



IR Seminar

IR INSTITUT ROMEIS

Praxisseminar Food Fraud am 26. April 2018

Ihr Expertenteam aus der Praxis

Dirk Schweikert ist seit mehr als 17 Jahren bei der Firma ADM Wild tätig. Als staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker ist er verantwortlich für das Qualitäts- und Umweltmanagement bei Wild Flavors & Specialty Ingredients mit produzierenden Standorten in Deutschland, Niederlande, Polen, Frankreich und Spanien.

Nico Engelhardt ist seit 2004 in der Verpackungsindustrie tätig. Verantwortlich für die Bereiche Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement im Hause Rauh GmbH & Co. Blechwarenfabrikations-KG, berät er die Kunden des Unternehmens rund um das Thema Getränkeverschlüsse und ist Mitglied in diversen Gremien der Verpackungsindustrie.

Dimo Brandt ist Dipl.-Ing. für Brauwesen und Getränketechnologie und leitet seit 2004 im Institut Romeis die Abteilung Beratung Getränketechnologie und Qualitätsmanagement. Seine Beratungstätigkeit in den Betrieben umfasst technologische Themen, Qualitätssicherung und Hygiene, Mitarbeiterschulungen sowie HACCP und QM-Systemen wie IFS

Thomas Gehlert ist Lebensmitteltechnologe und seit 2011 im Institut Romeis beschäftigt. Seine Beratungsschwerpunkte sind HACCP und Qualitätsmanagementsysteme wie IFS, Mitarbeiterschulungen sowie EDV-Systeme für QS / QM in der Getränkeindustrie.

Tobias Voß ist M. Sc. Brauwesen und Getränketechnologie und verstärkt seit 2014 die Abteilung Beratung Getränketechnologie und Qualitätsmanagement des Institut Romeis. Zudem ist er im Bereich Sensorik tätig.

Dr. Gero Beckmann ist Fachtierarzt für Mikrobiologie und leitet im Institut Romeis die Abteilung Hygiene und Beratung. Seine Arbeitsschwerpunkte sind: angewandte Betriebshygiene, Schulungen, Erstellung von Risikobewertungen, Mikrobiologie von Arznei- und Gewürzpflanzen. 2012-15 Lehrauftrag an der Hochschule Fulda.

Themen

K3 - Kurze kalorienhaltige Kriminalgeschichte - eine Einführung

Dr. Gero Beckmann, Institut Romeis Bad Kissingen GmbH

Supergeile Lebensmittel – Im Spannungsbogen zwischen Erwartung und Wirklichkeit authentischer Lebensmittel

Dimo Brandt, Institut Romeis Bad Kissingen GmbH

Möglichkeiten der Verwundbarkeitsanalyse - Teil 1

Thomas Gehlert, Institut Romeis Bad Kissingen GmbH

Möglichkeiten der Verwundbarkeitsanalyse - Teil 2

Tobias Voß, Institut Romeis Bad Kissingen GmbH

Food Fraud aus Lieferantensicht - Risikominimierungsstrategien im Hause ADM Wild Europe

Dirk Schweikert, ADM Wild Europe GmbH & Co. KG

Workshops Food Fraud Gefahrenanalysen (Rohwaren, Verpackungen, ausgelagerte Prozesse) – inkl. Auswertung & Diskussion

u.a. mit Ermittlung potentieller Schwachstellen und sinnvoller Risikominimierungsmaßnahmen aus Sicht der Verpackungsmaterialindustrie

Nico Engelhardt, Rauh GmbH & Co. Blechwarenfabrikations-KG sowie komplettes Expertenteam

Teilnehmerkreis

Verantwortliche der Getränkeindustrie (z.B. Mineralbrunnen, Kellereien, AfG- und Brauindustrie) aus den Bereichen Unternehmensleitung, Qualitätsmanagement und Einkauf.

Beschreibung

Die Veranstaltung vermittelt die Grundlagen und das nötige Rüstzeug, um die neuen Herausforderungen zum Thema Food Fraud erfolgreich zu meistern. Die relevanten Aspekte werden an vielen branchenspezifischen Beispielen vertieft.

Teilnahmegebühr 350,- Euro zuzügl. MwSt.

