



Food Science Dialog 2019

**Konflikte lösen – Besser ernähren
– Für Nachhaltigkeit sorgen**

16.09. – 19.09.2019

DER FOOD SCIENCE DIALOG

Steigende Anforderungen an Lebensmittelsicherheit und -qualität sowie die Globalisierung der Lebensmittelwirtschaft erfordern heute einen branchenübergreifenden und interdisziplinären fachlichen Dialog sowie die enge Vernetzung von Wissenschaft und Praxis.

Die Fachvorträge am Montag beschäftigen sich schwerpunktmäßig mit dem Thema Konfliktmanagement. Am Dienstag greifen

wir das Thema Nachhaltigkeit auf. Zusätzlich steht an diesem Tag eine sensorische Schulung zum Thema Tee der Firma Hälssen & Lyon GmbH auf dem Programm. Die Fachvorträge am Mittwoch fokussieren das Thema Ernährung und gehen hierbei insbesondere auf die Herausforderungen und Chancen im Bereich der Reformulierung von Lebensmitteln sowie die Beeinflussung des Konsumentenverhaltens durch Produktpazierung ein. Am Donnerstag beschäftigt sich der Food Science Dialog mit verschiedenen Aspekten des Qualitätsmanagements.

TEILNAHMEVORAUSSETZUNGEN

Der Food Science Dialog ist beitragspflichtig für Teilnehmer aus der Wirtschaft und für Tierärzte. Für alle anderen ist die Teilnahme kostenfrei. Es besteht auch die Möglichkeit, nur teilweise teilzunehmen. **Eine Anmeldung ist erforderlich** bei:

Silke Schwieger
Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz
Amt für Verbraucherschutz, Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen
Telefon: +49.40.428 37-3617,
silke.schwieger@bgv.hamburg.de

Der Food Science Dialog wird gemeinsam von der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (HAW), der Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz (BGV), der Behörde für Wissenschaft, Forschung und Gleichstellung (BWFG) und der Akademie für öffentliches Gesundheitswesen in Düsseldorf (AföG) veranstaltet.



**HOCHSCHULE FÜR ANGEWANDTE
WISSENSCHAFTEN HAMBURG**
Hamburg University of Applied Science

Um sich diesen aktuellen Fachthemen in den ausgewählten Themenfeldern aus dem Blickwinkel verschiedener fachlicher Disziplinen zu nähern, diskutieren Sie mit unseren anerkannten Expertinnen und Experten aus Lebensmittelunternehmen, Behörden, Hochschulen, Verbänden und Forschungsinstituten. Der Food Science Dialog bietet dabei immer auch die Möglichkeit zum persönlichen Erfahrungsaustausch mit den verschiedenen Akteuren der Lebensmittelkette.

HOCHSCHULE FÜR ANGEWANDTE WISSENSCHAFTEN HAMBURG

Fakultät Life Sciences / Food Science
Raum 1.07 a/b
Ulmenliet 20, 21033 Hamburg

ANSPRECHPARTNERIN:

Prof. Dr. med. vet. Katharina Riehn
Telefon: +49.40.428 75-6368
katharina.riehn@haw-hamburg.de

www.haw-hamburg.de/lis
www.hamburg.de/bgv

Programm 2019

MONTAG 16.09.2019

Moderation: Dr. Gregor Buschhausen-Denker (BGV)

09:00-09:30 Ankommen & Kaffee

09:30-09:45 Begrüßung

9:45-10:30 Gewaltfreie E-Mail-Kommunikation
(Prof. Dr. Birgit Peters, HAW Hamburg)

10:30-11:15 Interkulturelle Konfliktbewältigung
(Prof. Dr. Marc Schütte, HAW Hamburg)

11:15-11:45 Pause

11:45-12:30 Konfliktmanagement in Kontrollsituationen
(Dr. Fritz Merl, Ltd. Vet. Dir. i.R.)

