

Symposium

KIN-Symposium 2019: Lebensmittelsicherheit – Aktuelles und Brisantes!

Teilnehmer: alle Interessierten aus der Lebensmittelindustrie, die sich über den Stand aktueller, brisanter Themen der Lebensmittelsicherheit informieren und austauschen, sowie relevante Kontakte knüpfen möchten.

Veranstaltung: S 080119

Ansprechpartnerin: Anke Ben-Sabeur, Seminare und Trainings,
KIN-Lebensmittelinstitut Neumünster

Termin: Donnerstag 26. September 2019
10:00 bis 18:00 Uhr

Seminarort: KIN-Lebensmittelinstitut, Wasbeker Straße 324,
24537 Neumünster / Schleswig-Holstein

**Teilnahme-
Gebühr:** 1.200,00 €

Early-Bird-Ticket: 750,00 € (bei Buchung bis 15. Juli)

Kostenlose Teilnahme für:
KIN e. V. Mitgliedsunternehmen
KIN Alumni (nur gültig für ehem. Schüler und Absolventen der
KIN-Fachschule und KIN Bachelorstudiengänge)

Anmeldeschluss: 18. September 2019

Programmablauf

Donnerstag 26. September 2019

- 10:00 Uhr** **Begrüßung und Programmvorstellung**
Inge Jeß
Institutsleitung & Geschäftsführung, KIN-Lebensmittelinstitut, Neumünster
- 10:15 Uhr** **Reduktion von Zucker, Fett und Salz – Trend der Zukunft oder schlichte Notwendigkeit?**
Wie ist der aktuelle Stand? Was ist technologisch möglich, und kann ein Verbraucher den Unterschied schmecken?
Testen Sie selbst: Praxistest mit Vergleichsmustern, unter anderem Brühwurst herkömmlich versus fettreduziert im KIN-Sensoriklabor
Dr. Siegfried Münch
Max-Rubner-Institut Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel, Kulmbach
Yvonne Spethmann
Diplom-Ökotrophologin, Berufliche Bildung, Referentin Sensorik, Gegenprobensachverständige, KIN-Lebensmittelinstitut, Neumünster

Fragen und Diskussion
- 11:00 Uhr** **MOSH & MOAH**
Welche Rückstände finden sich in Lebensmitteln wieder und was kann der Hersteller tun, um Verunreinigungen zu vermeiden? Rechtslage, Eintragswege, Auswahl und Bewertung von Barrierematerialien, Hinweise zur Analytik (Problematik Analoge)
Dr. Sieglinde Stähle
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V., Berlin
Seline Sturmhoebel
Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin, Lebensmittelrecht & Chemie
KIN-Lebensmittelinstitut, Neumünster

Fragen und Diskussion
- 11:45 Uhr** **Kaffeepause**
- 12:00 Uhr** **Druckluftaufbereitung für die Lebensmittelherstellung**
Welche Kontaminationsrisiken bestehen durch Druckluft im Prozess und wie können diese minimiert werden?
Thorsten Lenertat
BEKO TECHNOLOGIES GMBH, Neuss
- 12:45 Uhr** **Lebensmittelsicherheit – Wie vermeide ich eine Krise?**
Krise – Wie kann mein Unternehmen vorbeugen, und was bedeutet es, Rückrufe und Rücknahmen vornehmen zu müssen?
RA Dr. Markus Kraus
Kanzlei Weiss, Walter, Fischer-Zernin, München

