

„Zurück in die Zukunft – Chancen, Risiken und Sorgen. Gesundheitlicher Verbraucherschutz von morgen.“



INTERNATIONALE ARBEITSTAGUNG  
Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V.  
23.09. – 25.09.2019  
Hotel Steglitz International Berlin

## Programm

### Montag 23.09.2019

10.30 Uhr	<b>Eröffnung und Grußworte</b>	15.30 Uhr	<b>Kommunikation zwischen Behörden in föderalen Strukturen und unterschiedlichen Verwaltungsebenen</b> <i>Prof. Dr. Eberhard Haunhorst, Präsident Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit</i>
12.00 Uhr	<b>Eröffnung der Firmenausstellung und Mittagspause</b>	16.15 Uhr	<b>Der Kampf gegen Lebensmittelverschwendung im Spannungsfeld zwischen „Guter Tat und Lebensmittelsicherheit“ – rechtliche Sicht</b> <i>Prof. Dr. jur. Martin Holle, HAW Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg</i>
13.30 Uhr	<b>WIE ESSEN WIR MORGEN – Regulieren wir uns zu Tode oder bauen wir eine bessere Zukunft?</b> <i>Prof. Dr. Matthias Horst, ZENK Rechtsanwälte</i>	17.00 Uhr	<b>Zusammenfassung und Diskussion</b>
14.15 Uhr	<b>Bekämpfung von Lebensmittelkriminalität - eine interdisziplinäre Aufgabe</b> <i>Claudia Schmid, Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung Berlin, Geschäftsstelle Bund-Länder-Arbeitsgruppe Lebensmittelkriminalität/Food Fraud</i>		
15.00 Uhr	<b>Kaffeepause und Besuch der Ausstellung</b>		



## Dienstag 24.09.2019

- |                  |  |                  |   |
|------------------|--|------------------|---|
| <b>9.00 Uhr</b>  | <b>Fuck the Trends – ist wirklich alles neu, was aufgetischt wird und wie soll die Branche auf aktuelle Trends reagieren?</b><br><i>Richard Kägi, Food Scout, Delicatessa Food Department GLOBUS, Zürich</i> | <b>14.45 Uhr</b> | <b>Die Rolle des European Commission Knowledge Centre for Food Fraud and Quality im Kampf gegen Lebensmittelbetrug</b><br><i>Prof. Dr. Franz Ulberth, Joint Research Centre der Europäischen Kommission–Food Detection and Prevention Unit Geel, Belgien</i>                |
| <b>10.00 Uhr</b> | <b>Das Potenzial von Zuchtpilzen für Mensch und Umwelt – ein (leicht verrücktes) Beispiel aus Wien</b><br><i>Manuel Bornbaum, Geschäftsführer Hut &amp; Stiel GmbH, Wien</i>                                 | <b>15.30 Uhr</b> | <b>Kaffeepause und Besuch der Ausstellung</b>   |
| <b>10.30 Uhr</b> | <b>Kaffeepause und Besuch der Ausstellung</b>  | <b>16.00 Uhr</b> | <b>Superfoods oder Supergag? Charakterisierung, Einordnung und Bewertung von Marketing-affinen Lebensmitteln</b><br><i>Prof. Dr. Ulrich Nöhle, Staatlich geprüfter Lebensmittel-Chemiker, Honorarprofessor für industrielles Qualitätsmanagement an der TU Braunschweig</i> |
| <b>11.15 Uhr</b> | <b>Behördliche Information nach § 40 Abs. 1a Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch</b><br><i>Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer, Rechtsanwalt, meyer.rechtsanwalts GmbH, München</i>                            | <b>17.00 Uhr</b> | <b>Zusammenfassung und Diskussion</b>   |
| <b>12.00 Uhr</b> | <b>Mittagspause und Besuch der Ausstellung</b>   |                  |   |
| <b>14.00 Uhr</b> | <b>Qualitätssicherung und Hygiene in der Obst- und Gemüseproduktion</b><br><i>Wilfried Kamphausen, QS Fachgesellschaft für Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH, Bonn</i>   |                  |   |



