



Food Waste – Steigende Verbraucheransprüche führen zu erhöhter Verschwendung

Unternehmen investieren hohe Summen in die Auswahl ihrer Rohstoffe, in den Aufbau langjähriger Lieferantenbeziehungen und in die Sicherheit der erzeugten Produkte. Am Ende der Produktionsprozesse müssen Lebensmittel entstehen, die den Erwartungen der Verbraucher entsprechen. Durch den Überfluss an Nahrungsmitteln in Europa steigen die Ansprüche zunehmend – und das führt letztendlich dazu, dass wir Ressourcen verschwenden.

Im Zuge unseres **10-jährigen Jubiläums** zeigen wir auf, welche Bedeutung einem erfolgreichen **Lieferantenmanagement** zukommt und wie es gelingen kann, Produkte anforderungsgerecht herzustellen. Der Status quo sowie ein Ausblick auf die Entwicklungen des **IFS Food Standards** und der praxisorientierte Austausch mit Top-Experten runden das Programm des ersten Tages ab.

Verpassen Sie nicht das **10. qualityaustria Lebensmittelforum** am **19. September 2018** im Arcotel Nike Linz und [melden Sie sich gleich an!](#)

Hier weiterlesen

Sehr geehrte Kunden und Interessenten!

Das **10-jährige Jubiläum** widmet sich einer Vielzahl an spannenden Themen zum Motto "**Lebensmittel: verfügbar, unabdingbar, kostbar**". In unserer [ersten Eventeinladung](#) haben wir Ihnen bereits einen Teil der Vorträge und Referenten vorgestellt und heute möchten wir Sie mit weiteren Programmhighlights einstimmen.

Wir hoffen, Sie besuchen uns auch am 2. Tag, wenn bei der Veranstaltung **Lebensmittel.Recht.Up2Date** rechtliche Themen im Bereich der Lebensmittelsicherheit im Fokus stehen.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme und darauf, mit Ihnen 10 Jahre Lebensmittelforum gemeinsam zu feiern! [Hier](#) geht's zur Anmeldung.

Beste Grüße,

Nina Weyand, MA
Eventmanagement

Überblick

- Food Waste – Steigende Verbraucheransprüche führen zu erhöhter Verschwendung
- Tag 1: Unangekündigte Audits
- Tag 1: Strategien zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen – Projekte und Maßnahmen bei Lidl Österreich
- Tag 1: Erfolgreiches Lieferantenmanagement
- Tag 2: Pflanze gut, alles gut? Bewertung von pflanzlichen Zutaten
- Anmeldung
- Kooperationspartner
- Downloads



Tag 1: Unangekündigte Audits

Seit 2017 verlangen zahlreiche Handelsketten von den Betrieben der Lebensmittelherstellung ihre Audits unangekündigt durchführen zu lassen. **Maria Panuschka**, NÖM AG, beleuchtet dieses Thema in einem Erfahrungsbericht von beiden Seiten (als Food Inspector sowie als Qualitätsmanagerin einer unangekündigt auditierten Lebensmittelfirma) und gibt Tipps zur Vorbereitung sowie zum Umgang vor Ort.



[Hier weiterlesen](#)

Tag 1: Strategien zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen – Projekte und Maßnahmen bei Lidl Österreich

Der Anteil an Lebensmittelabfällen in Supermärkten ist im Vergleich zu jenen in den Haushalten relativ gering. **Eva Eidinger-Simacek**, Lidl Österreich, erklärt mit welchen Prozessen das Unternehmen versucht, Lebensmittelabfälle zu vermeiden und wie Kunden aktiv dabei unterstützt werden, einen sorgsam Umgang mit Lebensmitteln zu pflegen.



[Hier weiterlesen](#)

Tag 1: Erfolgreiches Lieferantenmanagement

Norbert Kolb, Worlée NaturProdukte GmbH, geht in seinem Beitrag darauf ein, welche Punkte für nachhaltige Beziehungen mit Partnern aus der Sicht der Lebensmittelstandards und der Vertragsgestaltung zu beachten sind und behandelt unter anderem die Wichtigkeit einer guten internen Organisation sowie klarer, verständlicher Vereinbarungen.



[Hier weiterlesen](#)

Tag 2: Pflanze gut, alles gut? Bewertung von pflanzlichen Zutaten

Gegen Ende des 2. Tages wird **Markus Zsivkovits**, AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH, altbekannte und noch immer ungelöste Problembereiche sowie neue und aktuelle Fragestellungen bei der Beurteilung von Pflanzen im Lebensmittelbereich thematisieren.



[Hier weiterlesen](#)

Anmeldung

Eine schriftliche Anmeldung zur Veranstaltung ist erforderlich.

Teilnahmegebühr: € 190,00 (exkl. MwSt.) pro Tag
€ 300,00 (exkl. MwSt.) für beide Tage

Anmeldeschluss:

Donnerstag, 13. September 2018



[Hier anmelden](#)

Kooperationspartner

Wir freuen uns, die Firma **Spitz** als Kooperationspartner für das Forum gewonnen zu haben. Die Firma [S. Spitz GmbH](#) ist seit mehr als 160 Jahren Entwickler, Erzeuger, Veredler und Vermarkter von haltbaren, ungekühlten Nahrungsmitteln und Getränken in Premium-Qualität.



[Hier weiterlesen](#)



Programm Lebensmittelforum 2018

(789 KB)



Programm Lebensmittel. Recht.Up2Date

(789 KB)



Flyer BRC Packaging

(135 KB)



Flyer HACCP

(135 KB)



Flyer BRC Global Markets

(133 KB)

qualityaustria Video-Channel
[Das war das Lebensmittelforum 2017!](#)



qualityaustria

Erfolg mit Qualität



qualityaustria
CHANNEL

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