



2.–3. April 2020, Landhotel Forstthof, Sierning

PROGRAMM

Eine Veranstaltung von



Gemeinnützige
Lebensmittelinitiative
für Österreich



Mitglied der G.BA.GROUP

Moderation: Mag. Dr. Michael Stelzl

Donnerstag 2. April	
ab 09:00 Uhr	Einlass und Registrierung
09:45 Uhr	Eröffnung und Begrüßung August Staudinger
ANFORDERUNGEN	
10:00 Uhr	IFS Food 7 – Alle Neuerungen kompakt zusammengefasst Benjamin Rosenthal, IFS Management GmbH, Deutschland
10:45 Uhr	„EFSA – quo vadis?“ Schadet oder hilft der Weg in die totale Transparenz? Dipl.-Ing. Johann Steinwider, AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
11:30 Uhr	Pause
RISIKO & CHANCEN	
12:00 Uhr	Das „low-no-Dilemma“ – mikrobielle Sicherheit und Stabilität trotz heutiger Marktanforderungen gewährleisten Dr. Dieter Elsser-Gravesen, ISI Food Protection ApS, Dänemark
12:30 Uhr	Food Protection Model – Umgang mit steigenden Anforderungen an die globalen Warenströme Thomas Unger, nuTIQ GmbH, Deutschland
13:00 Uhr	Mittagspause
TREND	
14:30 Uhr	Context-Aware Robotics – Die Lebensmittelproduktion als Schlüsselbranche für die Mensch-Roboter-Kollaboration? Dr. Roman Froschauer, FH OÖ Fakultät für Technik und Angewandte Naturwissenschaften
15:00 Uhr	Vorstellung zukünftiger Projekte
PRAXIS WORKSHOPS	
Workshop 1	Datenfriedhof Eigenkontrolle – Wissensbasiertes Managen und Verwerten von Daten Doris Kaltenböck, August Staudinger & Partner GmbH Mag. Dr. Michael Stelzl, Hygienicum GmbH
Workshop 2	Standardanforderungen – Richtig interpretieren und effizient umsetzen Dipl.-Ing. Maria Panuschka, Hygienicum GmbH Dipl.-Ing. Wolfgang Leger Hillebrand, Quality Austria – Trainings, Zertifizierungs und Begutachtungs GmbH
Workshop 3	Reformulierung – Möglichkeiten und Grenzen aus Produzenten- und Konsumentensicht Eduard Hauß, Lebensmitteltechnologisches Zentrum Dipl.-Ing. Martin Rogenhofer, Lebensmitteltechnologisches Zentrum
Workshop 4	Erfolgreiches Personalmanagement – Absicherung für die Zukunft Mag. Elisabeth Schinwald, HR MATTERS Nadine Staudinger, August Staudinger & Partner GmbH
Workshop 5	Produkte nachhaltig verpacken – Welche Faktoren sind zu berücksichtigen Dipl.-Ing. Dr. Johannes Bergmair, Pack Experts Anna-Sophia Bauer MSc., FH Campus Wien
Workshop 6	Reinigungsvalidierung – Praxisgerechter Ansatz mit analytischer und mikrobieller Unterstützung Ing. Egon Singer, Sima Consulting GmbH Josef Kollegger, Calvatis GmbH
18:30 Uhr	Ende 1. Tag
19:30 Uhr	Abendessen Landhotel Forstthof

Freitag 3. April	
08:30 Uhr	Kurzvorträge zu den Workshop Themen Moderation: August Staudinger
10:30 Uhr	Pause
ANTIBIOTIKARESISTENTE KEIME – UNTERSCHÄTZTE GEFAHR? Betrachtung aus unterschiedlichen Perspektiven:	
11:00 Uhr	Einleitung Dipl.-Ing. Oskar Wawschinek MAS MBA, Food Business Consult
11:15 Uhr	Perspektive HUMANMEDIZIN PD Dr. Burkhard Springer, AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
11:30 Uhr	Perspektive LIFE SCIENCE Ulrich Kanter MBA, Tecan Trading AG, Schweiz
11:45 Uhr	Perspektive VETERINÄRMEDIZIN Univ.-Prof. Dr. med.vet. Annemarie Käsbohrer, Veterinärmedizinische Universität Wien
12:00 Uhr	Perspektive BEHÖRDE Mag. Florian Fellingner, Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz
12:15 Uhr	Perspektive NGO Dipl.-Ing. Dr. Helmut Burtscher-Schaden, GLOBAL 2000
12:30 Uhr	Podiumsdiskussion: Mediale Hysterie oder reale Bedrohung? Teilnehmer: Humanmediziner, Pharmabranche, Veterinärmedizin, Behörde, NGO Moderation: Dipl.-Ing. Oskar Wawschinek MAS MBA, Food Business Consult
13:30 Uhr	Schlussworte

Unterstützer dieser Veranstaltung:



Stand 02/2020 | Änderungen vorbehalten