



DIE AKADEMIE
FRESENIUS

FRESENIUS FACHTAGUNG

PRODUKTANFORDERUNGEN BEIM EXPORT IN DER AfG-, MOPRO- UND BRAUINDUSTRIE

13. und 14. Juni 2007

Ulm

DIE THEMEN:

- „Exportklima“ – Marktdaten und Exportfakten
- **Produktentwicklung für den globalen Markt:** Ausländische Märkte brauchen andere Produkte? Und andere Verpackungen?
- Wie gestalte ich **sensorische Tests** bei Produkten für fremde Märkte?
- **Qualitätssicherung:** Beherrschbare Qualität in der gesamten Prozess- und Logistikkette
- **Wechselwirkungen zwischen Umgebung, Verpackung und Produkt** während langer Transportwege und Lagerung: Welche Parameter kann ich beeinflussen?
- **Rechtsklarheit in der Transport- und Logistikkette:** rechtliche Gefahren, Haftung und Versicherung beim internationalen Handel
- **Rechtsfragen Export:** Wie gestalte ich internationale Verträge?



DIE REFERENTEN:

Prof. Dr. Udo Bühler Fachhochschule Mainz | **Thore Dabels** Germanischer Lloyd Certification | **Dr. Michael Erdl** Campina Innovation | **Dr. Martin Haug** Symrise | **Dirk Heinz** SGS Institut Fresenius | **Dr. Harald Hohmann** Hohmann & Partner Rechtsanwälte | **Holger Hübner** CMA | **Manfred Newrzella** Verband bayerischer Ausfuhrbrauereien | **Peter M. Pastors** FriLLog | **Cornelia Ptach** Beratung für Sensorik | **Claus Riechers** DMK | **Kai Oliver Schleyerbach** Produkt + Markt Agribusiness Consulting | **Dr. Karl-Heinz Thume** Fries Rechtsanwälte | **Dr. Frank Welle** Fraunhofer IVV | **Dr. Thomas Westermair** muva kempten

▣ **Mit Gastrede des bayerischen Staatsministers für Landwirtschaft und Forsten Josef Miller**

Ihre persönliche Referenteneinladung mit 10% Rabatt

INSTITUT
FRESENIUS

muva
kempten

SGS

DAS PROGRAMM

MITTWOCH, 13. JUNI 2007

9.00 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Tagungsunterlagen

9.30 **Begrüßung und Einführung in das Thema durch die Veranstalter**

Herbert Zerbe, SGS Institut Fresenius Taunusstein und **Dr. Werner Strohmaier**, muva kempten

9.45 **Gute Stimmung, gute Geschäfte? Unternehmensbefragungen zum Export**

- Das CMA-Exportbarometer
- Das Exportklima im Zeitablauf und im Branchenvergleich
- Erwartungen zum Absatz und der Entwicklung der Wettbewerbssituation in ausgewählten Ländern

Kai Oliver Schleyerbach, Geschäftsführer, Produkt + Markt Agribusiness Consulting GmbH, Wallenhorst und

Holger Hübner, Leiter Exportkommunikation, CMA, Bonn

Andere Länder – andere Produkte?

10.15 **Andere Märkte, andere Geschmäcker – Sensorik im Export**

- Wer beurteilt wie und wo? Analytische und affektive Sensorik
- Zielgruppen und Prüferpanels
- Sensorische Methoden einschließlich Verpackungstest und Mindesthaltbarkeit

Cornelia Ptach, Beratung für Sensorik, Türkenfeld

11.00 Pause mit Kaffee und Tee

11.30 **Produktentwicklung für den globalen Markt: Nicht nur der Geschmack ist anders...**

- Internationales R&D: Damit geht's schon besser
- Auf keinen Fall vergessen: Rechtliches, Transport, Shelf Life
- Tendenzen der „Europäisierung“ im Bereich der Lebensmittel
- Beispiel Optiwell Control

Dr. Michael Erdl, Director R&D/QA, Campina Consumer Products Europe, Wageningen / Niederlande

12.00 **Entwicklung von Grundstoffen, Emulsionen und Aromen für außereuropäische Märkte**

- Marktkenntnis, rechtliche Vorgaben, lokale Präferenzen
- Technische Möglichkeiten der Kunden
- Erfordernisse an die Produktentwicklung, Aromen und Produktpräferenzen, Haltbarkeit, Lagerbedingungen
- Rolle der technischen Betreuung vor Ort in den Märkten

