



PROGRAMM

Eine Veranstaltung von



Gemeinnützige
Lebensmittelinitiative
für Österreich



HYGIENICUM®
INSTITUT FÜR MIKROBIOLOGIE & HYGIENE-CONSULTING GMBH

Moderation: Mag. Dr. Michael Stelzl

Donnerstag 11. April	
ab 09:00 Uhr	Einlass und Registrierung
09:45 Uhr	Eröffnung und Begrüßung August Staudinger und Mag. Dr. Michael Stelzl
RISIKOFAKTOREN	
10:00 Uhr	Pest Control – aktueller IFS Leitfaden, Änderungen und Entwicklungen in der modernen Schädlingsbekämpfung Dipl.-Ing. Joachim Mehnert, IFS Management GmbH, Deutschland
10:45 Uhr	Wasser: Ein Risiko für die Lebensmittelproduktion? Dipl.-Ing. Dr. Marija Zunabovic-Pichler, BOKU Universität für Bodenkultur Wien
11:30 Uhr	Pause
12:00 Uhr	Analytische Hilfsmittel im Kampf gegen Lebensmittelbetrug Dr. Bernd Bodiselitsch, Imprint Analytics GmbH
12:30 Uhr	Viren in Lebensmitteln Univ. Prof. Dr. Till Rümenapf, Institut für Virologie VetMedUni Vienna
13:00 Uhr	Mittagspause
KLIMAWANDEL & LANDWIRTSCHAFT 4.0	
14:15 Uhr	Landwirtschaft 4.0: disruptive Trends und Technologien – neue Genetik, künstliche Intelligenz, kontrollierte Produktionsumgebungen Dr. Josef Schmidhuber, Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation (FAO - Food and Agriculture Organization) Italien
PRAXIS WORKSHOPS	
15:00 – 18:00 Uhr	
Workshop 1	Challengetest – Normkonforme Durchführung in der Praxis Mag. Manuela Rath, Hygienicum GmbH
Workshop 2	Hygienic Design – Förderbänder richtig gestalten und reinigen Dr.-Ing. Jürgen Hofmann, Hygienic Design Consulting, Deutschland Ing. Egon Singer, Hygienicum GmbH
Workshop 3	Erfahrungsaustausch Food Fraud – Ausblick 2020 Harald Kleber, Hygienicum GmbH Dipl.-Ing. Oskar Wawschinek MAS MBA, Food Business Consult
Workshop 4	Wissen sichern 4.0 – Wissen strukturieren, visualisieren und anwenden Doris Kaltenböck, August Staudinger & Partner GmbH Nadine Moser BA, August Staudinger & Partner GmbH
Workshop 5	Innovationsmanagement – von der Idee zur Innovation MMag. Andreas Staudinger, August Staudinger & Partner GmbH Wolfgang Obermayr, August Staudinger & Partner GmbH
Workshop 6	HACCP – praxistaugliche und produktionsoptimierende Konzepterstellung Dipl.-Ing. Mathias Hoffmann MBA, SPAR Österreichische Warenhandels-AG Mag. Dr. Michael Stelzl, Hygienicum GmbH
18:00 Uhr	Ende 1. Tag
19:30 Uhr	Abendessen Hotel Paradies

Freitag 12. April	
ab 08:00 Uhr	Einlass
08:30 Uhr	Zusammenführung der Workshopergebnisse August Staudinger
INNOVATIVE TECHNOLOGIEN	
10:00 Uhr	Fremdkörperdetektion: Möglichkeiten, Leistungsgrenzen, Peripherie und Monitoring Dr.-Ing. Thorsten Vollborn, Mineba Intec Aachen GmbH & Co. KG, Deutschland
10:30 Uhr	Pause
11:00 Uhr	Abfall, Reststoff, Wertstoff – Intelligente Wertschöpfung in der Lebensmittelbranche Dipl.-Ing. Martin Schüring, ttz Bremerhaven, Deutschland
GÜTESIEGEL & STANDARDS	
11:30 Uhr	Ist der Gütesiegeldschungel Fakt oder Fake? Dipl.-Ing. Oskar Wawschinek MAS MBA, Food Business Consult
12:00 Uhr	Podiumsdiskussion: Gütesiegel – notwendige Vielfalt oder ausufernder Wildwuchs? Teilnehmer: Helene Glatter-Götz, MSc., Umweltverband WWF Österreich Dipl.-Ing. Martin Gressl, Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH Agrar Ing. Dr. Matthias Grill, Business Development Manager, AgroVet GmbH Mag. Dr. Stefan Hackel, VIVATIS Holding AG Dipl.-Ing. Mathias Hoffmann MBA, SPAR Österreichische Warenhandels-AG Moderation: Dipl.-Ing. Oskar Wawschinek MAS MBA, Food Business Consult
13:00 Uhr	Schlussworte August Staudinger und Mag. Dr. Michael Stelzl
13:15 Uhr	Ende der Veranstaltung

Unterstützer dieser Veranstaltung:

