



... hier beginnt der Erfolg!

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

### Anmeldung zum Kongress: SNA-103 Hygiene-Tagung

5. Juni 2013

ZDS Zentralfachschule der  
Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.  
De-Leuw-Str. 3-9, 42653 Solingen  
Tel.: 0212 - 59 61-32, FAX: 0212 - 59 61-33

Vor- und Zuname, Titel

Firmenname

Position

Firmenanschrift

Tel.

Fax

E-Mail

Hotelreservierung erwünscht:

vom: \_\_\_\_\_ bis: \_\_\_\_\_

Datum / Unterschrift

Bei Zahlungen der Seminargebühr mit Kreditkarte bitte ausfüllen:

VISA  EURO-/MASTERCARD  DINERS CLUB

gültig bis: ...../...../.....

Kreditkarten-Nr. ....

**Anmeldungen:** Bei unseren Veranstaltungen ist teilweise die Zahl der Teilnehmer begrenzt. Wir erbitten daher Ihre schriftliche Anmeldung möglichst frühzeitig. Die Anmeldung ist verbindlich, sobald sie schriftlich bestätigt wird. Unsere Rechnungslegung erfolgt grundsätzlich auf elektronischem Wege (z.B. EMail).

**Teilnahmebedingungen:** Die Teilnahmegebühr wird mit Erhalt der Rechnung ohne jeden Abzug fällig. Sie ist für die ZDS spesenfrei zu überweisen. Sie haben auch die Möglichkeit, mit Kreditkarte zu bezahlen (Visa / Euro-/Mastercard / Diners Club). Eine Teilnahme ist nur möglich nach Eingang der Zahlung vor Veranstaltungsbeginn. Meldet eine Firma zwei oder mehr Teilnehmer zu einer Veranstaltung an, so wird ab dem 2. Teilnehmer ein Nachlass von 5% auf die Teilnahmegebühr gewährt.

**Anreise/Übernachtung:** Eine Anreisebeschreibung werden wir Ihnen mit der Anmeldebestätigung zusenden. Evtl. anfallende Kosten für Übernachtung sind in der Teilnahmegebühr nicht enthalten. Auf Wunsch sind wir bei der Reservierung von Hotelzimmern gerne behilflich.

**Durchführung:** Die ZDS behält sich den Wechsel von Referenten und/oder Verschiebungen bzw. Änderungen im Veranstaltungsablauf vor. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Bei Überbuchung bemüht sich die ZDS um schnelle Mitteilung eines Wiederholungstermins. Bei Produkt- bzw. HerstellungsDemonstrationen außerhalb der ZDS kann der Veranstalter nicht für die Teilnahme von Mitarbeitern garantieren. Soweit Zusammenfassungen der Referate verteilt werden, sind diese in der Sprache abgefasst, in der die jeweiligen Referate gehalten werden.

**Abmeldung:** Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei Rücktritt bis zu zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn 10%, bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn 50%, innerhalb einer Woche vor Veranstaltungsbeginn 100% als Bearbeitungsgebühr berechnen. Selbstverständlich wird ohne zusätzliche Kosten ein Ersatzteilnehmer akzeptiert. Muss die Veranstaltung seitens des Veranstalters aus organisatorischen oder sonstigen Gründen abgesagt werden, wird die Teilnahmegebühr in voller Höhe erstattet.

**Haftung:** Muss eine Veranstaltung aus Gründen ausfallen, welche die ZDS zu vertreten hat, so werden lediglich bereits bezahlte Teilnahmegebühren erstattet. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

**Datenschutz:** Im Hinblick auf die Bestimmungen des Bundesdatenschutzgesetzes weisen wir darauf hin, dass die Anschriften unserer Interessenten und unserer Teilnehmer gespeichert werden, um ihnen Programme und Veranstaltungsinformationen der ZDS zusenden zu können.

Weitere Informationen zu unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie unter [www.zdssolingen.de/seminarangebote/agbs-seminarekongresse/](http://www.zdssolingen.de/seminarangebote/agbs-seminarekongresse/).

1. ZDS Hygienetagung

Neu! Erstmals in 2013

- Hygienegrundlagen
- Zertifizierungen
- Food Defense
- Hygenic Design
- Schädlingsmanagement

5. Juni 2013  
ZDS, Solingen

Veranstaltungsort: ZDS - Die Süßwaren-Akademie  
De-Leuw-Str. 3-9, 42653 Solingen



## Das Tagungsprogramm der 1. ZDS-Hygienetagung

### Hygiene ist nicht alles - aber ohne sie ist möglicherweise alles nichts!

Mineralöl in Schokolade, Hormone im Kantinenessen, Pferdefleisch in der Lasagne, Dioxine im Frühstücksei - immer wieder stolpern wir in der Öffentlichkeit über "Lebensmittelskandale" oder Nachrichten, die zumindest in der öffentlichen Wahrnehmung letztlich ein schlechtes Licht auf die Lebensmittelindustrie werfen.

Auch wenn die überwiegende Zahl dieser Skandale durch kriminelle Machenschaften entstehen, so müssen sich doch alle Unternehmen in dem äußerst sensiblen Bereich der Lebensmittelproduktion die Frage stellen: Habe ich alles für die Hygiene und Lebensmittelsicherheit in meinem Betrieb getan?

