



IR Seminar

IR INSTITUT ROMEIS

Seminar Termin: 25. Oktober 2018
Praxisseminar IFS Food

Referenten

Martina Kolb ist Martina Kolb ist Diplom-Ingenieurin für Lebensmitteltechnologie und Auditorin für mehrere Lebensmittelsicherheitsstandards bei der SGS Institut Fresenius GmbH. Vor ihrer Auditorenlaufbahn war Frau Kolb unter anderem als stellvertretende Laborleitung, QMB und Produktionsleiterin in verschiedenen Unternehmen der Getränkeindustrie im In- und Ausland beschäftigt..

Dr. Andreas Daxenberger ist IFS-Auditor und in der Geschäftsfeldentwicklung Lebensmittel/Futtermittel bei der TÜV SÜD Management Service GmbH tätig.

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 Lebensmitteltechnologie 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.

Frederik Amrhein ist M. Sc. Brauwesen und Getränketechnologie und seit 2018 im Institut Romeis beschäftigt. Dort unterstützt er die Abteilungen Beratung Getränketechnologie und Qualitätsmanagement sowie Brauereianalytik.

Themen

Neuerungen IFS Food

Tobias Voss, Institut Romeis Bad Kissingen GmbH

Food Fraud - was ist das? Anforderungen IFS Food, etc.

Dimo Brandt, Institut Romeis Bad Kissingen GmbH

Vorstellung betrieblicher Food Fraud Konzepte

Betriebe aus der Getränkebranche (Mineralbrunnen, Brauerei) stellen Ihre Umsetzung der Food Fraud Anforderungen sowie Ihre ersten Auditerfahrungen vor.

Aktuelle Entwicklungen des IFS Food aus Sicht des IFS Auditors - eine Diskussionsrunde

Martina Kolb, SGS Institut Fresenius
Dr. Andreas Daxenberger, TÜV SÜD
Frederik Amrhein, Institut Romeis

Workshop Food Fraud - Wo liegen die Gefahren? Was kann ich tun, um mich zu schützen?

Thomas Gehlert, Institut Romeis Bad Kissingen GmbH

Teilnehmerkreis

Qualitätsmanagement-Verantwortliche in Mineralbrunnen, AfG- und Brauindustrie

Ihr Nutzen

Die Veranstaltung eignet sich mit immer neuen Schwerpunkten sehr gut als jährliche Fortbildung für IFS-Anfänger und etablierte Praktiker. Sie bietet die Grundlagen und das nötige Rüstzeug, um die praktischen Aufgabe erfolgreich zu meistern. Die Themen werden an vielen branchenspezifischen Beispielen vertieft.

Teilnahmegebühr

350,- Euro zzgl. MwSt.

Zusätzlich enthalten:

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

Ablauf

24.10.2018 Vorabendveranstaltung

18:00 Uhr Eintreffen der Teilnehmer im Institut Romeis, Besichtigung des Instituts

19:00 Uhr Abendessen u. Erfahrungsaustausch im ROMEIS FORUM

25.10.2018 Seminarveranstaltung

09:00 – 16:00 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 unverbindliche Empfehlung:

Hotel Rhöner Land

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

Landgasthof „Zum Stern“

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

Hotel „Zum Grünen Kranz“

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



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 IFS Food

Ich melde mich verbindlich an:

- Laborbesichtigung 24.10.18 um 18:00 Uhr Institut Romeis, Schlimpfoher Str. 21, 97723 Oberthulba
- Begrüßungsabend 24.10.18 ab 19:00 Uhr im ROMEIS FORUM
- Seminar 25.10.18 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.