



IR Seminar

IR INSTITUT ROMEIS

Seminar Termin: 09. November 2017

Praxisseminar IFS Food

Referenten

Markus Jungen, Lebensmitteltechnologie. Seit November 2009 Technischer Leiter SGF/IQCS (Fertigwarenkontrolle) und SGF/IRMA (Halbwarenkontrolle) bei SGF International e.V., Nieder-Olm. Unter anderem ist er dort betraut mit der Authentizitätsbewertung von Frucht- und Gemüsesäften, -konzentraten und -nektaren. Er ist ferner Mitglied der DLG-Kommission für Fruchtgetränke und Erfrischungsgetränke, Mitglied des VdF-Unterausschusses Richtwerte und Schwankungsbreiten bestimmter Kenngrößen (RSK) und Mitglied der AIJN Code of Practice Expertengruppe.

Dimo Brandt ist Dipl.-Ing. für Brauwesen und Getränketechnologie und leitet seit 2004 im Institut Romeis die Abteilung Beratung Getränketechnologie und Qualitätsmanagement. Seine Beratungstätigkeit in den Betrieben umfasst technologische Themen, Qualitätssicherung und Hygiene, Mitarbeiterschulungen sowie HACCP und QM-Systemen wie IFS.

Thomas Gehlert ist Lebensmitteltechnologie und seit 2011 im Institut Romeis beschäftigt. Seine Beratungsschwerpunkte sind HACCP und Qualitätsmanagementsysteme wie IFS, Mitarbeiterschulungen sowie EDV-Systeme für QS / QM in der Getränkeindustrie.

Tobias Voß ist M. Sc. Brauwesen und Getränketechnologie und verstärkt seit 2014 die Abteilung Beratung Getränketechnologie und Qualitätsmanagement des Institut Romeis. Zudem ist er im Bereich Sensorikschulungen tätig.

Dr. Gero Beckmann ist Fachtierarzt für Mikrobiologie und leitet im Institut Romeis die Abteilung Hygiene und Beratung. Seine Arbeitsschwerpunkte sind: angewandte Betriebshygiene, Schulungen, Erstellung von Risikobewertungen, Mikrobiologie von Arznei- und Gewürzpflanzen. 2012-15 Lehrauftrag an der Hochschule Fulda.

Themen

Version 7, Leitfäden, Doktrin - Alles neu macht der IFS

Tobias Voss, Institut Romeis Bad Kissingen GmbH

Wie den gordischen Knoten zwischen QM-Anforderung und Mitarbeiterfrust durchschlagen?

Gero Beckmann, Institut Romeis Bad Kissingen GmbH

Food Fraud - was ist das? Anforderungen IFS Food, etc.

Dimo Brandt, Institut Romeis Bad Kissingen GmbH

„Food Fraud begegnen – Strategien und Best Practices der Fruchtsaftindustrie“

Markus Jungen, Technical Manager SGF (Sure-Global-Fair)

Workshop Food Fraud - Wo liegen die Gefahren? Was kann ich tun, um mich zu schützen?

Dimo Brandt, Institut Romeis Bad Kissingen GmbH

Teilnehmerkreis

Qualitätsmanagement-Verantwortliche in Mineralbrunnen, AfG- und Brauindustrie

Ihr Nutzen

Die Veranstaltung eignet sich mit immer neuen Schwerpunkten sehr gut als jährliche Fortbildung für IFS-Anfänger und etablierte Praktiker. Sie bietet die Grundlagen und das nötige Rüstzeug, um die praktischen Aufgabe erfolgreich zu meistern. Die Themen werden an vielen branchenspezifischen Beispielen vertieft.

Teilnahmegebühr

310,- Euro zzgl. MwSt.

