

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



Dienstag 24.09.2019

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



Quelle: Adobe Stock

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**

