



2. Fresenius-Fachtagung

Globale Rohstoffbeschaffung in der Lebensmittelindustrie

18. und 19. September 2018
in Köln

Die Themen

Beschaffungsmärkte – Herausforderungen, Analysen und Prognosen

- Preisentwicklungen für Agrarrohstoffe auf dem Weltmarkt
- Perspektiven der Agrar- und Lebensmittelindustrie in Europa
- Trends und Entwicklungen in den Beschaffungsmärkten
- Sorgfaltspflichten und Produktverantwortung für Rohstoffe – wie Einkäufer im nationalen und internationalen Einkauf sicher agieren können

Risikomanagement & Maßnahmen zur Risikoabsicherung

- Gefahrenidentifizierung und Bewertung von international gesourceten Rohstoffen
- Food Fraud: Lieferantenmanagement und Umgang mit Lebensmittelbetrug bei der Beschaffung von Rohstoffen
- Einfuhrkontrollen: Gesetzliche Grundlagen und risikobasierte Durchführung
- Allergenmanagement in der Beschaffung

Beschaffung von Bio-Lebensmitteln

- Trends, Herausforderungen und Chancen in der Bio-Rohstoffbeschaffung
- Risiken bei Bio-Importen aus Drittländern



Ihr Expertenteam

Michael Alt Commerzbank | **Bernhard Chilla** AGRAVIS Raiffeisen | **Dr. Markus Dürrschmid** Gutscher Mühle Traismauer | **JohannesENZler** Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft | **Dr. Doris Gerlach** Landesbetrieb Hessisches Landeslabor | **Dr. Markus Grube** KWG Rechtsanwälte | **Markus Hinskes** AFC Risk & Crisis Consult | **Rolf Kamphausen** Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes NRW | **Dr. Jochen Neuendorff** GfRS Gesellschaft für Ressourcenschutz | **Dirk Radermacher** Kulinarica Deutschland (Verband der Hersteller kulinarischer Lebensmittel) | **Olaf Reichardt** Fuchs & Hoffmann | **Dr. Heinz Schweer** Vion Food Group | **Hans-Friedrich Selle** Biokorntakt | **Dr. Jürgen Sommer** Freiburger Lebensmittel | **Ansgar Vielberg** Südzucker | **Eugen Weinberg** Commerzbank | **Andreas Witsch** Develey Senf & Feinkost

Das Programm

Get-Together am Montag, 17. September 2018

Reisen Sie schon am Montag an? Dann schauen Sie doch um 20.00 Uhr in der Hotelbar vorbei und knüpfen Sie erste Kontakte zu Teilnehmern und Referenten.

Dienstag, 18. September 2018

8.30 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen

9.00 Begrüßung durch die Akademie Fresenius und den Moderator

Dirk Radermacher, Kulinarica Deutschland (Verband der Hersteller kulinarischer Lebensmittel)

Beschaffungsmärkte – Analysen und Prognosen

9.10 Rohstoffanalyse und Risikomanagement in volatilen Märkten

- Preistreiber im aktuellen Marktumfeld
- Nachhaltiges Risikomanagement trotz Prognoseunsicherheit

Michael Alt und Eugen Weinberg, Commerzbank

9.50 Sorgfaltspflichten für Einkäufer / Produkt- verantwortung für Rohstoffe

- Vertrauensprinzip vs. Ersatzherstellerhaftung
- Welche Sorgfaltspflichten gelten im globalen Einkauf?
- Rechtliche Konsequenzen für Einkäufer und Unternehmen bei ungenügender Sorgfalt

Dr. Markus Grube, KWG Rechtsanwälte

10.30 Fragen und Antworten

10.45 Kaffeepause

11.15 Aktuelle Entwicklungen auf den internationalen Agrarmärkten

- Einflussfaktoren Weltagrarmärkte
- Versorgungstrends weltweit
- Globale Versorgungslage Getreide und Ölsaaten

Bernhard Chilla, AGRAVIS Raiffeisen

11.45 Vom Saarland in die Tropen – Einkauf von Rohkakao aus nachhaltigem Anbau in der Côte d'Ivoire und in Peru

- Vorstellung Firma Fuchs & Hoffmann
- Internationaler Rohkakao-Markt
- Aufbau einer Exportfirma für Rohkakao in der Côte d'Ivoire und Peru
- Fazit und Ausblick – Bewertung des Engagements in den Anbauländern

Olaf Reichardt, Fuchs & Hoffmann

12.30 Perspektiven der Agrar- und Lebensmittelindu- strie in Europa: Die Wertschöpfungskette Rübenzucker im internationalen Vergleich

- Ohne Quoten – ohne Mindestpreise: Kann Zucker Markt?
- Rübenzucker Produktion in der EU: Ist die Zukunft süß oder sauer?
- Exportmärkte: Kann EU-Zucker Werte schaffen?