Zusätzlich enthalten:

- Seminarunterlagen
- Teilnahmebescheinigung
- Abendessen inkl. Getränke am Vorabend
- Mittagessen inkl. Getränke
- Tagungsgetränke, Kaffeepausen

Ablauf

08.11.2017 Vorabendveranstaltung

18:00 Uhr Eintreffen der Teilnehmer im Institut Romeis, Besichtigung des Instituts
19:00 Uhr Abendessen u. Erfahrungsaustausch im neuen ROMEIS FORUM

09.11.2017 Seminarveranstaltung

09:00 – 16:00 Uhr im ROMEIS FORUM

Teilnahmebedingungen

Die Anmeldebestätigung erhalten Sie nach Eingang der Anmeldung, die Rechnung ca. 4 Wochen vor der Veranstaltung.

Die Teilnahmegebühr zzgl. MwSt. ist nach Erhalt der Rechnung fällig, spätestens jedoch 10 Tage vor der Veranstaltung.

Eine kostenfreie Stornierung ist bis zu 30 Tagen vor der Veranstaltung möglich. Bei einer Stornierung bis zu 14 Tagen vor Veranstaltung wird die Hälfte der Teilnahmegebühr erstattet. Danach bzw. bei Nichtteilnahme (auch aus zwingenden Gründen wie z. B. bei Krankheit) erfolgt keine Rückerstattung der Teilnahmegebühr. Eine Ersatzmeldung ist jederzeit möglich.

Wir bitten um Verständnis, dass der Veranstalter sich im begründeten Einzelfall vorbehalt Anmeldungen z. B. aus Wettbewerbsgründen abzulehnen.

Der Veranstalter behält sich Programmänderungen aus dringendem Anlass, z. B. bei Verhinderung eines Referenten, vor.

Bei Absage des Seminars durch den Veranstalter, z. B. aufgrund unzureichender Zahl an Teilnehmern, wird die Teilnahmegebühr zurück erstattet. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Übernachtung/Hotel

Übernachtungen bitten wir selbst zu buchen. Unsere Empfehlung:

Landgasthof „Zum Stern“
Familie Brust
Obererthaler Str. 23
97762 Obererthal
Tel. 09732 47 07, „Fax. -54 00
info@landgasthof-stern.com
www.landgasthof-stern.com

Hotel „Zum Grünen Kranz“
Familie Scholz
Obere Torstr. 11
97723 Oberthulba
Tel. 09736 4014
mail@zumgruenenkranz.net
www.zumgruenenkranz.net



Institut Romeis
Bad Kissingen GmbH
Schlimpfoher Str. 21
97723 Oberthulba
info@institut-romeis.de
Tel. +49 9736-7516-0

ANMELDUNG

FAX +49 9736-7516-29

Praxisseminar IFS Food

Ich melde mich verbindlich an:

- Laborbesichtigung 08.11.17 um 18:00 Uhr Institut Romeis, Schlimpfoher Str. 21, 97723 Oberthulba
- Begrüßungsabend 08.11.17 ab 19:00 Uhr im neuen ROMEIS FORUM
- Seminar 09.11.17 ab 9:00 Uhr ROMEIS FORUM

Anmeldeschluss ist 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn.

Teilnahmegebühr 310,- Euro zuzügl. MwSt.

Die Anmeldebestätigung erhalte ich in den nächsten Tagen, die Rechnung ca. 4 Wochen vor der Veranstaltung.

Anmeldung per **FAX** mit diesem Blatt oder unter **www.institut-romeis.de** (Bei Anmeldung mehrerer Teilnehmer bitte diese Seite kopieren.)

Bitte vollständig in Druckbuchstaben ausfüllen (auch wenn Sie sich nicht anmelden wollen, aber eine Aktualisierung Ihrer Adressdaten wünschen)

Name:

Vorname:

Firma:

Funktion:

Straße:

PLZ:

Ort:

Telefon:

Fax:

E-Mail:

Datum:

Unterschrift

HINWEIS: Soweit nicht widersprochen, werden die angegebenen Namen und Funktionen für die Teilnehmerliste der Seminarunterlagen sowie für die laborinterne Adressverwaltung verwendet.