

Lebensmittelrecht und Praxis

Veranstaltung des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks
an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim

- Termin: Mittwoch 2. November 2011, 14 Uhr bis Donnerstag 3. November 2011, 13 Uhr
- Ort: Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim
Im Waldschloss, Gornheimer Talstraße 23, 69469 Weinheim/Bergstraße
Tel. 06201-1070, Fax: 06201-182579, E-Mail: info@akademie-weinheim.de
- Veranstalter: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.
- Gebühr: 290 Euro inkl. festlichem Abendessen, Verpflegung, Unterlagen.
- Logis: Im Gästehaus der Akademie steht ein begrenztes Zimmerkontingent für Teilnehmer zur Verfügung. Preis, inkl. Frühstück: Einzelzimmer 60 Euro, Doppelzimmer 79 Euro.

Programm am Mittwoch, 2. November 2011

- ab 13.00 Uhr Anreise
- 14.00 Uhr Begrüßung
Themenfeld Kennzeichnung (Allgemein)
RA Amin Werner
Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks
- 14.15 Uhr Aktueller Stand (Leitsätze, ZZuIV, LMKV)
und Ausblick (LMIV, Leitsätze)
RAin Mirja Pfeil
Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks
- 14.45 Uhr Kennzeichnung nach FIA-Paket
(z.B. Aromen, Enzyme, technologische
Wirksamkeit von Zusatzstoffen,
Abgrenzung färbende Lebensmittel/ Farbstoffe)
RA Christof Crone
Backzutatenverband
- 15.15 Uhr Kaffeepause
Themenfeld Kennzeichnung (Besonderheiten)
- 15.45 Uhr Sonderprobleme der Verordnung (EG) 1924/
2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene
Angaben (HCVO)
RA Andreas Meisterernst
Kanzlei Meyer/ Meisterernst
- 16.30 Uhr GVO-frei / Clean Label
ÖkoVO
Dr. Stefanie Hartwig
Kanzlei Zenk Rechtsanwälte
- 17.15 Uhr Ende der Vorträge
- 18.00 Uhr Fassanstich im Foyer der Akademie
- 18.30 Uhr Gemeinsames Abendessen im Restaurant der Akademie

Programm am Donnerstag, 3. November 2011

Themenfeld Allergeninformation

08.30 Uhr	Einführung in die rechtlichen Aspekte der Allergeninformation	RAin Mirja Pfeil Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks
08.45 Uhr	Bedeutung der Allergeninformation für das Bäckerhandwerk	Dr. Sylvia Pfaff FIS Europe

Themenfeld Produkthaftung

09.30 Uhr	Sorgfaltspflichten, insbesondere im Sinne des Produkthaftungsgesetzes	RA Henner Grote Kanzlei Krell, Weyland, Grube
-----------	---	--

Themenfeld Bedarfsgegenständegesetz

10.15 Uhr	Bedarfsgegenständegesetz u. Konformitätserklärung	Dr. Stephan Glöckner BÄKO Gruppe Nord
-----------	---	--

10.45 Uhr Kaffeepause

Themenfeld Backtechnologie

11.15 Uhr	Alternativen zu allergenen Produktgruppen; Produkte, die bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten einsetzbar sind	Dipl.-Ing. Bernd Cüppers Akademie Dt. Bäckerhandwerk Weinheim
11.45 Uhr	Bedeutung von Transfettsäuren in der Ernährung und in der Produktion, richtiges Frittieren	Bernd Brinkmann Walter Rau Neusser Öl und Fett AG
12.30 Uhr	Best Practice Erfolgreiche Herstellung glutenfreier Backwaren	Jan Poensgen Spezial-Diät-Bäckerei Poensgen
13.00 Uhr	Schlusswort	RA Amin Werner Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks
13.15 Uhr	Mittagessen, anschließend Abreise	

Anmeldung

Bitte deutlich in Druckbuchstaben ausfüllen. Die Anmeldungen senden Sie bitte vollständig ausgefüllt per **Fax an 06201-182579** oder per **E-Mail an info@akademie-weinheim.de**.

() Hiermit melde ich mich/uns zur Veranstaltung „Lebensmittelrecht und Praxis“ am 2./3. November 2011 an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim an.

Name des Teilnehmers/ der Teilnehmer:

E-Mail-Kontaktadresse:

Rechnungsempfänger (deutl. Stempel genügt):

() Ich melde mich / uns zudem für eine **Übernachtung** vom 2. auf den 3.11. 2011 im Gästehaus der Akademie Weinheim an,

im Einzelzimmer, sofern verfügbar

im Doppelzimmer, sofern verfügbar.

Datum, Unterschrift