



**Fortbildungsveranstaltung für Lebensmittelkontrolleure  
Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V.**

**Lebensmittelüberwachung pflanzlicher Lebensmittel  
Gemüsegarten Deutschland**

**25. bis 27. Oktober 2021**

Der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V. organisiert als Berufsverband regelmäßig Fortbildungsveranstaltungen für Lebensmittelkontrolleure.

Als Schwerpunkt haben wir dieses Mal die pflanzlichen Lebensmittel im Fokus. Dabei soll es bei der Gemüse- und Obstvermarktung, vom Urerzeuger- über den Verkauf bis hin zu der Produktion von Convenience-Produkten gehen.

Landwirte, Händler und Verarbeiter benötigen entsprechendes Know-how, müssen relevante Rechtsnormen beachten und Risikoanalysen durchführen, damit die Produkte schlussendlich als sicheres Lebensmittel auf den Markt kommen. Von den Düngemitteln im Boden, der sachgerechten Anwendung von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln bis hin zu pathogenen Keimen, die Palette der einzuhaltenden Vorschriften ist groß. Dementsprechend umfangreich gestalten sich auch die amtlichen Kontrollen bei derartigen Betrieben und Produkten. Um Theorie und Praxis bestmöglich zu verzahnen, starten wir mit einer Exkursion bei einem Urerzeuger, der sowohl konventionell als auch im Bioanbau Gemüse und Obst erzeugt und besichtigen den größten Umschlagort für diese Produkte in Deutschland.

Weiterhin steht ein großer Herstellungsbetrieb für vorverpackte Salate und Obst-Convenience auf dem Programm. Die Vorträge an den folgenden Tagen schließen thematisch an die Exkursion an.

**„Eine Investition in Wissen bringt immer noch die besten Zinsen.“**

**(Benjamin Franklin)**

In diesem Sinne freuen sich die Veranstalter, Sie zu dieser Fortbildungsveranstaltung in Ludwigshafen begrüßen zu können.

## Programm Montag, 25.10.2021

- 08:45 Uhr Begrüßung durch den Bundesvorstand
- 09:00 Uhr Beginn der Exkursion Gemüseanbau – Vermarktung – Verarbeitung
- 09:30 Uhr Gemüse Renner V+V GmbH in Mutterstadt  
Urerzeuger im biologischen und konventionellen Landbau
- 11:30 Uhr Pfalzmarkt für Obst und Gemüse eG in Mutterstadt  
Deutschlands größter Umschlagplatz für Obst und Gemüse
- 13:30 Uhr Kommunikationspause
- 14:30 Uhr HAVITA Frischsalate GmbH in Dannstadt-Schauernheim  
Spezialgebiet Salat und Gemüse, gehört zu Deutschlands großen Anbietern  
im Bereich Convenience-Frische-Produkte
- 16:30 Uhr Tageszusammenfassung

## Programm Dienstag, 26.10.2021

- 9:00 Uhr Wie funktioniert ein Landwirtschaftlicher Urerzeuger als Gemüseanbaubetrieb  
mit Selbstvermarktung  
Felderwirtschaft-Schlagkartei 2 Kulturen vorher-Nachbarkultur- BOLAB  
Referent: Jochen Rief, Qualitätsmanagement Gemüse Renner V+V GmbH
- 10:30 Uhr Kommunikationspause
- 11:00 Uhr Lebensmittelsicherheit und Qualität - von der Anlieferung bis zur Auslieferung.  
QS-Rohstoffprüfung-Vermarktungsnormen-Logistik-HACCP Konzept  
des Pfalzmarktes für Obst und Gemüse eG  
Referent: Beate Speth, Enrique Fabbione, QS Leitung Pfalzmarkt
- 12:30 Uhr Kommunikationspause
- 13:30 Uhr Wasser statt Erde - Hydroponik – der Pfalzmarkt geht neue Wege  
Alternative im Gemüseanbau  
Referent: Enrique Fabbione, QS Leitung Pfalzmarkt für Obst und Gemüse eG

- 14.30 Uhr      Kommunikationspause, come together mit den Referenten im Bereich der der Ausstellung
- 15.30 Uhr      Das Lebensmittelsicherheitskonzept eines der größten Obst- und Gemüse-Veredler in der Pfalz.  
Corona Vorkehrungen der Mitarbeiter mit Nationenwechsel, Rohstoffprüfung-Laborvorgaben- HACCP Konzept
- Referent:      Barbara Härtel, Vertriebsleitung HAVITA Frischsalate GmbH
- 17:00 Uhr      Tageszusammenfassung
- 

