

Di., 01.06.2010

Die spezifischen Anforderungen von bestimmten Verbrauchergruppen werden immer konkreter und sichtbarer. Hierbei sind „Koscher“ und „Halal“ nur zwei aktuelle Themen, die sich in der letzten Zeit verstärkt in den Medien finden. Doch was verbirgt sich dahinter genau? Wie kann sich der Lebensmittelverarbeiter auf diese neuen Anforderungen einstellen? Wo liegen die Unterschiede zwischen diesen Lebenseinstellungen? Welche Zertifizierer sind die richtigen? In diesem Workshop kommen sowohl Anwender als auch Zertifizierer zu Wort und geben auf Ihre Fragen Auskunft.

Leitung: Dr. Sylvia Pfaff/Dr. Andrea Dreusch

09:30 Uhr **Begrüßung und Einführung in das Thema**

Beweggründe, Marktpotential und Stolpersteine

Dr. Sylvia Pfaff, FIS Europe und Dr. Andrea Dreusch, FPQS

10:00 Uhr **Koscher Beispiele aus der deutschen Praxis**

30 Jahre erfolgreich mit koscheren Produkten – Wie geht das?

Akiwa Heller, A&L AVIV GmbH, Frankfurt

10:30 Uhr **Koscher Beispiele aus der deutschen Praxis**

Anforderungen an die Milchproduktion

Zeev Iluz, Koschere Milch, Hannover und Rabbi Schlomo Bistritzky, Chabad Lubawitsch, Hamburg

11:00 Uhr **Kaffeepause**

11:30 Uhr **Koscher-Zertifizierung**

Welche Anbieter gibt es? Wo/von wem werden sie anerkannt? Wie läuft die Zertifizierung ab?

Rabbi Yisroel Hollander, Europäischer Vertreter der Orthodox Union, New York, USA

12:30 Uhr **Mittagspause**

13:30 Uhr **Zusatzstoffe – Die vertrauenswürdige Basis zum Halal-Erfolg – gewusst wie!**

Harun Şimşek, Projektverantwortlicher Halal, FPQS, Karlsruhe

14:10 Uhr **Herausforderungen für den Export eines „erlaubten“ Lebensmittels**

Lorenz Mestwerdt, Export Manager, Agrarfrost GmbH & Co. KG, Wildeshausen

14:50 Uhr **Halal- Lebensmittel, praktische Herausforderung für die Lebensmittelindustrie**

Caner Yıldırım, Landwirtschaft- und Lebensmittelingenieur, Wuppertal

15:30 Uhr **Kaffeepause**

16:00 Uhr **Neuen Anforderungen des Marktes richtig begegnen – Halal-Zertifizierung**

Badreddin Hawari, Halal Zertifizierer, Islamisches Zentrum Aachen

16:45 Uhr **Diskussion mit allen Referenten**

Fragen der Teilnehmer sind im Vorwege der Veranstaltung herzlich willkommen.

18:00 Uhr **Voraussichtliches Ende**

(2010_9.10_2)

**Anmeldung zum „Koscher-Halal-Workshop 2010“
am 01.06.2010 in Frankfurt, Ibis Frankfurt City West**

Name: _____

Vorname: _____

Firma: _____

Abt./Funktion: _____

Straße: _____

Ort: _____

Tel: _____

Fax: _____

E-Mail: _____

Datum/Unterschrift: _____

*Die Anmeldung erfolgt verbindlich unter Anerkennung der Teilnahmebedingungen (siehe Organisatorische Hinweise)

Organisatorische Hinweise

Anmeldung bis 14.05.2010

Telefonisch: 05922/904003, Fax: 05922/904008, E-Mail: sylvia.pfaff@web.de

Organisatorische Kooperation

FIS Europe, Bahnhofstrasse 17a, 48455 Bad Bentheim

Food Production Quality Service (FPQS) der MicroMol Gesellschaft für mikrobiologische und molekularbiologische Auftragsforschung mbH, Hedwigstr. 2 – 8, 76199 Karlsruhe

Tagungsleitung:

Dr. Sylvia Pfaff, Dr. Andrea Dreusch, Harun Şimşek

Tagungsort:

Ibis Frankfurt City West, Breitenbachstr. 7, 60487 Frankfurt/Main, Tel. 069-247070

Tagungsgebühr:

Euro 450,- zzgl. gültiger Mwst.

Im Preis sind die Tagungsunterlagen und die Verpflegung während des Seminars enthalten. Absagen müssen bis spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung eingehen (100,- € Bearbeitungsgebühr). Bei späteren Absagen bis eine Woche vor der Veranstaltung wird die volle Tagungsgebühr erhoben. Zahlung der Tagungsgebühr nach Rechnungserhalt vor Beginn des Seminars. Bestätigung mit Tagungsdetails wird rechtzeitig vor dem Seminar zugesandt.