Programmablauf

Donnerstag 26. September 2019

- 13:30 Uhr** **Mittagspause und Möglichkeit zur Teilnahme am Sensoriktest mit zuckerreduzierten Beispielen**
- 14:30 Uhr** **Validierung – Methoden zur Krisenvorbeugung in der Produktion: In der richtigen Durchführung liegt der Erfolg**
- Was ist ein Challenge-Test, und wie kann er Produktionsrisiken reduzieren, Krisen verhindern und dabei auch noch Analysenkosten sparen?
 - Diskussion anhand aktueller Beispiele
 - Welche Möglichkeiten zur Produkt- und Produktionsoptimierung bieten Validierungen unter Zuhilfenahme der Challenge Tests?
 - Wie können Bio-Tests helfen die Produktionsrisiken zu reduzieren und was können Sie nicht?
- Beate Vogelsang
Dipl. Ing. Lebensmitteltechnologie, stellv. Geschäftsleitung,
Gegenprobensachverständige, KIN-Lebensmittelinstitut, Neumünster
- 15:15 Uhr** **Heißes Eisen VO 2073/2015 v 1 2017**
Rechtliche Beurteilung und Anwendung, u.a. Challenge-Tests und andere aktuelle Fragestellungen
- Podiums- und Publikumsdiskussion
RA Dr. Markus Kraus, Dipl. Ing. Beate Vogelsang
- 15:45 Uhr** **Kaffeepause**
- 16:00 Uhr** **Ausgepackt: Biokunststoffe - alle Neuigkeiten komprimiert aufbereitet**
Brandaktueller geht es nicht:
Die Fach-Pack schließt heute ihre Pforten. Das Fokus Thema umweltgerechte Verpackungen: Gestern noch auf der Messe, heute im KIN mit einem vollen Koffer aller wesentlichen News im Bereich Biokunststoffe und darüber hinaus eine Übersicht über die wichtigsten Themen.
Michael Thomas
BrandNewLove UG, Hamburg/Kirchlinteln
- 16:45 Uhr** **Führung durch das KIN-Technikum inklusive Industrie 4.0 Demonstration, sowie Besichtigung des akkreditierten Labors**
- 18:00 Uhr** **KINetworking** bei Gegrilltem und kalten Getränken

Anmeldung

Retour per E-Mail, Fax oder Post an Ihre Ansprechpartnerin Anke Ben-Sabeur.
Oder melden Sie sich online unter www.kin.de / Rubrik Seminare an!

Teilnahme- Gebühr:

1.200,00 €

Early-Bird-Ticket:

750,00 € (bei Buchung bis 15. Juli)

Kostenlose Teilnahme für:

KIN e. V. Mitgliedsunternehmen
KIN Alumni (nur gültig für ehem. Schüler und Absolventen der
KIN-Fachschule und KIN Bachelorstudiengänge)

Kontakt:

Anke Ben-Sabeur Tel. 04321 / 601-21
ben-sabeur@kin.de Fax: 04321 / 601-40

Ja, ich melde mich / wir melden uns verbindlich an.

Teilnehmer

Vorname: _____ Nachname: _____

Unternehmen

Firma: _____ KIN-Mitglied: ja nein

Ansprechpartner: _____

Straße: _____

Postleitzahl: _____ Ort: _____ Land: _____

Telefon: _____ E-Mail: _____

Ja, ich benötige Hotelempfehlungen für die Zeit vom _____ bis _____.

Ja, wir möchten Informationen zur KIN-Mitgliedschaft erhalten.

Teilnahmebedingungen

Anmeldung

In unseren Seminaren und Veranstaltungen sind in der Regel die Teilnahmeplätze begrenzt. Wir berücksichtigen in diesen Fällen die schriftlichen Anmeldungen in der Reihenfolge des Eingangs. Anmeldebestätigung und Rechnung erhalten Sie von uns ca. zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn. Die Teilnahmegebühr versteht sich inklusive Mittag-, Abendessen und Erfrischungen. Die Rechnung bitten wir innerhalb von 14 Tagen, auf jeden Fall jedoch vor Veranstaltungsbeginn, zu bezahlen.

Sie können trotz Anmeldung nicht teilnehmen?

In diesem Fall informieren Sie uns bitte unverzüglich. Wenn Ihre schriftliche Abmeldung bis zu dem in der Einladung ausgewiesenen Anmeldetermin (Anmeldeschluss) bei uns eintrifft, stornieren wir Ihre Anmeldung kostenfrei.

Bei einer späteren Abmeldung müssen wir Ihnen den vollen Betrag in Rechnung stellen, wenn Sie uns keinen Ersatzteilnehmer nennen können. In diesem Fall wird Ihnen der fällige Betrag innerhalb eines Jahres vergütet, wenn Sie einen Mitarbeiter Ihres Hauses zu uns senden.

Die Veranstaltung muss von uns abgesagt werden

In diesem Fall benachrichtigen wir Sie bei nicht ausreichender Teilnehmerzahl spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn, bei unvorhersehbaren Ausfällen von Hauptreferenten ggf. auch kurzfristiger. Selbstverständlich bezahlen Sie dann nichts. Stornierungskosten, die Ihnen durch den Ausfall entstehen, können von uns nicht übernommen werden.

Der Datenschutz

Ihre Teilnehmedaten werden von uns gespeichert. Es ist gewährleistet, dass kein Unbefugter Zugang zu diesen Daten hat. Auch werden diese Daten nicht an Dritte veräußert.

Zum guten Schluss

Unsere Seminare und Veranstaltungen werden für einen sehr langen Zeitraum im Voraus geplant. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir in Ausnahmefällen Termine, Referenten oder Programmabläufe ändern müssen.