Ansgar Vielberg, Südzucker

13.00 Fragen und Antworten

13.15 Gemeinsames Mittagessen

14.15 Lokal und Global: Brauchen wir den weltweiten Fleischmarkt?

- Die gesellschaftliche Debatte
- Der Schweinefleischmarkt ist global
- Der Rindfleischmarkt ist europäisch
- Die Megatrends in Deutschland

Dr. Heinz Schweer, Vion Food Group

14.45 Aktuelle Marktentwicklungen im ökologischen Landbau

- Strukturdaten
- Marktübersicht: Getreide, Hackfrüchte, Gemüse / Obst, Milch, Fleisch und Eier

Johannes Enzler, Bay. Landesanstalt für Landwirtschaft

15.15 Fragen und Antworten

15.30 Kaffeepause

Herausforderung Bio-Lebensmittel

16.00 Bio-Rohstoffbeschaffung: Trends, Herausforde- rungen und Chancen

- Beschleuniger in der Bio-Entwicklung
- Herausforderungen in der Beschaffung
- Rückstandsfreiheit von Bio-Produkten
- Trends und Chancen

Hans-Friedrich Selle, Biokontakt



Informationen auch online unter:
www.akademie-fresenius.de/2552

16.30 **Echt Bio? – Wirksames Risikomanagement für Bio-Importe aus Drittländern**

- Risiken bei Drittlandsimporten von Öko-Ware
- Vorbeugende QM-Maßnahmen


Dr. Jochen Neuendorff, GfRS Gesellschaft für Ressourcenschutz

17.00 **Diskussion und Zusammenfassung**

18.30 **Abfahrt zur gemeinsamen Abendveranstaltung**



Nach dem Ende des ersten Konferenztages lädt Sie die Akademie Fresenius zu einem rustikalen Abendessen in „Peters Brauhaus“ in der Kölner Altstadt ein. Nutzen Sie die Gelegenheit, um die Kontakte des Tages zu vertiefen und neue zu knüpfen. Sollte das Wetter mitspielen, laden wir Sie zuvor ein zu einem unterhaltsamen Rundgang durch die Altstadtgassen mit all Ihren Sehenswürdigkeiten. Wir freuen uns auf Sie!

 **Mittwoch, 19. September 2018**

Risikobewertung & Risikomanagement

9.00 **Beschaffung in der globalen Lieferkette – Risikoprävention, Lieferantenmanagement, Rückverfolgbarkeit**

- Kritische Themen entlang der Lieferkette
- Risikofrüherkennung und Issue Management
- Risikoorientiertes Lieferantenmanagement und Maßnahmen

Markus Hinskes, AFC Risk & Crisis Consult

9.30 **Gefahrenidentifizierung und Risikomanagement in der Rohwarenbeschaffung**

- Der 7. Sinn: Den Blick für Gefahren schärfen
- Risikomanagement: Ein Netzwerk mit starken Partnern

Dr. Jürgen Sommer, Freiburger Lebensmittel

10.00 **Risikobasierte Bewertung globaler Warenströme**

- Globale Warenströme
- Überwachung in Landeszuständigkeit
- Risikobasierte Bewertung
- Überwachungskonzeption in Nordrhein-Westfalen

Rolf Kamphausen, Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes NRW

10.30 **Fragen und Antworten**

11.00 **Kaffeepause**

11.30 **Einfuhrkontrollen pflanzlicher Lebensmittel aus Drittländern am Frankfurter Flughafen**

- Kurze Vorstellung der Grenzkontrollstelle am Frankfurter Flughafen
- Gesetzliche Grundlagen der Importkontrollen bei pflanzlichen Lebensmitteln
- Risikobasierte Durchführung der Einfuhrkontrollen

Dr. Doris Gerlach, Landesbetrieb Hessisches Landeslabor

12.00 **Lieferantenmanagement als Voraussetzung für sichere Lebensmittel**

- Was verlangen die GFSI-Standards?
- Verwundbarkeitsanalyse und Konsequenzen daraus
- Bedeutung des Lieferantenaudits

