

8. Symposium für Lebensmittelqualität und -sicherheit

31.08. - 01.09.2022

Von der Wissenschaft in die Praxis



PROGRAMM

MITTWOCH, 31.08.2022

08:30 Uhr	Einlass und Registrierung	
09:30 Uhr	Eröffnung und Begrüßung	August Staudinger
RISIKOFAKTOREN		
10:00 Uhr	Ethylenoxid – der österreichische Weg in der Nachbetrachtung	Mag. Florian Fellingner / Dr. Karin Gromann, Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
10:45 Uhr	Bacillus cereus - Unter- oder überschätzt? Analytik und Maßnahmen	Dr. LS Leo van Overbeek, Wageningen University & Research, Niederlande
11:30 Uhr	GLi News	August Staudinger
12:00 Uhr	Mittagspause	
INNOVATIVE TECHNOLOGIEN		
13:15 Uhr	Digitalisierung in der Lebensmittherstellung	Martin Oblak, GAMED mbH
14:00 Uhr	Chemical imaging und Sortiertechnik	Markus Weiß, inSort GmbH
14:45 Uhr	Context-Aware Robotics – die Lebensmittelproduktion als Schlüsselbranche für die Mensch-Roboter-Kollaboration?	Thomas Schichl BSc MSc, FH OÖ Wels
15:30 Uhr	Pause	
PRAXIS WORKSHOPS		
15:45 Uhr – 18:30 Uhr		
Workshop 1	Lebensmittelsicherheitskultur – im Betrieb integrieren und leben	Dipl.-Ing. Maria Panuschka, Hygienicum GmbH
Workshop 2	Rückverfolgbarkeit entlang der Lieferkette – neue Aktualität durch das Lieferkettengesetz	Dr. Markus Dürrschmid, Dietz Consulting e.U.
Workshop 3	Recyclingfähigkeitsbewertungen von Verpackungsmaterialien - unter Berücksichtigung der neuen Verpackungsverordnung	Sabine Schiessler, BSc MSc. FH Campus Wien, Daniel Hummelberger, MSc., FH Campus Wien
Workshop 4	Verpflichtung zu Nachhaltigkeit in Unternehmen – interne und externe Herausforderungen und Potentiale aus Sicht QM	Gerhard Dietz, Dietz Consulting e.U., Peter Frieß, Fokus Zukunft GmbH & Co. KG, Deutschland, Dr. Svea Pacyna-Schürheck, Landgard Obst & Gemüse GmbH & Co.KG, Deutschland
Workshop 5	Unternehmensführung nach den 5 Säulen in Balance – für eine sichere Zukunft	August Staudinger, Staudinger & Partner GmbH
Workshop 6	Bio-Verordnung VO (EU) 2018/848: Sinnvolle Vorsorgemaßnahmen Implementieren, um Verstöße zu vermeiden	Mag. Sandra Feiler, Austria Bio Garantie GmbH
19:30 Uhr	Abendessen inkl. Abendveranstaltung im Landhotel Forsthof	

DONNERSTAG, 01.09.2022

08:00 Uhr	Einlass	
08:30 Uhr	Workshopergebnisse vom Vortag	August Staudinger
STANDARDS UND LEITLINIEN		
09:30 Uhr	IFS Food zwischen den Versionen Version 7 – Erkenntnisse aus dem vergangenen Jahr Version 8 – Herausforderungen im kommenden Jahr	Dr. Markus Dürrschmid, Dietz Consulting e.U.
10:15 Uhr	Hygienic Design – die neuen Leitlinien	Dr. Ing. Jürgen Hofmann, Hygienic Design, Deutschland
11:00 Uhr	Pause	
NACHHALTIGKEIT		
11:45 Uhr	Der verpflichtende Nachhaltigkeitsbericht – Praxisbeispiele, Konzepte, und Systeme	Christoph Harrer, TPA Regio Steuerberatung GmbH & CoKG, Gerhard Dietz, Dietz Consulting e.U., Verena Kronberger, MA, Staudinger & Partner GmbH mit Vertretern aus Politik, Öffentlichkeit und Wirtschaft
12:30 Uhr	Podiumsdiskussion inkl. Impulsvortrag Nachhaltigkeit entlang der Wertschöpfungskette – grüne Illusion oder wahrhaftige Mission?	
14:00 Uhr	Abschluss	August Staudinger