Dr. Martin Haug, Technical Director Non-Alcoholic Beverages, Symrise GmbH & Co. KG, Nördlingen

12.30 Fragen & Antworten

13.00 gemeinsames Mittagessen

Transport & Handel

14.30 **Rechtsklarheit in der Transport- und Logistikkette beim internationalen Handel**

- Transport- und Logistikrecht
 - Unterschiede der Transportwege (Straße, Schiene, Luft, See)
 - Besondere Gefahrenquellen
 - Haftung und Versicherungen
- Dr. Karl-Heinz Thume**, Fachanwalt für Transport- und Speditionsrecht und für Versicherungsrecht, Fries Rechtsanwälte, Nürnberg

15.15 **Lebensmittel-Qualität (Frische etc.) und Verderb-Dynamik in Distributionsprozessen**

- Prinzipien der Verderb-Dynamik
- Distributionsprozesse und ihre Lasten (Kontrolle, Erkennung, präventive Vermeidung)
- Qualitätsmesspunkte und -messweisen, HACCP-Konzepte und präventive Korrektur-Eingriffe

Peter M. Pastors, Institut für Frische- und Lebensmittel-Logistik FriLLog, Duisburg

15.45 Fragen & Antworten

16.00 gemeinsames Mittagessen

16.30 **Beherrschbare Qualität während des Transport- und Logistikprozesses**

- Mögliche Fehlerquellen und Optimierungsansätze, z.B. Ladungsschäden innerhalb der Kühlkette
- QM in der Kühlkette
- Was leistet der Standard Cool Chain Quality Indicator (CCQI)?

Thore Dabels, Leitender Auditor, Germanischer Lloyd Certification GmbH, Hamburg

17.00 **Definierte Qualität als Basis bei der Ausfuhrerstattung von Milchprodukten**

- Rechtsgrundlage „gesunde und handelsübliche Qualität“
- Maßgeblicher Zeitpunkt für die gesunde Qualität, latenter Mangel
- Eingrenzung tatsächlich betroffener Mengen bei Qualitätsreklamationen

Claus Riechers, Fachbereichsleiter Marktordnungsrecht, Deutsches Milch-Kontor GmbH, Hamburg (bis 31.3.07)

18.30 **Beginn der gemeinsamen Abendveranstaltung**



Im Rahmen der Abendveranstaltung wird Bayerns Landwirtschaftsminister Josef Miller in einem Statement zur Erschließung

neuer Märkte für Agrarprodukte und Lebensmittel Stellung nehmen und in diesem Zusammenhang die Rahmenbedingungen sowie die Maßnahmen der Bayerischen Staatsregierung darstellen.

Die Akademie Fresenius lädt Sie anschließend zu einem gemütlich-rustikalen Abendessen ein. Nutzen Sie die Gelegenheit zu einem intensiven Erfahrungsaustausch mit den Teilnehmern und Referenten über die Themen des Tages.

9.00 **Grenzüberschreitender Getränkehandel in der EU – lebensmittelrechtliche Hürden im Binnenmarkt**

- Ein gemeinsamer Binnenmarkt, viele unterschiedliche Rechtsordnungen
- Abbau von Handels-Hürden: Harmonisierung lebensmittelrechtlicher Vorschriften in der EU
- Grenzen und Perspektiven der Harmonisierung, praktische Konsequenzen für die Getränke-wirtschaft

RA Thomas Bruggmann, Hohmann & Partner Rechtsanwälte, Büdingen

9.30 **Lieferverträge: „Gesprächsvorbereitung, Verhandlungsführung, Vertragsabschluss“ – erkennbare und vermeidbare Fehler nicht nur aus juristischer Sicht**

Prof. Dr. Udo Bühler, Professor für Wirtschaftsprivatrecht, Fachhochschule Mainz

10.00 **Gestaltung internationaler Verträge bei Aus- und Einfuhr von Lebensmitteln**

- Vorgaben zur Aus- und Einfuhr nach Export- und Lebensmittelrecht (inklusive nationaler Öffnungsklauseln)
- Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln / sichere Lieferkette nach Zoll- und Lebensmittelrecht
- Umsetzung dieser Vorgaben in internationalen Lieferverträgen (u.a. Incoterms)
- Rechtswahl (nationales Recht oder UN-Kaufrecht?) und Gericht / Schiedsklausel

Dr. Harald Hohmann, Senior Partner, Hohmann & Partner Rechtsanwälte, Büdingen

10.30 **Exportproblematik alkoholischer Getränke am Beispiel Bier**

RA Manfred Newrzella, Geschäftsführer des Verbandes der bayerischen Ausfuhrbrauereien e.V., München