Dr. Markus Dürrschmid, Gutscher Mühle Traismauer

12.30 **Allergenmanagement in der Beschaffung**

- Belastungen in der Supply Chain: Wahrnehmung bis Food Fraud
- Referenzmodelle – wirtschaftliche und wissenschaftliche Daten
- Berechnung und Bewertungen
- Ausblick

Andreas Witsch, Develey Senf & Feinkost

13.00 **Abschlussdiskussion und Zusammenfassung der Ergebnisse**

13.30 **Ausgabe der Teilnahmezertifikate, Ende der Veranstaltung und Mittagsimbiss**

Ihr Expertenteam

Michael Alt ist seit Januar 2017 Mitglied des Rohstoffteams der Commerzbank. Gemeinsam mit seinem Team ist er verantwortlich für die Beratung von Firmenkunden und



Distribution von Risikomanagementlösungen in den Bereichen Industrie- und Edelmetalle, Energierohstoffe und Emissionszertifikate sowie Agrarrohstoffe.

Bernhard Chilla beobachtet seit 13 Jahren die internationalen Agrarmärkte, wobei sein Schwerpunkt auf der Analyse der globalen Getreide- und Ölsaatenmärkte liegt.



Zuvor war er bei Toepfer International, Viterra und Vitol beschäftigt. Seit Mai 2016 arbeitet er für die AGRAVIS Raiffeisen.

Dr. Markus Dürschmid ist Lebensmittel- und Biotechnologie mit einer Zusatzausbildung in Unternehmensführung/Management. Er war in verschiedenen Betrieben der Lebens-



mittelindustrie tätig, ehe er zuerst die Funktion des Qualitätsmanagers und später auch die Leitung des Einkaufs beim 3rd Party Manufacturer Gutscher Mühle übernahm.

Johannes Enzler ist im Arbeitsbereich Ökologische Land- und Ernährungswirtschaft bei der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft tätig. Zu seinen Aufgaben zählen



der Vollzug der EG-Öko-Verordnung sowie die Analyse der Märkte für ökologische Erzeugnisse.

Dr. Doris Gerlach ist seit 1990 in der amtlichen Lebensmittelüberwachung des Landes Hessen tätig und seit 2007 an der Grenzkontrollstelle des Frankfurter Flughafens.



Dort war sie beteiligt am Aufbau der systematischen Importkontrollen pflanzlicher Lebensmittel an einem Flughafen, was es bis dahin in dieser Form nirgends gab.

Dr. Markus Grube berät und vertritt als Partner von KWG Rechtsanwälte die Lebensmittelwirtschaft in allen Fragen des deutschen und internationalen



Lebensmittelrechts sowie des gewerblichen Rechtsschutzes. Er ist unter anderem Mitglied im Rechtsausschuss des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) sowie Gründer und Vorsitzender des Food Lawyers Network Worldwide.

Markus Hinskes ist seit 2014 tätig bei der AFC Risk & Crisis Consult in der Beratung von Handel, Herstellern, Verbänden und Behörden der Agrar- und Ernährungs-



branche zu den Themen Issue- und Lieferantenmanagement sowie Risiko- und Krisenmanagement.

Rolf Kamphausen ist Tierarzt und wechselte 1997 nach mehreren Jahren im Staatlichen Veterinäruntersuchungsamt Krefeld ins Verbraucherschutzministerium des Landes



Nordrhein-Westfalen. Dort ist er heute für Lebensmittelsicherheit, Krisenmanagement und Fragestellungen des Lebensmittelbetrugs zuständig.

Dr. Jochen Neuendorff leitet seit 1989 als Geschäftsführer die Öko-Kontrollstelle Gesellschaft für Ressourcenschutz. Neben Audits und Inspektionen nach



Öko- und Nachhaltigkeitsstandards ist er in Forschungs- und Entwicklungsprojekten zur Weiterentwicklung von Zertifizierungsprogrammen aktiv.

Dirk Radermacher ist Rechtsanwalt und Hauptgeschäftsführer mehrerer deutscher Branchenverbände der Lebensmittelindustrie (u.a. Kulinarium Deutschland e. V., Fachverband



der Gewürzindustrie e. V.) sowie Generalsekretär des EU-Verbandes Culinaria Europe.

Olaf Reichardt ist Geschäftsführer von Fuchs & Hoffmann, einem Hersteller von Kakaomasse, Schokolade und Kuvertüre zur industriellen Weiterverarbeitung. Insgesamt ist



er seit über 25 Jahren in den unterschiedlichen Bereichen des Kakao-Geschäfts tätig.

