

LEBENS MITTEL TAG

LEBENSMITTELTAG.CH

EINLADUNG

Donnerstag, 7. April 2022
Hotel Schweizerhof, Luzern

Jetzt
anmelden



Themen

Krisenmanagement – fremdbestimmt durch einen Produktionsbrand

Lebensmittelsicherheitskultur – ohne Unternehmenskultur ein schwieriges Unterfangen

Pasteurisation HPP – mit Hochdruck gegen Keime

Rückverfolgbarkeit – Blockchain als mögliche Option

Nachhaltigkeit – Alternative Lebensmittel als Chance oder Scheinlösung, je nachdem

wertvoll, wichtig, einzigartig



LEBENSMITTELTAG IST MARKTTAG

Liebe Lebensmittelfachleute

Es ist mit dem Lebensmitteltag ähnlich wie mit dem traditionellen Wochenmarkt auf dem Dorfplatz. Natürlich kann man sich auch zwischendurch mit Branchennews versorgen; aber nie so vielfältig, gebündelt und erntefrisch wie an der Tagung Ihrer Branche. Sie erhalten inspirierende Inputs von Fachexpertinnen und -experten und Ihr Branchenwissen wird durch die attraktiven, tiefgründigen Referate vertieft.

Was wäre ein Dorfmarkt ohne den Schwatz mit Bekannten und neuen Begegnungen? Der Lebensmitteltag ist die ideale Gelegenheit für den Erfahrungsaustausch und fürs Networking mit Ihren Branchenkolleginnen und -kollegen. Sie knüpfen und pflegen Kontakte, welche zu wertvollen Beziehungen für zukünftige Fachaustausche werden.

Das gesamte Angebot des Lebensmitteltags finden Sie auf der Rückseite dieser Einladung: Gut sortiert und spannend präsentiert von der bekannten TV- und Radiomoderatorin Daniela Lager. Und weil wir beim Thema Markt sind, darf ein solcher nicht fehlen: Der Apéro-riche-Markt mit nachhaltigen Genüssen bildet den krönenden Abschluss des Lebensmitteltags.

Beachten Sie: Der Lebensmitteltag wird als reine Präsenzveranstaltung unter den zu diesem Zeitpunkt vorgeschriebenen Schutzmassnahmen durchgeführt. Wegen der dadurch zusätzlich eingeschränkten Platzzahl empfehlen wir Ihnen, sich zeitnah einzuschreiben. Wir freuen uns sehr darauf, Sie persönlich am Donnerstag, 7. April 2022, in Luzern zu begrüssen.

Herzlich



Dr. René Eisenring
Bereichsleiter
Lebensmittel SQS



Ueli Steiner
Geschäftsführer
bio.inspecta



wertvoll, wichtig, einzigartig

REFERENTINNEN / REFERENTEN



Christof Lehmann

*Geschäftsführer Kadi AG,
Langenthal*

Krisenmanagement –
fremdbestimmt durch einen
Produktionsbrand



Samuel Flückiger

*Leiter Supply Chain, Mitglied
der Geschäftsleitung Rivella AG,
Rothrist*

Lebensmittelsicherheitskultur –
ohne Unternehmenskultur ein
schwieriges Unterfangen



Rosa Heydenreich

*Doctoral Student ETH Zürich,
Institute of Food, Nutrition and
Health, Sustainable Food
Processing Laboratory*

Pasteurisation HPP –
mit Hochdruck gegen Keime



Dr. Peter Nünnerich

*Forschung und Entwicklung
Uhde High Pressure Technolo-
gies GmbH, Hagen DE*

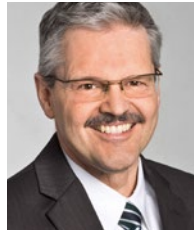
Pasteurisation HPP –
mit Hochdruck gegen Keime



Ueli Steiner

*Geschäftsführer bio.inspecta AG,
Frick*

Rückverfolgbarkeit – Blockchain
als mögliche Option



Edouard Appenzeller

*Senior Expert Technology &
Innovation*

Nachhaltigkeit – Alternative
Lebensmittel als Chance oder
Scheinlösung, je nachdem



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 – 09:10 Uhr

Begrüssung durch Dr. René Eisenring, Bereichsleiter Lebensmittel SQS

09:10 – 09:55 Uhr

Christof Lehmann:
Krisenmanagement – fremdbestimmt durch einen Produktionsbrand

09:55 – 10:40 Uhr

Samuel Flückiger:
Lebensmittelsicherheitskultur – ohne Unternehmenskultur ein schwieriges Unterfangen

10:40 – 11:10 Uhr

Pause

11:10 – 12:15 Uhr

Rosa Heydenreich & Dr. Peter Nünnerich:
Pasteurisation HPP – mit Hochdruck gegen Keime

12:15 – 13:45 Uhr

Mittagessen

13:45 – 14:30 Uhr

Ueli Steiner:
Rückverfolgbarkeit – Blockchain als mögliche Option

14:30 – 15:15 Uhr

Edouard Appenzeller:
Nachhaltigkeit – Alternative Lebensmittel als Chance oder Scheinlösung, je nachdem

Im Anschluss

Apéro-riche-Markt:
Praxistest alternative Lebensmittel und Networking

📄 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, Präsenzveranstaltung

Preise*

Teilnehmer/-in	CHF 480.00
Kunden von SQS, bio.inspecta	CHF 380.00

*Alle Preise exkl. MwSt.

Annullationsbedingungen: Betrag wird bis am 14. März 2022 abzüglich einer Gebühr von CHF 80.00 rückerstattet, danach keine Rückvergütung mehr.

Adresse

Lebensmitteltag, Ackerstrasse 117, 5070 Frick
welcome@lebensmitteltag.ch

www.lebensmitteltag.ch



Medienpartner





A

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse



Lebensmitteltag
Ackerstrasse 117
5070 Frick

Lebensmitteltag 2022

Donnerstag, 7. April 2022, Hotel Schweizerhof Luzern

Firma

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Unterschrift

Datum

Teilnehmer/-in 1

Teilnehmer/-in 2

Name

Name

Vorname

Vorname

E-Mail

E-Mail

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

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

ANMELDUNG