11.00 Fragen & Antworten

11.15 Pause mit Kaffee und Tee

Qualitätssicherung

11.45 **Mögliche Einflüsse der Transport- und Lagerbedingungen auf die Qualität verpackter Lebensmittel**

- Wechselwirkungen Umgebung / Verpackung / Füllgut
- Migrations- und Permeationseigenschaften unterschiedlicher Packmittel
- Verpackungsentwicklung – Methoden zur Packmittloptimierung

Dr. Frank Welle, Abt. Produktsicherheit und Analytik, Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung, Freising

12.15 **Rückstände und Kontaminanten: Vergleich der rechtlichen Anforderungen national, EU und in ausgewählten Drittländern**

- EU-Rückstandsrecht
- Deutsche Spezialvorschriften von Bedeutung aber derzeit ohne internationale Entsprechung

- Codex Alimentarius
- FDA-Festlegungen

Dr. Thomas Westermair, Leiter Untersuchungen, muva kempten, Kempten

12.45 **Die richtige Materialauswahl – der erste Schritt zur Vermeidung problematischer Rückstände**

- Anforderungen an aseptische Verpackungsmaschinen
- Möglichkeiten der Packmitteldesinfektion
- Wechselwirkung der Desinfektionsmittel mit dem Verpackungsmaterial
- Materialprüfung mittels SBSE-GC/MS

Dirk Heinz, Consultant Beverages, Consumer Testing Services Food & Beverages, SGS Institut Fresenius GmbH, Taunusstein

13.15 **Abschlussdiskussion und Zusammenfassung der Tagungsergebnisse**

ca. 13.30 gemeinsames Mittagessen und Ende der Fresenius Fachtagung

Prof. Dr. Udo Bühler ist als Professor für Wirtschaftsrecht mit dem Schwerpunkt Vertriebsrecht an der Fachhochschule Mainz tätig. Er ist Autor von Publikationen zum Brauerei- und Gaststättenrecht.



RA Thomas Bruggmann berät in der Kanzlei Hohmann & Partner neben dem Export- vor allem im Stoffrecht (Lebensmitte, Kosmetika, Chemikalien).



Thore Dabels ist seit Anfang 2004 leitender Auditor in den Bereichen Qualität und Umwelt bei der Germanischer Lloyd Certification. Zuvor arbeitete er als QMB im Schifffahrts- und Speditionsbereich und war dabei auch für die Auditierung von Transport- und Logistikunternehmen zuständig.



Dr. Michael Erdl ist Direktor von „Campina Innovation“ – die zentrale Forschung und Entwicklung sowie die Qualitätssicherung der Campina Consumer Products Europe. Campina Innovation hat seinen Hauptstandort im niederländischen Wageningen, umfasst aber ebenfalls Entwicklungsgruppen in Deutschland und Belgien.



Dr. Martin Haug ist seit über 15 Jahren in leitenden Positionen der Produktentwicklung in der Nahrungsmittelindustrie tätig. Seit mehreren Jahren ist er verantwortlich für die Entwicklung im Getränkebereich des Aromenherstellers Symrise.



Dirk Heinz ist als Consultant Beverages bei SGS Institut Fresenius in zahlreichen Projekten u.a. beschäftigt mit mikrobiologischen und sensorischen Problemlösungen für die Getränkeindustrie.



EXPERTENTEAM

Dr. Harald Hohmann ist Senior Partner in der auf Export- und Stoffrecht spezialisierten Kanzlei Hohmann & Partner. Er berät vor allem zum Exportrecht (Exportkontrolle, US-Export, Zollrecht) und zum internationalen Recht (internationale Liefer-, Lizenz- und Handelsvertreterverträge).



Holger Hübner betreut als Referatsleiter für den Bereich Exportkommunikation die gesamte Entwicklung der Exportserviceangebote der CMA an ca. 2400 bei der CMA registrierte Exporteure der Agrar- und Ernährungswirtschaft. In diesem Zusammenhang wird das CMA-Exportbarometer als Indikator der Stimmungslage im Export seit nunmehr 11 Erhebungen kontinuierlich zweimal pro Jahr veröffentlicht.



RA Manfred Newrzella ist innerhalb des bayerischen Brauerbundes Geschäftsführer des Verbandes bayerischer Ausfuhrbrauereien und des Vereins Münchener Brauereien.