(Details auch unter <http://www.halal-lebensmittel.de/>)



FIS - EUROPE



Koscher-Halal Workshop 2010

Grundlagen, Produktionsbedingungen, Zertifizierungen und Markt-Potentiale



01. Juni 2010

Frankfurt,

Ibis Frankfurt City West

Bitte zurücksenden an:

FIS Europe
Frau Dr. Sylvia Pfaff
Bahnhofstrasse 17a
D-48455 Bad Bentheim

oder per Fax an:

+49 (0)5922/904008

Di., 01.06.2010

Die spezifischen Anforderungen von bestimmten Verbrauchergruppen werden immer konkreter und sichtbarer. Hierbei sind „Koscher“ und „Halal“ nur zwei aktuelle Themen, die sich in der letzten Zeit verstärkt in den Medien finden. Doch was verbirgt sich dahinter genau? Wie kann sich der Lebensmittelverarbeiter auf diese neuen Anforderungen einstellen? Wo liegen die Unterschiede zwischen diesen Lebenseinstellungen? Welche Zertifizierer sind die richtigen? In diesem Workshop kommen sowohl Anwender als auch Zertifizierer zu Wort und geben auf Ihre Fragen Auskunft.

Leitung: Dr. Sylvia Pfaff/Dr. Andrea Dreusch

09:30 Uhr **Begrüßung und Einführung in das Thema**

Beweggründe, Marktpotential und Stolpersteine

Dr. Sylvia Pfaff, FIS Europe und Dr. Andrea Dreusch, FPQS

10:00 Uhr **Koscher Beispiele aus der deutschen Praxis**

30 Jahre erfolgreich mit koscheren Produkten – Wie geht das?

Akiwa Heller, A&L AVIV GmbH, Frankfurt

10:30 Uhr **Koscher Beispiele aus der deutschen Praxis**

Anforderungen an die Milchproduktion

Zeev Iluz, Koschere Milch, Hannover und Rabbi Schlomo Bistritzky, Chabad Lubawitsch, Hamburg

11:00 Uhr **Kaffeepause**

11:30 Uhr **Koscher-Zertifizierung**

Welche Anbieter gibt es? Wo/von wem werden sie anerkannt? Wie läuft die Zertifizierung ab?

Rabbi Yisroel Hollander, Europäischer Vertreter der Orthodox Union, New York, USA

12:30 Uhr **Mittagspause**

13:30 Uhr **Zusatzstoffe – Die vertrauenswürdige Basis zum Halal-Erfolg – gewusst wie!**

Harun Şimşek, Projektverantwortlicher Halal, FPQS, Karlsruhe

14:10 Uhr **Herausforderungen für den Export eines „erlaubten“ Lebensmittels**

Lorenz Mestwerdt, Export Manager, Agrarfrost GmbH & Co. KG, Wildeshausen

14:50 Uhr **Halal- Lebensmittel, praktische Herausforderung für die Lebensmittelindustrie**

Caner Yıldırım, Landwirtschaft- und Lebensmittelingenieur, Wuppertal

15:30 Uhr **Kaffeepause**

16:00 Uhr **Neuen Anforderungen des Marktes richtig begegnen – Halal-Zertifizierung**

Badreddin Hawari, Halal Zertifizierer, Islamisches Zentrum Aachen

16:45 Uhr **Diskussion mit allen Referenten**

Fragen der Teilnehmer sind im Vorwege der Veranstaltung herzlich willkommen.

18:00 Uhr **Voraussichtliches Ende**

(2010_9.10_1)

**Anmeldung zum „Koscher-Halal-Workshop 2010“
am 01.06.2010 in Frankfurt, Ibis Frankfurt City West**

Name:

Vorname:

Firma:

Abt./Funktion:

Straße:

Ort:

Tel:

Fax:

E-Mail:

Datum/Unterschrift::

*Die Anmeldung erfolgt verbindlich unter Anerkennung der Teilnahmebedingungen (siehe Organisatorische Hinweise)

Organisatorische Hinweise

Anmeldung bis 14.05.2010

Telefonisch: 05922/904003, Fax: 05922/904008, E-Mail: sylvia.pfaff@web.de

Organisatorische Kooperation

FIS Europe, Bahnhofstrasse 17a, 48455 Bad Bentheim

Food Production Quality Service (FPQS) der MicroMol Gesellschaft für mikrobiologische und molekularbiologische Auftragsforschung mbH, Hedwigstr. 2 – 8, 76199 Karlsruhe

Tagungsleitung:

Dr. Sylvia Pfaff, Dr. Andrea Dreusch, Harun Şimşek

Tagungsort:

Ibis Frankfurt City West, Breitenbachstr. 7, 60487 Frankfurt/Main, Tel. 069-247070

Tagungsgebühr:

Euro 450,- zzgl. gültiger Mwst.

Im Preis sind die Tagungsunterlagen und die Verpflegung während des Seminars enthalten. Absagen müssen bis spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung eingehen (100,- € Bearbeitungsgebühr). Bei späteren Absagen bis eine Woche vor der Veranstaltung wird die volle Tagungsgebühr erhoben. Zahlung der Tagungsgebühr nach Rechnungserhalt vor Beginn des Seminars. Bestätigung mit Tagungsdetails wird rechtzeitig vor dem Seminar zugesandt.

(Details auch unter <http://www.halal-lebensmittel.de/>)



Koscher-Halal Workshop 2010

Grundlagen, Produktionsbedingungen, Zertifizierungen und Markt-Potentiale



**01. Juni 2010
Frankfurt,
Ibis Frankfurt City West**

Bitte zurücksenden an:

**FIS Europe
Frau Dr. Sylvia Pfaff
Bahnhofstrasse 17a
D-48455 Bad Bentheim**

oder per Fax an:

+49 (0)5922/904008