeuge zur Kontrolle, die behördlich umgesetzt werden müssen.

**Hier weiterlesen****Mineralöle in Produkten nicht immer zu bestätigen**

Im zweiten Schwerpunkt des Tages thematisierte Dr. **Thomas Gude**, Lebensmittelchemiker, wissenschaftlicher Leiter, Swiss Quality Testing Services, dass die Analytik von Mineralölen sehr komplex sei, wodurch es eine hohe Rate an falsch positiven Ergebnissen gäbe. Er betonte aber auch, dass aufgrund der vielfältigen Nutzung von erdölbasierten Produkten in unserem täglichen Leben ein Grundlevel in beinahe allen Produkten und Lebensbereichen vorhanden sein kann, und dies bis zu einem gewissen Grad dann akzeptiert werden müsste.

**Hier weiterlesen****Rechtliche Konsequenzen bei Spurennachweisen**

Mag. **Andreas Schmörlzer**, Inhaber, SAICON Consulting, Ingenieurbüro für Ernährungswissenschaften, zeigte die rechtlichen Konsequenzen beim Nachweis von Spuren in Lebensmitteln auf. Bei der Bewertung von Spurennachweisen sollten die folgenden 4 Kernfragen beantwortet werden: Was wurde gefunden? Ist das, was gefunden wurde, auch richtig? Stimmt die Kontaminationshypothese? Wird die Eignung des Lebensmittels beeinträchtigt oder nicht?

**Hier weiterlesen****Verbraucher wollen „ehrliche“ Produkte**

Der letzte Schwerpunkt des Forums wurde von **Selin Patrick**, Manager Analytic Consulting, Nielsen, eingeläutet. Sie hob den Fokus der Verbraucher auf Gesundheit und gesunde Ernährung hervor. Der Konsument achte vermehrt auf Zutaten in Lebensmitteln, sei deutlich sensibilisierter auf Inhaltsstoffe und verzichte bewusst auf ungewünschte Substanzen. Daher sind Nachhaltigkeit, Transparenz, Superfoods, gesunde Alternativstoffe und eine neue, gesunde Convenience wesentliche Trends der nahen Zukunft.

**Hier weiterlesen**

Nachhaltigkeit – ein praktisches Beispiel

DI **Herbert Schlossnikl**, Vorstand der Vöslauer Mineralwasser AG, gab einen praxisnahen Einblick in die Nachhaltigkeitsaktivitäten der Organisation und präsentierte umgesetzte Maßnahmen wie die Wertstoffsammlung zur Reduzierung des Gewerbeabfalls, die Reduktion von Energiefressern oder Elektromobilität. Ebenso wurde betont, dass man sich nicht von der Erstinvestition in Nachhaltigkeitsaktivitäten abschrecken lassen darf, denn langfristig rechnen sich diese Projekte.



Hier weiterlesen

Corporate Social Responsibility (CSR) und Markenbindung

In seinem Vortrag ging Univ.-Prof. Dr. **Christoph Burmann**, Inhaber des Lehrstuhls für innovatives Markenmanagement (LIM®) an der Universität Bremen, auf die Bedeutung von CSR für den Erfolg von Marken aus der Lebensmittelwirtschaft ein. Er erläuterte, dass CSR bei Lebensmittel-Marken keinen direkten Einfluss auf das Kaufverhalten habe, aber es steigere die emotionale Bindung an eine Marke, das sogenannte Brand Attachment. Besonders im Lebensmittelbereich sei CSR zur emotionalen Differenzierung geeignet.



Hier weiterlesen



NEU: Auszug Kursprogramm 2018 - Lebensmittelsicherheit
(350 KB)



Bonussystem 2018
(2.7 MB)



Flyer ISO 22000
(178 KB)



Flyer IFS
(178 KB)



Fokus Audit Fremdkörpermanagement
(177 KB)

qualityaustria Video-Channel
Jetzt kostenlos abonnieren!



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