Peter M. Pastors beschäftigt sich im Institut für Frische- und Lebensmittel-Logistik mit der Untersuchung der Lebensmittel-Verderbdynamiken. Er berät Unternehmen zu Qualität und Hygiene während des gesamten logistischen Prozesses, u.a. hinsichtlich Verderbvermeidung und Frische, Hygiene und Kühlung.



Cornelia Ptach war 12 Jahre in einem privaten Institut für Geschmacksforschung verantwortlich für Produktentwicklung, Sensorik und Marktforschung. Heute ist sie selbständig und berät und schult Unternehmen in allen Fragen der Sensorik.



Claus Riechers arbeitete 30 Jahre beim DMK und war als Fachbereichsleiter Marktordnung verantwortlich für Ausfuhrerstattungen, Beihilfen, Ausfuhr-lizenzen, Zollverfahren sowie Einspruchs- und Widerspruchsverfahren.



Kai Oliver Schleyerbach ist als Agrarökonom seit 1998 bei Produkt + Markt Agribusiness Consulting tätig. Das Unternehmen hat im Auftrag und in Zusammenarbeit mit der CMA-Exportförderung das CMA-Exportbarometer entwickelt.



Dr. Karl-Heinz Thume ist seit Jahrzehnten auf dem Gebiet des Vertriebsrechts, des Transportrechts und des Versicherungsrechts tätig. Er ist Vorstandsmitglied der Deutschen Gesellschaft für Transportrecht und Mit-herausgeber der gleichnamigen Zeitschrift.



Dr. Frank Welle ist seit 1997 beim Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung tätig. In der Abteilung „Produktsicherheit und Analytik“ arbeitet er auf dem Gebiet der Wechselwirkungen zwischen Verpackungen und Füllgut (Migration, Permeation).



Dr. Thomas Westermair ist seit 1986 an der muva Kempten beschäftigt und derzeit Leiter Untersuchungen sowie stellvertretender muva-Leiter. Neben Rückstandsrecht beschäftigt er sich schwerpunktmäßig auch mit dem Thema Sensorik.



WEN TREFFEN SIE AUF DIESER TAGUNG?

Inhaber, Vorstände, Geschäftsführer und Betriebsleiter aus

- milchverarbeitenden Unternehmen
- Erfrischungsgetränkproduktion
- Saftindustrie
- Brauereien
- Mineralbrunnen

Führungskräfte aus den Bereichen

- Marketing & internationaler Vertrieb
- Export / Internationale Geschäftsentwicklung
- Forschung und Produktentwicklung
- Qualitätsmanagement und -sicherung
- Rechtsabteilung / Vertragsgestaltung

Die Veranstalter:

Die AKADEMIE FRESENIUS ist ein Gemeinschaftsunternehmen der SGS Institut Fresenius GmbH und der Cognos AG, einem der größten privaten Bildungsanbieter in Deutschland. Die Akademie Fresenius veranstaltet nationale und internationale Konferenzen zu aktuellen Fach- und Branchenthemen aus Wirtschaft und Wissenschaft. Neue Veranstaltungen finden Sie unter www.akademie-fresenius.de

SGS INSTITUT FRESENIUS gilt als einer der Hauptanbieter für nicht-medizinische Laboranalytik in Europa auf den Gebieten der chemischen, biologischen und physikalischen Analytik. Das neutrale Prüfinstitut gehört zur international agierenden SGS Gruppe, dem weltweit führenden Unternehmen für die Prüfung, das Testen und die Zertifizierung von Waren und Dienstleistungen. SGS Institut Fresenius handelt als kompetenter Partner für Unternehmen aus den unterschiedlichsten Industriebranchen. Das komplette Dienstleistungsangebot finden Sie unter www.institut-fresenius.de

Sponsoring und Ausstellung:

Auf unserer Tagung bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihr Unternehmen durch verschiedene Sponsoring-Maßnahmen (z.B. Beiheftung oder Auslage) oder eine Fachausstellung zu präsentieren. Persönlich und zielgruppengenau können Sie Ihre Produkte und Dienstleistungen vorstellen. Gerne informieren wir Sie unverbindlich. Fordern Sie mit der beigefügten Fax-Antwort Informationsunterlagen an. Oder rufen Sie uns an. Gerne beraten wir Sie persönlich.

