

7. LEBENSMITTELTAG

LMT [©] **+**

LEBENSMITTELTAG.CH

Luzern, 2. April 2020

EINLADUNG

JETZT ANMELDEN ▶

THEMEN

Wenn die Krise zum Ernstfall wird – fremdbestimmt durch einen Produktionsbrand

Im Kreislauf nachhaltig – Seafood als Modell

Mit Schirm, Charme und Beisszange – Betriebsunterhalt in Frauenhand

**Dauerbaustelle
Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem – FSSC 22000 und IFS sorgen für Handlungsbedarf**

Mit Hochdruck gegen Keime – «neue» Technologie kritisch hinterfragt

Wie «stretto» ist das neue Revisionspaket tatsächlich? – Bevorstehende Änderungen im Schweizer Lebensmittelrecht

wertvoll, wichtig, einzigartig

bio  inspecta

SQS

Wissen geniessen.

Liebe Lebensmittelfachleute

Die Zusammenstellung des Programms des LMT 2020 gleicht der Komposition eines Mehrgang-Menüs in einem hoch dekorierten Gourmetrestaurant. Die verliehenen Gabeln und Kochmützen ehren und verpflichten. Ebenso verlangen die Vorschusslorbeeren aus dem Erfolg früherer Tagungen, die einzelnen Gänge, sprich Programmpunkte und Themen, mit frischen Zutaten und nach allen Regeln der Zubereitungskunst auszuwählen und zu servieren.

Wir freuen uns sehr, dass wir Ihnen am LMT 2020 ein Menü vorschlagen, das höchst aktuelle Themen aufgreift und Sie von renommierten Referierenden als «Köchinnen und Köche» auf den neusten Wissensstand gebracht werden. Sie erhalten wertvolle Einblicke in die Entwicklung über die einzelnen Fachgebiete hinaus: eine einzigartige Gelegenheit, um beruflich am Ball zu bleiben und Ihrer Karriere Schub zu verleihen, auch auf neuen Feldern.

Die beliebte TV- und Radiomoderatorin Daniela Lager wird Sie als «Chef de Service» durch die Delikatessen begleiten und sie auf ihre erfrischende Art präsentieren. Selbstverständlich bietet das Menü zwischen und nach

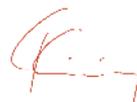
den Gängen Raum fürs Networking mit Kolleginnen und Kollegen aus der Lebensmittelbranche. Und zum Schluss gibt es wieder ein Geschenkgoodie in Form eines Fachbuchs.

Aufgrund seiner Beliebtheit und der begrenzten Platzzahl ist der LMT jeweils rasch ausgebucht. Wir bitten Sie deshalb, sich raschmöglichst einzuschreiben: klassisch per Post mit der Anmeldekarte oder online unter www.lebensmitteltag.ch.

Mit freundlichen Grüssen



Ueli Steiner
Geschäftsführer
bio.inspecta



Dr. René Eisenring
Bereichsleiter
Lebensmittel SOS



wertvoll, wichtig, einzigartig

Referentinnen / Referenten



Christof Lehmann
Kadi AG, CEO

Wenn die Krise zum Ernstfall wird – fremdbestimmt durch einen Produktionsbrand



Martina Burger
*Zweifel Pomy-Chips AG,
Leiterin Technischer Dienst*

Mit Schirm, Charme und Beisszange – Betriebsunterhalt in Frauenhand



**Prof. Dr.-Ing.
Alexander Mathys**
ETH Zürich, Head of Sustainable Food Processing Laboratory

Mit Hochdruck gegen Keime – «neue» Technologie kritisch hinterfragt



Dr. Rüdiger Buddruss
*Micarna SA,
Leitung GB Seafood*

Im Kreislauf nachhaltig – Seafood als Modell



Denise Kistler
SQS, Lead-Auditorin, Produktverantwortung IFS-Standards

Dauerbaustelle Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem – FSSC 22000 und IFS sorgen für Handlungsbedarf



Clélia Jakobi
SQS, Lead-Auditorin, Produktverantwortung ISO 22000/ FSSC 22000, aha!-Gütesiegel

Dauerbaustelle Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem – FSSC 22000 und IFS sorgen für Handlungsbedarf



Dr. Michael Beer
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Vizedirektor

Wie «stretto» ist das neue Revisionspaket tatsächlich? – Bevorstehende Änderungen im Schweizer Lebensmittelrecht



Daniela Lager
Moderatorin

Seit 20 Jahren fürs Schweizer Fernsehen tätig. Moderatorin der Gesundheitssendung «puls» und Gesprächsleiterin Radiotalkshow «Persönlich» SRF1.

🕒 Programm

08.30 – 09.00 Uhr

Türöffnung: Registrierung und Willkommenskaffee

09.00 – 09.15 Uhr

Begrüssung durch Ueli Steiner (Trägerschaft) und Moderatorin Daniela Lager (SRF)

09.15 – 10.00 Uhr

Christof Lehmann: Wenn die Krise zum Ernstfall wird – fremdbestimmt durch einen Produktionsbrand

10.00 – 10.45 Uhr

Martina Burger: Mit Schirm, Charme und Beisszange – Betriebsunterhalt in Frauenhand

10.45 – 11.15 Uhr

Pause

11.15 – 12.00 Uhr

Prof. Dr.-Ing. Alexander Mathys: Mit Hochdruck gegen Keime – «neue» Technologie kritisch hinterfragt

12.00 – 13.15 Uhr

Mittagessen

13.15 – 14.10 Uhr

Dr. Rüdiger Buddruss: Im Kreislauf nachhaltig – Seafood als Modell

14.10 – 14.55 Uhr

Denise Kistler und Clelia Jakobi: Dauerbaustelle Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem – FSSC 22000 und IFS sorgen für Handlungsbedarf

14.55 – 15.45 Uhr

Dr. Michael Beer: Wie «stretto» ist das neue Revisorspaket tatsächlich?

15.45 – 16.00 Uhr

Schlussbemerkungen, Fragen und Fazit

Im Anschluss

«Round-Table-Gespräche» mit Networking-Apéro

i Informationen

Zielpublikum

Führungskräfte und Fachleute 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

CHF 380.00

* Alle Preise exkl. MwSt.

Annullationsbedingungen: Betrag wird bis am 28. Februar 2020 abzüglich einer Gebühr von CHF 130.00 rückerstattet, danach keine Rückvergütung mehr.

Adresse

Lebensmitteltag, Ackerstrasse 117, 5070 Frick
[welcome@lebensmitteltag.ch](mailto:welc@lebensmitteltag.ch)

www.lebensmitteltag.ch



Medienpartner



foodaktuell.ch & alimenta
Gemeinsam das stärkste Fachportal für die Lebensmittelwirtschaft, digital und gedruckt.



Fleisch
und
Feinkost
Schweizerische Metzgerei

