

**Lebensmitteltag 2017,
Donnerstag, 30. März 2017, Hotel Schweizerhof Luzern**

Ja, ich nehme an der führenden schweizerischen Lebensmittelfachtagung teil.

Firma	
Strasse/Nr.	
PLZ/Ort	
Unterschrift	Datum

Teilnehmer/-in 1

Teilnehmer/-in 2

Name	Name
Vorname	Vorname
E-Mail	E-Mail
<input type="checkbox"/> Student/-in	<input type="checkbox"/> Student/-in
Studiengang	Studiengang

Bei mehreren Anmeldungen pro Firma wünschen wir eine separate Rechnung pro Teilnehmer.

Mein Arbeitgeber/meine Arbeitgeberin ist Kunde/-in von: bio.inspecta SQS OIC

ANMELDUNG

Ausfüllen, abtrennen und einsenden

Programm

08.30 – 9.00 Uhr, Eintreffen/Kaffee und Gipfeli

09.10 – 9.15 Uhr, Begrüssung durch Daniela Lager

09.15 – 9.30 Uhr, Dr. René Eisenring: Begrüssung und Themeneinleitung Standardgeber als Risiko.

09.30 – 10.15 Uhr, Dr. Uta Verbeek, Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer: Risikobewertung.

10.15 – 10.45 Uhr, Pause

10.45 – 11.30 Uhr, Prof. Dr. Roger Stephan: Das Risiko, welches uns den Rest gibt.

11.30 – 12.15 Uhr, Ruedi Ursenbacher: Grenzen des Versicherungsschutzes.

12.15 – 13.45 Uhr, Networking, Mittagessen

13.45 – 14.00 Uhr, Intermezzo: Risiko geschnitzelt – unverhofft aufgetischt.

14.00 – 14.45 Uhr, Dr. Michael Beer: Wenn analytische Fakten schmerzen.

14.45 – 15.30 Uhr, Daniel Fischer, Geschäftsführer Crawford AG, Havariekommissariat: Pech gehabt!

15.30 – 15.50 Uhr, Pause

15.50 – 16.30 Uhr, Prof. Dr. Michael Sigrist: Risikowahrnehmung des Konsumenten bei Lebensmitteln.

Im Anschluss Networking, Apéro

Medienpartner



Weitere Informationen

Zielpublikum

Führungskräfte, Fachleute und Studierende der Lebensmittelbranche, z.B. Lebensmitteltechnologien, Qualitätsbeauftragte, Marketingverantwortliche, Verpackungsfachleute, Logistiker, Einkäufer, Verantwortliche in Spitälern, Altersheimen, Schulen, Systemgastronomie.

Details

Weitere Informationen zum Programm, zu Referenten/-innen, Tagungsleistungen usw. auf www.lebensmitteltag.ch

Veranstaltungsort: Hotel Schweizerhof, Luzern

Preise

Teilnehmer/-in	CHF 480.00
Kunden von SQS / bio.inspecta / OIC	CHF 380.00
Studierende (Platzzahl limitiert)	CHF 150.00
Ermässigung bei mehreren Personen/Firma	CHF 30.00

Alle Preise exkl. MwSt.

Annulationsbedingungen

Betrag wird bis am 24. Februar 2017 abzüglich Gebühr von CHF 130.00 rückerstattet, danach keine Rückvergütung mehr.

Adresse

Lebensmitteltag, Ackerstrasse, 5070 Frick
welcomel@lebensmitteltag.ch



www.lebensmitteltag.ch

managevent.ch

**Luzern
30. März 2017**

**Die führende schweizerische
Lebensmittelfachtagung**

**Einladung
LMT+
LEBENSMITTELTAG.CH**



Wertvoll, wichtig, einzigartig

**Fokus:
Risiko**



Themen:

**Standardgeber als Risiko
Valide Informationsquellen**

**Wenn analytische
Fakten schmerzen**

**Das Risiko, welches uns
den Rest gibt**

Pech gehabt!