Frank Ropers,
Telefon: +49 231 75896-85
fropers@akademie-fresenius.de

Medienpartner:



<http://www.sachon.de/getraenkeindustrie/index.htm>
Technik- und marketingorientierte Fachzeitschrift für die gesamte Getränkewirtschaft



ANMELDUNG

ANMELDUNG

zur Fresenius Fachtagung
Produktanforderungen beim Export
am 13. und 14. Juni 2007 in Ulm

SO KÖNNEN SIE SICH ANMELDEN:

per Fax
+49 231 75896-53

per Post
Die Akademie Fresenius
Alter Hellweg 46, 44379 Dortmund

per E-Mail
mstratmann@akademie-fresenius.de

per Internet
www.akademie-fresenius.de/1856

Bei **Fragen zur Organisation** wenden Sie sich bitte an:



Monika Stratmann
Veranstaltungsorganisation
Telefon: +49 231 75896-48
E-Mail: mstratmann@akademie-fresenius.de

Bei **Fragen zum Programm** wenden Sie sich bitte an:



Ilka Müller
Projektleitung
Telefon: +49 231 75896-75
E-Mail: imueller@akademie-fresenius.de

TEILNAHME

- Ja!** Ich nehme teil an der Fresenius Fachtagung „Produktanforderungen beim Export“ am 13. und 14. Juni 2007 in Ulm zu € 1.495,- zzgl. MwSt., Veranstaltungsnummer VK1856

Ich nehme auch an der **Abendveranstaltung** am 13. Juni 2007 teil (im Preis inbegriffen).

- Ja Nein

TAGUNGSDOKUMENTATION

- Nein, ich kann leider nicht teilnehmen.** Bitte senden Sie mir die ausführlichen **Tagungsunterlagen** für € 250,- (zzgl. MwSt.). Der Postversand erfolgt ca. zwei Wochen nach der Veranstaltung.

AUSSTELLUNG UND SPONSORING

- Bitte informieren Sie mich über Ausstellungs- und Sponsoringmöglichkeiten auf dieser Veranstaltung.

Meine Kundennummer (falls bekannt)

Titel, Vorname, Name

Funktion

Firma

Abteilung

Straße, Nummer bzw. Postfach

PLZ, Ort, Land

Telefonnummer

Faxnummer

E-Mail

Datum



Unterschrift

10% Rabatt durch Referentenempfehlung

Bitte tragen Sie hier ein, welcher Referent Ihnen unsere Veranstaltung empfohlen hat:

PREIS UND LEISTUNGEN

Der **Teilnahmepreis** beträgt € 1.495,- zzgl. MwSt. pro Person. Im Teilnahmepreis enthalten sind die **Tagungsdokumentation, das Mittagessen, die Kaffeepausen, Tagungsgetränke sowie die Abendveranstaltung** am 13. Juni 2007.

Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine **Anmeldebestätigung**. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn.

GRUPPENRABATT

Bei gemeinsamer Anmeldung aus einem Unternehmen erhalten **der dritte und jeder weitere Teilnehmer 15% Rabatt**.

BUCHEN OHNE RISIKO:

Eine **kostenfreie Stornierung oder Umbuchung** ist bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn schriftlich möglich. Nach diesem Zeitpunkt und bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn erstatten wir Ihnen 50% der Teilnahmegebühren. Bei späteren Stornierungen oder Nicht-Erscheinen können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Einen **Ersatzteilnehmer können Sie jederzeit kostenfrei benennen**.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Durch Ihre Anmeldung bestätigen Sie unsere **Allgemeinen Geschäftsbedingungen** sowie unsere **Datenschutz-Bestimmungen**. Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie im Internet (www.akademie-fresenius.de/agnb) oder erhalten Sie auf Anfrage.

DATENSCHUTZ

Ihre Daten werden von der Akademie Fresenius zur Organisation der Veranstaltung, **unter strikter Einhaltung des BDSG**, verwendet und gespeichert. Wir betreiben **keinen kommerziellen Handel** mit Ihrer Adresse. Mit Ihrer Unterschrift geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail, Telefon oder Fax (Unerwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserer Unternehmensgruppe erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Weitere Informationen finden Sie unter: **www.akademie-fresenius.de/datenschutz**

VERANSTALTUNGSORT:

Maritim Hotel Ulm
Basteistraße 40, 89073 Ulm
Telefon: +49 731 923-0, Fax: +49 731 923-1000
E-Mail: info.ulm@maritim.de, www.maritim.de

Wir haben für Sie im Maritim Hotel Ulm bis acht Wochen vor Veranstaltungsbeginn ein **begrenztes Zimmerkontingent zu ermäßigten Preisen** reserviert. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „Fresenius“