Zusätzlich enthalten:

- Seminarunterlagen
- Teilnahmebescheinigung
- Abendessen inkl. Getränke am Vorabend
- Mittagessen inkl. Getränke
- Tagungsgetränke, Kaffeepausen

Ablauf

25.04.2018 Vorabendveranstaltung

18:00 Uhr Eintreffen der Teilnehmer im Institut Romeis, Möglichkeit zur Besichtigung des Instituts
19:00 Uhr Abendessen u. Erfahrungsaustausch ROMEIS FORUM

26.04.2018 Seminarveranstaltung

09:00 – ca.16:45 Uhr im ROMEIS FORUM

Teilnahmebedingungen

Die Teilnahmegebühr zzgl. MwSt. ist nach Erhalt der Rechnung fällig, spätestens jedoch 10 Tage vor der Veranstaltung.

Eine kostenfreie Stornierung ist bis zu 30 Tagen vor der Veranstaltung möglich. Bei einer Stornierung bis zu 14 Tagen vor Veranstaltung wird die Hälfte der Teilnahmegebühr erstattet. Danach bzw. bei Nichtteilnahme (auch aus zwingenden Gründen wie z. B. bei Krankheit) erfolgt keine Rückerstattung der Teilnahmegebühr. Eine Ersatzmeldung ist jederzeit möglich.

Wir bitten um Verständnis, dass der Veranstalter sich im begründeten Einzelfall vorbehält Anmeldungen z. B. aus Wettbewerbsgründen abzulehnen.

Der Veranstalter behält sich Programmänderungen aus dringendem Anlass, z. B. bei Verhinderung eines Referenten, vor.

Bei Absage des Seminars durch den Veranstalter, z. B. aufgrund unzureichender Zahl an Teilnehmern, wird die Teilnahmegebühr zurück erstattet. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Übernachtung/Hotel

Übernachtungen bitten wir selbst zu buchen. Unsere Empfehlung:

Hotel „Zum Grünen Kranz“

Obere Torstr. 11
97723 Oberthulba
Tel. 09736 4014
mail@zumgruenenkranz.net
www.zumgruenenkranz.net

Landgasthof „Zum Stern“

Obererthaler Str. 23
97762 Obererthal
Tel. 09732 47 07, Fax. -54 00
info@landgasthof-stern.com
www.landgasthof-stern.com

Hotel Rhöner Land

Am Weißen Kreuz 20
97723 Oberthulba
Tel. 09736-707 0
info@hotelrhoenerland.de
www.hotelrhoenerland.de



Institut Romeis
Bad Kissingen GmbH
Schlimpfoher Str. 21
97723 Oberthulba
info@institut-romeis.de
Tel. +49 9736-7516-0

ANMELDUNG

FAX +49 9736-7516-29

Praxisseminar Food Fraud

Ich melde mich verbindlich an:

- Laborbesichtigung 25.04.18 um 18:00 Uhr Institut Romeis, Schlimpfoher Str. 21, 97723 Oberthulba
- Begrüßungsabend 25.04.18 ab 19:00 Uhr im ROMEIS FORUM
- Seminar 26.04.18 ab 9:00 Uhr ROMEIS FORUM

Anmeldeschluss ist 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn.

Teilnahmegebühr 350,- Euro zuzügl. MwSt.

Die Anmeldebestätigung erhalte ich in den nächsten Tagen, die Rechnung ca. 4 Wochen vor der Veranstaltung.

Anmeldung per **FAX** mit diesem Blatt oder unter **www.institut-romeis.de** (Bei Anmeldung mehrerer Teilnehmer bitte diese Seite kopieren.)

Bitte vollständig in Druckbuchstaben ausfüllen (auch wenn Sie sich nicht anmelden wollen, aber eine Aktualisierung Ihrer Adressdaten wünschen)

Name:

Vorname:

Firma:

Funktion:

Straße:

PLZ:

Ort:

Telefon:

Fax:

E-Mail:

Datum:

Unterschrift

HINWEIS: Soweit nicht widersprochen, werden die angegebenen Namen und Funktionen für die Teilnehmerliste der Seminarunterlagen sowie für die laborinterne Adressverwaltung verwendet.