Die 1.ZDS-Hygienetagung möchte allen interessierten Betrieben der Süßwaren- und Lebensmittelindustrie dazu die aktuellen Informationen zu den legislativen und exekutiven Rahmenbedingungen geben. Außerdem möchte die Tagung alle Teilnehmer dazu sensibilisieren, mögliche Schwachstellen im eigenen Unternehmen zu erkennen, den Handlungsbedarf zu lokalisieren und Möglichkeiten der Abhilfe zu ergreifen.

### An wen richtet sich diese Tagung?

Programm und Referenten sind insbesondere auf Mitglieder der Geschäftsführung und auf Führungskräfte aus Produktion und Qualitätsmanagement ausgerichtet. Aber auch Marketingkräfte können für die Unternehmenskommunikation von den Vorträgen profitieren.

### Ihre Moderatorin - Dagmar Engel MacDonald

Dagmar Engel MacDonald studierte Biologie an der Universität zu Köln. Neben zahlreichen Tätigkeiten in der Kinder- und Erwachsenenbildung sammelte sie Erfahrungen in Rundfunk und Fernsehen, der pharmazeutischen Forschung sowie als Autorin diverser Fachbücher für Lebensmittelhygiene und HACCP. Von 1994 bis 1996 leitete sie den Geschäftsbereich „Ausbildung und Beratung“ der Firma Abli, Neuss.

Anschließend war sie als Trainerin und Consultant der Firma

Biotech, Salzburg tätig.

Dagmar Engel ist anerkannte Trainerin des Royal Environmental Health Institute of Scotland und des Chartered Institute of Environmental Health. 1997 gründete sie ihr eigenes Unternehmen.

ZDS-Veranstaltung SNA-103  
Hygienetagung 2013  
Mittwoch, 5.Juni 2013, 9:00 - 17:00  
Ort: ZDS - die Süßwaren-Akademie  
De-Leuw-Str. 3-9, 42653 Solingen

Tagungsgebühren:  
für ZDS-Mitglieder 635,- €  
für Nicht-Mitglieder 815,- €  
inklusive Tagungsunterlagen, Pausengetränke und Mittagessen

Information und Anmeldung: ZDS-Seminarteam  
Sandra Steinmetz  
Tel. 0212 - 59 61 32, Fax 0212 - 59 61 33  
E-Mail: seminar@zds-solingen.de  
Infos zu Referenten und Inhalten unter [www.zds-solingen.de](http://www.zds-solingen.de)



### Mittwoch, 5.Juni 2013

09.00 Begrüßung und Einführung in die Tagung  
(Andreas Bertram, Geschäftsführendes Vorstandsmitglied der ZDS; Dagmar Engel-MacDonald, Moderatorin)

09.15 Die EG-Verordnung 852/2004:  
Auswirkung auf Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz  
(Konrad Etteler, Landesverband der Lebensmittelkontrolleure im öffentlichen Dienst NRW e.V.)

09.45 IFS 6 versus ISO 22000 - Unterschiede, Vor- und Nachteile  
(Stefan Tannenberg, Sachverständiger für Betriebs- und Produkthygiene im Lebensmittelbereich)

10.15 Theorie oder Praxis? Einhaltung des Lebensmittelrechts und Zertifizierung von Standards für den Verbraucherschutz  
(Maria Revermann, Lebensmittelwissenschaftlerin)

11:00 Kaffeepause

11.10 Das Integrity-Programm des IFS  
(Prof. Dr. Bernd Lindemann, Hochschule Rhein-Main)

11.40 Unangekündigte IFS-Audits - Ergebnisse eines Pilotprojektes von IFS und dem Verband der Deutschen Großbäckereien  
(Brigitte Weyland, Leitung Qualitätssicherung Harry-Brot)

12.10 Food Safety Modernization Act - Auswirkungen auf den Export nach USA  
(Dr. Carsten Bernoth, Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie)

12.40 Dokumente: Was ist eine Konformitätserklärung!  
(Dr. Lutz Wittenschläger, Lebensmittel-Verpackungen, Hille)

Zusammenfassung des Tagungsvormittags und Abschlussdiskussion

13.15 Gemeinsames Mittagessen

14.00 Hygienic Design: Die Maschinenrichtlinie 2006/42/EG und die Auswirkungen auf Maschinenkonstruktion und -herstellung  
(Matthias Balley, VDMA Frankfurt)

14.30 EU-konforme und rechtssichere Planung / Realisation von Räumen mit hohem hygienischen Anspruch  
(Christian Pieroth, Fa. Mohn + Dirk Kölling, Architekt)

15.00 Reinigung mit Trockeneis - Auswirkungen auf die laufende Produktion  
(Oliver Klute, BioTec Klute GmbH)

15.15 Kaffeepause

15.30 "Ich bin 'ne Maus - holt mich hier raus" - Mäusegift war gestern! Modernes Schädlingsmanagement  
(Oliver Klute, BioTec Klute GmbH)

16.00 Risiko-Vorsorge für "Schadensfälle" in der Betriebshygiene  
(Anselm Elles, AFC Risk Management GmbH)

16.30 Tagungszusammenfassung und Schlussdiskussion

17.00 Ende der 1. ZDS-Hygienetagung