Dr. Heinz Schweer ist seit 15 Jahren Vorstandsvorsitzender der Vion Zeven sowie seit 2007 als Direktor Landwirtschaft von Vion tätig. Darüber hinaus ist er Geschäftsführer der VzF und BauernSiegel-Erzeugergemeinschaft (Lüneburger Heide).



Hans-Friedrich Selle ist Geschäftsführer der Biokontakt Vertriebs GmbH. Er verfügt über 30 Jahre Erfahrung im Bereich Bio-Lebensmittel.



Dr. Jürgen Sommer ist Mitglied der Geschäftsleitung in der Funktion der Leitung des zentralen QM der Freiburger-Gruppe. Er ist Mitglied der German und der International Working Group des HDE zur Gestaltung der IFS-Standards sowie Mitglied im QM-Ausschuss des deutschen Tiefkühl-Instituts (dti).



Ansgar Vielberg ist seit 2006 als Referent EU-Zuckermarkt/Zuckerpolitik bei der Südzucker AG in Mannheim tätig. Herr Vielberg leitet zudem seit 2004 einen Ackerbaubetrieb mit Weizen, Kartoffeln und Zuckerrüben in der Soester Börde.



Eugen Weinberg ist seit 2007 als Rohstoffanalyst für die Commerzbank tätig. Heute stellt er als Head of Commodity Research gemeinsam mit seinem Team den institutionellen Kunden und Firmenkunden der Bank Rohstoffanalysen und Prognosen zu den Rohstoffmärkten zur Verfügung.



Andreas Witsch ist Leiter des Risikomanagements der Develuy Senf & Feinkost mit Hauptsitz in Unterhaching. Er beschäftigt sich seit über 25 Jahren mit den Themen Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement und ist auf die Bewertung von Rohstoffrisiken spezialisiert.



Wissenswertes

Wen treffen Sie auf dieser Tagung?

Fach- und Führungskräfte aus der Lebensmittel- und Getränkeindustrie:

- (Strategischer) Einkauf von Rohstoffen
- Qualitätssicherung
- Qualitätsmanagement
- Lebensmittelrecht
- (Global) Food Safety Manager
- Risikomanager

Fachausstellung

Auf unserer Tagung können Sie Ihr Unternehmen im Rahmen einer Fachausstellung präsentieren. Persönlich und zielgruppengenaу stellen Sie Ihre Produkte und Dienstleistungen vor. Gerne informieren wir Sie unverbindlich über die verschiedenen Möglichkeiten – von der Auslage von Produktinformationen bis hin zum Ausstellungsstand. Fordern Sie mit der beigefügten Fax-Antwort Informationsunterlagen an. Oder rufen Sie uns an. Gerne beraten wir Sie persönlich:

Semsiğül Yalcin

Telefon: +49 231 75896-94

syalcin@akademie-fresenius.de


Der Veranstalter

Seit über 20 Jahren ist die Akademie Fresenius Ihr Partner für praxisnahe und tagesaktuelle Weiterbildung rund um Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln, Konsumgütern und chemischen Erzeugnissen entlang der gesamten Produktionskette. Internationale Tagungen gehören dabei genauso zum Portfolio wie nationale Branchentreffen, praxisorientierte Intensiv-Seminare und Schulungen in kleinen Arbeitsgruppen.

Unsere Veranstaltungsformate fördern den Austausch der Teilnehmer untereinander und bieten eine perfekte Plattform zur Begegnung von Industrie, Wissenschaft, Behörden und Beratung. Exzellenter Service inklusive. Das breitgefächerte Weiterbildungsangebot trägt so dazu bei, dass unsere Kunden wettbewerbsfähig bleiben in allen Fragen zu Qualitätssicherung, Risikobewertung, Recht, Produktion und Technik.

Die Akademie Fresenius ist ein Gemeinschaftsunternehmen von Cognos, einer der größten privaten und unabhängigen Bildungsgruppen in Deutschland, und SGS Institut Fresenius, einem der bedeutendsten deutschen Anbieter für chemische Laboranalytik.

Alle aktuellen Veranstaltungen finden Sie unter www.akademie-fresenius.de



Teilnahmezertifikat

Alle Teilnehmer erhalten ein Zertifikat, das die Teilnahme an der Fresenius-Fachtagung bescheinigt.

Haben Sie noch Fragen?



