

qualityaustria TIMES



Das war das 10. qualityaustria Lebensmittelforum

Beim **10-jährigen Jubiläum** des **qualityaustria Lebensmittelforums** am 19. September 2018 in Linz standen **Strategien gegen die Lebensmittelverschwendung** im Mittelpunkt.

Weltweit landet ein Drittel der Nahrungsmittel im Müll, was einer Menge von 1,3 Milliarden Tonnen pro Jahr entspricht. Der Großteil der Verschwendung entsteht allerdings weder in den Produktionsstätten noch entlang der Lieferketten, sondern in den privaten Haushalten. Daher fordert der WWF von der Bundesregierung einen konkreten österreichweiten Aktionsplan, damit die vermeidbaren Lebensmittelabfälle bis 2030 um die Hälfte reduziert werden.

Zusätzlich zum Thema Food Waste wurden auch die Schwerpunkte **"IFS Food und unangekündigte Audits"** sowie **"Erfolgsfaktor Lieferantenmanagement"** von Experten diskutiert und mit vielen praktischen Beispielen unterstrichen.

In unserer [Bildergalerie](#) finden Sie Impressionen des Tages und heute möchten wir dieses spannende Forum mit Ihnen Revue passieren lassen.

Hier weiterlesen

Sehr geehrte Kunden und Interessenten!

Beinahe 90 Teilnehmer feierten letzte Woche die 10-jährige Ausgabe des **qualityaustria Lebensmittelforums** im Arcotel Nike in Linz. Im Anschluss an einen abwechslungsreichen und interaktiven Tag wurde gemeinsam bei einem Glas Sekt auf der Terrasse angestoßen. Am nächsten Tag wurde Aktuelles zum Thema Lebensmittelrecht im Zuge der Veranstaltung **Lebensmittel.Recht.Up2Date** diskutiert.

An dieser Stelle möchten wir auch unseren Kooperationspartnern [Zeller Labworld](#) und [Spitz](#) sowie unseren Medienpartnern [Q1](#) und [Prost Magazin](#) danken.

Über die folgenden 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 10. qualityaustria Lebensmittelforum
- qualityreport – Aktuelles aus der Branche
- Aktuelles vom IFS
- Unangekündigte Audits als Chance für Qualitätsmanager
- Erfolgreiches Lieferanten-Management
- Outsourcing und seine Auswirkungen
- Lebensmittel – zu kostbar für den Mistkübel!
- Strategien zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen
- Mimikresonanz – Mimik erkennen und richtig interpretieren
- Lebensmittel.Recht.Up2D...
- Video-Channel
- Downloads

**qualityreport – Aktuelles aus der Branche**

Wolfgang Leger-Hillebrand, Prokurist Branchenmanagement Lebensmittelsicherheit, Quality Austria, eröffnete das Jubiläumsevent und berichtete über die Geschäftsentwicklung und Neuerungen im Bereich Lebensmittelsicherheit. Dabei wurden u. a. die Revisionen der Normen und Standards sowie ein Ausblick auf zukünftige Herausforderungen, wie z. B. dem Generationenwechsel, thematisiert.

[Hier weiterlesen](#)**Aktuelles vom IFS**

Im Anschluss berichtete **Eric Hinzpeter**, Projektmanager, IFS Management GmbH, von den Änderungen des neuen IFS Food Standards 6.1, der u. a. das Thema Food Fraud mitaufgenommen hat. Ebenso stellte er das neue individuell gestaltbare Tool für IFS-Nutzer vor, das in den nächsten Wochen veröffentlicht wird, und gab einen Einblick in die Entwicklung des IFS Food Standards 7.