12:15-13:15 Mittagessen

13:15-14:45 Konflikte in der Kontrollsituation
- Deeskalieren und bewältigen
(Dr. Martin Eichhorn, Berlin)

14:45-15:15 Pause

15:15-16:00 Umgang mit gewaltbereiten Klienten
(Olaf Schmelzer, Konfliktfit, Berlin)

DIENSTAG 17.09.2019

Moderation: Frank Glauser (BGV)

09:00-09:30 Ankommen & Kaffee

09:30-10:30 Mikroplastik in der Kompostierung
(Prof. Dr. Bernd Sadlowsky, HAW Hamburg)

10:30-11:45 Schadstoffe in Kunststoffangelködern und deren
Wirkung auf die aquatische Umwelt
(Prof. Dr. Gesine Witt, HAW Hamburg)

11:15-11:45 Pause

11:45-12:30 LM-Verschwendung - Was Hamburg macht!
(Frank Glauser, BGV Hamburg)

12:30-13:15 Mittagessen

13:15-14:45 Pyrrolizidinalkaloide in Tee und tee-ähnlichen
Erzeugnissen - eine Herausforderung für Hersteller
und Überwachung
(Steffen Wiechert, Hälssen & Lyon, Dr. Sonja Sarge,
Institut für Hygiene und Umwelt)

14:45-15:15 Pause

15:15-16:30 Teeverkostung
(Firma Hälssen & Lyon GmbH)
Teilnehmerbegrenzt (max. 25 Personen)
Eine Anmeldung ist erforderlich.



**Veranstaltungsort: HAW Hamburg,
Fakultät Life Sciences / Food Science,
Raum 1.07 a/b, Ulmenliet 20, 21033 Hamburg**



MITTWOCH 18.09.2019

Moderation: Herr Prof. Dr. Holle (HAW)

09:00-09:30 Ankommen & Kaffee

09:30-10:30 Weniger Salz, Zucker und Fett – ein Beitrag zur
Reduzierung von Zivilisationskrankheiten
(Prof. Dr. Jan Fritsche, MRI)

10:30-11:15 Neue Burger im Test
(Armin Valet, Verbraucherzentrale Hamburg)

11:15-11:45 Pause

11:45-12:30 Verkostung von Fake Burgern
(Armin Valet, Verbraucherzentrale Hamburg)

12:30-13:15 Mittagessen

13:15-14:00 Rechtliche Rahmenbedingungen für die staatliche
Steuerung von Ernährungsverhalten
(Prof. Dr. jur. Martin Holle, HAW Hamburg)

14:00-14:45 Modelle zur Nährwertkennzeichnung
(Dr. Benedikt Merz, MRIL)

14:45-15:15 Kaffee

15:15-16:00 Nudging -Ernährungsverhalten durch Produktplatzierung
(Prof. Dr. Sibylle Adam, HAW Hamburg)

DONNERSTAG 19.09.2019

Moderation: Prof. Dr. Katharina Riehn (HAW)

09:00-09:30 Ankommen & Kaffee

09:30-10:30 Neue Kontroll-VO - wesentliche Inhalte und Neuerungen
aus der Sicht der Rechtsberatung
Dr. Tobias Teufer LL.M, KROHN Rechtsanwälte

10:30-11:15 Hygiene und Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung
(Prof. Dr. Ulrike Kleiner, Akademie für Öffentliches
Gesundheitswesen in Düsseldorf)

11:15-11:45 Pause

11:45-12:30 Hygiene und Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung
(Prof. Dr. Ulrike Kleiner, Akademie für Öffentliches
Gesundheitswesen in Düsseldorf)

12:30-13:15 Mittagessen

13:15-14:00 Risikobetrachtung - Vergleich interne/externe
Kontrollen/Audits
(Dr. Sven Linden, Firma Hela)

14:00-14:45 Lebensmittelüberwachung in der Bundeswehr
- Herausforderungen im Auslandseinsatz
(Dr. Nicola Potrafki Oberfeldveterinärin)

14:45-15:15 Kaffee

15:15-16:00 Der Brexit und die Folgen für die Einfuhr in Hamburg
(Dr. Bettina Gerulat, Veterinär- und Einfuhramt Hamburg)