Inhalt und Konzeption

Sophie Witzleben

Telefon +49 231 75896-78

switzleben@akademie-fresenius.de



Organisation und Teilnehmermanagement

Analisa Mills

Telefon +49 231 75896-77

amills@akademie-fresenius.de

Anmeldung

per Internet www.akademie-fresenius.de/2552
per E-Mail anmeldung@akademie-fresenius.de
per Fax +49 231 75896-53

Hotline +49 231 75896-50
Die Akademie Fresenius GmbH
Alter Hellweg 46, 44379 Dortmund



DIE AKADEMIE
FRESENIUS

Teilnahme

- Ich nehme teil an der 2. Fresenius-Fachtagung „Globale Rohstoffbeschaffung in der Lebensmittel-industrie“, am 18. und 19. September 2018 in Köln zu € 1.595,- zzgl. MwSt.
- Ich bin ein Vertreter einer Behörde oder einer öffentlichen Hochschule und nehme zum Sonderpreis von € 795,- zzgl. MwSt. teil (bitte Nachweis beifügen). Der Sonderpreis ist nicht mit anderen Rabatten kombinierbar.
- Ich nehme auch an der **Abendveranstaltung am 18. September 2018** teil (im Preis inbegriffen).

Veranstaltungsdokumentation

- Ich kann leider nicht teilnehmen. Bitte senden Sie mir die ausführliche Dokumentation für € 295,- zzgl. MwSt.

Fachausstellung

- Bitte informieren Sie mich über Möglichkeiten der Fachausstellung und Produktinformation.

Ihre Kundennummer (falls bekannt):

Titel / Vorname / Name

Funktion

Abteilung

Telefon / Fax

E-Mail

Firma (vollständiger Firmenname inklusive Rechtsform)

Straße / Nummer bzw. Postfach / Gebäudenummer

PLZ / Ort / Land

Ihre Bestellnummer / Kostenstelle (falls erforderlich)

Ihre Umsatzsteueridentifikationsnummer (bei Anmeldungen aus dem EU-Ausland)

Datum

Unterschrift

Rechnungsanschrift (falls abweichend)

Preis und Leistungen

Im Preis enthalten sind die Veranstaltungsteilnahme, die Veranstaltungsdokumentation, das Mittagessen, die Kaffeepausen, die Getränke sowie die Abendveranstaltung. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn. Der Preis unserer Veranstaltungsdokumentation enthält den Tagungsband sowie den Zugangscode für den gesicherten Download-Bereich auf der Homepage der Akademie Fresenius. Die Dokumentation sowie den Zugangscode erhalten Sie ca. zwei Wochen nach Ende der Veranstaltung und nachdem Ihre Zahlung bei uns eingegangen ist.

Gruppenrabatt

Bei gemeinsamer Anmeldung aus einem Unternehmen erhalten der dritte und jeder weitere Teilnehmer 15 % Rabatt.

Buchen ohne Risiko

Eine kostenfreie Stornierung oder Umbuchung ist bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn schriftlich möglich. Nach diesem Zeitpunkt und bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn erstatten wir Ihnen 50 % der Teilnahmegebühren. Bei späteren Stornierungen oder Nicht-Erscheinen können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Einen Ersatzteilnehmer können Sie jederzeit kostenfrei benennen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Durch Ihre Anmeldung bestätigen Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie unsere Datenschutz-Bestimmungen. Unsere AGB finden Sie im Internet (www.akademie-fresenius.de/agb) oder erhalten Sie auf Anfrage.

Datenschutz

Ihre Daten werden von der Akademie Fresenius zur Organisation der Veranstaltung, unter strikter Einhaltung des BDSG, verwendet und gespeichert. Wir betreiben keinen kommerziellen Handel mit Ihrer Adresse. Mit Ihrer Unterschrift geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail, Telefon oder Fax (Unerwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Auf unseren Veranstaltungen werden zudem gelegentlich Foto- und Videoaufnahmen angefertigt, die wir anonymisiert auf unserer Website veröffentlichen. Weitere Informationen finden Sie unter:

www.akademie-fresenius.de/datenschutz

Bildnachweis

© darksite, © Gordon Bussiek - Fotolia.com

Veranstaltungsort

Park Inn by Radisson Köln City West
Innere Kanalstraße 15, 50823 Köln
Telefon: +49 221 5701-0
koeln@provenhotels.com, www.pikcw.de

Wir haben für Sie im Veranstaltungshotel bis zu sechs Wochen vor Veranstaltungsbeginn ein begrenztes Zimmerkontingent zu ermäßigten Preisen reserviert. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „Fresenius“.