**Grenzen des Versicherungs-
schutzes**

**Risikowahrnehmung
des Konsumenten bei
Lebensmitteln**



Digitales Instrument des schweizerischen Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelinformation

Fokus: Risiko

Sehr geehrte Damen und Herren

Risiko: Bedeutet das im Zusammenhang mit Lebensmitteln immer nur Gefahr? Oder kann das Risiko auch ungeahnte Chancen mit sich bringen? Ist allein schon das Wahrnehmen einer allfälligen Bedrohung immer möglich? Wenn ja, wie ist sie einzuschätzen? Und wie wirkt sie sich in der Realität aus? Am diesjährigen Lebensmitteltag wollen wir uns anhand von Praxisbeispielen mit dem facettenreichen Thema auseinandersetzen und Impulse vermitteln, wie mit Risiken umgegangen werden kann. Gefahren und Chancen, die sich im ganzen Prozess auf jeder Stufe völlig neu gestalten können: vom Produktdesign über die Herstellung bis zum Konsum.

Wir freuen uns sehr, Sie zu diesem erneut spannenden Lebensmitteltag einzuladen und Ihnen wertvolle Erkenntnisse und Informationen zu vermitteln, die sich rund um das Thema Risiko in der Lebensmittelbranche drehen. Namhafte Experten mit hoher Fachkompetenz werden Sie unter der Leitung der beliebten und aus dem Fernsehen bekannten Moderatorin Daniela Lager durch den Tag führen. Das Bestseller-Buch «RISIKO – Wie man die richtigen Entscheidungen trifft» schenken wir Ihnen am Ende der Veranstaltung.

Wie gewohnt bieten wir Ihnen den Service LiveAsk®, das Online-Tool, dank dem Sie Fragen stellen können, die von den Referenten live oder auf der Online-Plattform erläutert werden, sodass ein praxisnaher Gedankenaustausch gewährleistet ist.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann melden Sie sich bitte wegen der begrenzten Platzzahl baldmöglichst an: per Post mit der Anmeldekarte oder online unter www.lebensmitteltag.ch.

Mit freundlichen Grüssen

Ueli Steiner
Geschäftsführer
bio.inspecta

Felix Müller
Mitglied der
Geschäftsleitung SQS

Roman Tscherrig
Direktor
OIC



Wertvoll, wichtig, einzigartig

Referentinnen / Referenten



Dr. René Eisenring

Leiter SOS Lebensmittelteam

Standardgeber als Risiko. Verschlafen wir die normativen Neuerungen nicht!



Dr. Uta Verbeek

Geschäftsführerin meyer.science

Risikobewertung. Wo finden Unternehmen der Lebensmittelkette für ihre Gefahrenanalyse glaubwürdige Informationen?



Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer

Partner meyer.rechtsanwälte

Risikobewertung. Wo finden Unternehmen der Lebensmittelkette für ihre Gefahrenanalyse glaubwürdige Informationen?



Prof. Dr. Roger Stephan

Direktor Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene

Das Risiko, welches uns den Rest gibt. Restrisiken des Lebensmittelunternehmers aus der Sicht des LM-Sicherheitspezialisten.



Ruedi Ursenbacher

Geschäftsführer fairsicherungsberatung®

Grenzen des Versicherungsschutzes. Die Bedeutung eines funktionierenden QM-Systems am Beispiel einer Grossmetzgerei.



Dr. Michael Beer

Vizedirektor und Leiter Abt. Lebensmittel und Ernährung des Bundesamts für Lebensmittel und Veterinärwesen

Wenn analytische Fakten schmerzen. Risikobetrachtung nach der Abschaffung des Grenz- und Toleranzwertprinzips.



Daniel Fischer

Geschäftsführer Crawford AG, Havariekommissariat

Pech gehabt! Oder liegt da mangelhaftes Risikomanagement vor?



Prof. Dr. Michael Sigrist

Consumer Behavior ETH Zürich

Risikowahrnehmung des Konsumenten bei Lebensmitteln.



Moderation:
Daniela Lager

Seit 16 Jahren fürs Schweizer Fernsehen tätig. Langjährige Moderatorin von «10 vor 10». Gesprächsleiterin Radiotalkshow «Persönlich», SRF 1.



A

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse

Lebensmitteltag
Ackerstrasse
5070 Frick