### **Programm    Mittwoch, 27.10.2021**

- 09:00 Uhr      Landwirtschaftliche Untersuchungs- und Forschungsanstalt (LUFÄ) Speyer  
angewandte landwirtschaftliche Forschung - u.a. mit eigener Versuchsstation  
Bodenanalyse-Saatgutkontrolle-Düngemittleinsatz
- Referent:      Prof. Dr. Franz Wiesler, Wissenschaftlicher Direktor, LUFÄ Speyer
- 10:00 Uhr      Kommunikationspause im Messepark
- 10:30 Uhr      Mikrobiologische Status von Salaten und anderen pflanzlichen Lebensmitteln sowie Beurteilung von Untersuchungsergebnissen
- Referent:      Paul Andrei, Geschäftsführer BAV Institut GmbH
- 12:00 Uhr      Kommunikationspause
- 13.30 Uhr      Die Lebensmittelsicherheitskultur - neue gesetzliche Anforderung auf EU-Ebene als ergänzendes Instrument für eine bessere Lebensmittelsicherheit
- Referent:      Dr. Andrea Dreusch, Consumer Protection Management Karlsruhe
- 14:30 Uhr      Seminauswertung
- Referent:      Karl-Josef Leibig i. A. des BVLK
- 15:00 Uhr      Ende der Veranstaltung

Änderungen im Programmablauf behält sich der BVLK e.V. als Veranstalter vor.

## Organisatorisches

**Veranstalter:** Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V.  
(BVLK), Vorsitzende: Anja Tittes

**Anmeldung:** bis **04.10.2021** per Fax oder E-Mail an die Geschäftsstelle des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V., Naundorfer Str. 1, 01558 Großenhain  
Tel. 03522/528 77 44, Fax 03522/528 77 46  
E-Mail: [lebensmittelkontrolle@bvlk.de](mailto:lebensmittelkontrolle@bvlk.de)  
Web: [www.lebensmittelkontrolle.de](http://www.lebensmittelkontrolle.de)

**Stornierungen:** Eine kostenfreie Stornierung der Teilnahme ist bis zum **22.09.2021** möglich. Nach Ablauf der Frist stellt der Veranstalter 50% der Teilnahmegebühr in Rechnung gestellt.

Der Veranstalter behält sich vor, das Seminar pandemiebedingt abzusagen oder bei zu geringer Teilnehmerzahl das Seminar nicht durchzuführen. In beiden Fällen entstehen Ihnen keine Kosten.

**Veranstaltungsort:** Heinrich Pesch Haus Bildungszentrum Ludwigshafen e.V.  
Frankenthaler Str. 229, 67059 Ludwigshafen  
<https://heinrich-pesch-haus.de>

**Übernachtung:** Heinrich Pesch Hotel im Heinrich Pesch Haus Bildungszentrum  
Frankenthaler Str. 229, 67059 Ludwigshafen

**Teilnahmegebühr:** 196,00 € (für Verbandsmitglieder ohne Übernachtung)  
305,00 € (für Verbandsmitglieder mit zwei Übernachtungen vom 25.10. bis 27.10.2021)  
352,00 € (für Verbandsmitglieder mit drei Übernachtungen vom 24.10. bis 27.10.2021)  
420,00 € (für Nichtmitglieder ohne Übernachtung)  
492,00 € (für Nichtmitglieder mit zwei Übernachtungen vom 25.10. bis 27.10.2021)  
605,50 € (für Nichtmitglieder mit drei Übernachtungen vom 24.10. bis 27.10.2021)

Die Teilnahmegebühr beinhaltet: Übernachtung mit Vollpension, Pausenverpflegung, Seminar, Schulungsunterlagen, Teilnehmerzertifikat.

Hinweis: die Teilnehmerzahl ist auf 70 Personen begrenzt

### Rahmenprogramm

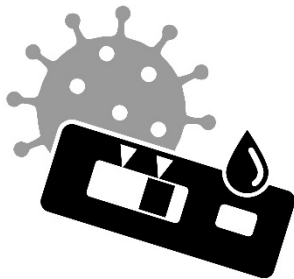
Montag, 25.10.2021

„Pfälzer Weinprobe - Auskehrschwung mit Besuch des Weingutes Sauer“ (sieben Proben mit typischem Pfälzer Teller als Abendessen)

Kostenpauschale 35,00 € (beinhaltet Speisen und Getränke, Bustransfer)

Hinweis: der Betrag ist nicht in der Teilnahmegebühr enthalten, Nachbuchung vor Ort nicht möglich)

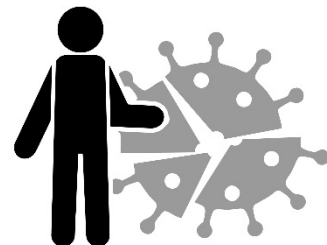
**Achtung - Zur Veranstaltung gilt die 3G-Regel!**



**GETESTET**



**GEIMPFT**



**GENESEN**