[Hier weiterlesen](#)**Unangekündigte Audits als Chance für Qualitätsmanager**

In ihrem Vortrag gab **Maria Panuschka**, Leiterin Qualitätsmanagement beim Milchverarbeiter NÖM, wertvolle Tipps zur Vorbereitung auf unangekündigte Audits. Ebenso hob sie die positiven Seiten hervor: „Unangekündigte Audits bieten auch Chancen für die Arbeit des Qualitätsmanagements. Sie müssen nur genutzt werden!“

[Hier weiterlesen](#)**Erfolgreiches Lieferanten-Management**

Ein praktisches Beispiel zur Umsetzung eines erfolgreichen Lieferanten-Managements brachte **Norbert Kolb**, Qualitätsmanager bei der Worlée NaturProdukte GmbH. Er betonte die Wichtigkeit der Sicherstellung von Rohstoff- und Produktqualität entlang der Lieferkette. Durch die Einbindung von Lieferanten und Erzeugern als Partner können Anforderungen überwacht und nachweislich sichergestellt werden.

[Hier weiterlesen](#)**Outsourcing und seine Auswirkungen**

Anschließend beleuchtete **Andreas Schmöler**, Inhaber SAICON Consulting, die Auswirkungen durch Outsourcing auf die Lebensmittelhersteller. Mithilfe von Beispielen wurde erklärt, für welche Mängel ein Auftraggeber bzw. ein Auftragnehmer bei einer ausgelagerten Lebensmittelproduktion haftbar gemacht werden können und wie Probleme zukünftig vermieden werden können.

[Hier weiterlesen](#)**Lebensmittel – zu kostbar für den Mistkübel!**

Den Nachmittag zum Thema Food Waste eröffnete **Julia Haslinger**, Programmleitung Nachhaltige Ernährung, WWF Austria mit aktuellen Zahlen: „Österreich wirft jährlich so viel an genießbaren Lebensmitteln weg, wie die gesamte Kärntner Bevölkerung isst.“ Sie betonte, dass der Großteil der Verschwendung in privaten Haushalten vorkomme, z. B. aufgrund falscher Lagerung oder Fehlinterpretation des Mindesthaltbarkeitsdatums.

[Hier weiterlesen](#)**Strategien zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen**

Im Anschluss veranschaulichte **Eva Eidinger-Simacek**, CSR-Beauftragte bei Lidl Österreich, welche Maßnahmen die Supermarktkette zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung setzt. Aktionen inkludieren z. B. Preisvergünstigung von Produkten, die kurz vor dem Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums stehen. Ebenso bestehen in 97 Prozent der Filialen Kooperationen mit sozialen Einrichtungen, die regelmäßig Restbestände abholen.

[Hier weiterlesen](#)**Mimikresonanz – Mimik erkennen und richtig interpretieren**

Zum Abschluss des Tages gab es wie bei jedem **qualityaustria** Lebensmittelforum einen Impuls-Vortrag. Dieses Mal brachte **Christian Kandutsch**, Geschäftsführer beim Institut für Führung, den Teilnehmern das Thema Mimikresonanz näher und erklärte, wie man den Gesichtsausdruck des Gegenübers zukünftig besser verstehen kann. Bereits nach nur 60 Minuten des Lernens kann man eine Steigerung der Decodierfähigkeit um rund 60 Prozent beobachten.

[Hier weiterlesen](#)

Lebensmittel.Recht.Up2Date

Die Veranstaltung **qualityaustria Lebensmittel.Recht.Up2Date** in Kooperation mit SAICON Consulting am Tag darauf stand ganz im Fokus des Lebensmittelrechts. Eine Zusammenfassung der vielseitigen Beiträge können Sie [hier](#) nachlesen.



Hier weiterlesen

Video-Channel

Haben Sie das diesjährige Forum verpasst? Wir haben die **Highlights** des Tages für Sie festgehalten, den Video-Clip finden Sie [hier](#).



Abonnieren Sie unseren **qualityaustria** Video-Channel und verpassen Sie kein neues Video!

Hier ansehen



**Auszug
Kursprogramm
2019 -
Lebensmittel-
sicherheit**
(394 KB)



**qualityaustria
BONUSSYSTEM
2019**
(2 MB)



Flyer IFS
(1 MB)



**Flyer
ISO 22000 /
FSSC 22000**
(1 MB)



Flyer HACCP
(135 KB)

[Das war das 10. qualityaustria
Lebensmittelforum!](#)



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