**Mittwoch 25.09.2019**

**9.00 Uhr**      **foodsharing: Verwenden statt verschwenden. Wie foodsharing Lebensmittel rettet und verteilt.**  
*Frank Bowinkelmann, Bundesvorsitzender Foodsharing e.V. Köln,*

**9.30 Uhr**      **SIRPLUS: Wie Lebensmittel auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums gesetzeskonform und sicher verkauft und genossen werden können.**  
*Raphael Fellmer, Co-Founder & CEO SIRPLUS, Berlin*

**10.00 Uhr**      **Lebensmittelverschwendung versus Lebensmittelrecht in den Niederlanden**  
*Riny Denissen, Inspektor Board Member College (Niederländischer Verband der Lebensmittelkontrolleure)*

**10.30 Uhr**      **Kaffeepause**

**11.00 Uhr**      **Lebensmittelverschwendung – was wir in Hamburg tun**  
*Frank Glauser, Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz (BGV) – Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen – Hamburg*

**11.30 Uhr**      **Kompakte Food Scanner – Möglichkeiten und Grenzen**  
*Dr.- Ing. Peter Muranyi, Geschäftsfeldmanager Lebensmittel, Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV, Freising*

**12.00 Uhr**      **Zusammenfassung und Diskussion**





Quelle: Adobe Stock

## Organisatorisches

**Veranstaltungsort:** **Hotel Steglitz International**  
**Albrechtstraße 2, 12165 Berlin**  
 Telefon: 030/790050

**Anmeldung:** bis **31.07.2019** unter **[www.lebensmittelkontrolle.de](http://www.lebensmittelkontrolle.de)**  
 oder per E-Mail an: **[lebensmittelkontrolle@bvlk.de](mailto:lebensmittelkontrolle@bvlk.de)**  
 (wir bitten um Übermittlung der vollständigen Kontaktdaten und  
 Angabe der Rechnungsadresse)

**Anreise:** Anreise mit dem Auto und öffentlichen Verkehrsmitteln

**Parkmöglichkeiten:** siehe Anfahrtsbeschreibung unter **[www.si-hotel.com](http://www.si-hotel.com)**

**Teilnahmegebühren:**

### Mitglieder der Landesverbände

- Seminar mit Tagungspauschale, zwei Übernachtungen mit Vollverpflegung 339,00 € DZ/Person  
399,00 € EZ
- Seminar mit Tagungspauschale und Seminarverpflegung, ohne Übernachtung 199,00 €/Person
- mit Vollverpflegung für die gesamte Tagung 250,00 €/Person
- Begleitperson für Mitglieder (als Begleitpersonen zählen Familienangehörige, die den Hauptteilnehmer begleiten und mit ihm als Doppelbelegung in einem DZ untergebracht sind) 339,00 €/Person

### Nichtmitglieder

- Seminar mit Tagungspauschale, zwei Übernachtungen mit Vollverpflegung 599,00 € DZ/Person  
650,00 € EZ
- Seminar mit Tagungspauschale und Seminarverpflegung, ohne Übernachtung 349,00 €/Person
- mit Vollverpflegung für die gesamte Tagung 499,00 €/Person
- Begleitperson für Nichtmitglieder (als Begleitpersonen zählen Familienangehörige, die den Hauptteilnehmer begleiten und mit ihm als Doppelbelegung in einem DZ untergebracht sind) 599,00 €/Person

Verlängerung im DZ pro Nacht: 150,00 €

Verlängerung im EZ pro Nacht: 125,00 €

Stornierung bis 18.08.2019 kostenfrei. Stornierungen ab dem 19.08.2019 berechnen wir mit 45 % der gebuchten Teilnahmegebühr (Ersatzpersonen sind möglich). Wir bitten darum, angemessene Tagungskleidung zu tragen. Änderungen im Programmablauf behält sich der Veranstalter vor.