

ARIANA FOOD DAYS 2025

Programm 13.11.2025

Ab 12:30 Uhr: Check In und Willkommen-Snacks

13:30 – 13:50 Uhr: Begrüßung und Eröffnung

Eröffnung und Begrüßung/Organisatorisches

Grüßwort (Dr. Patrick Steinig, Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen)

13:50 – 17:00 Uhr: Lebensmittelmikrobiologie

Bewertung und Beherrschung von Risiken durch sporenbildende Bakterien in Fleischerzeugnissen sowie Möglichkeiten und Grenzen der Modellierung (Prof. (i. R.) Dr. Friedrich-Karl Lücke, Hochschule Fulda)

Möglichkeiten und Grenzen der Reduktion von Salz und Nitrit in Fleischerzeugnissen (Dr. Ramona Nitzsche, DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. und Dr. Antonia Kreitlow, Institut für Lebensmittelqualität und -sicherheit der Tierärztlichen Hochschule Hannover)

Vibrionen und ESBL in Garnelen (Henrike Hicken, IBEN GmbH)

15:35 – 15:50 Uhr: Kaffeepause

Aktuelles zur Epidemiologie, Prävalenz und Tenazität von STEC in Lebensmitteln (Dr. André Göhler, Bundesinstitut für Risikobewertung)

Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Lebensmittel der DGHM – Perspektiven der Wirtschaft (Dr. Sieglinde Stähle, Lebensmittelverband Deutschland e. V.)

17:00 - 18:50 Uhr: Aktuelles zur Analytik

PFAS – aktuelle Situation in pflanzlichen Lebensmitteln (Dr. Jan-Niklas Fricke, Labor Dr. Lippert GmbH)

Aktuelle Erkenntnisse zu 3-MCPD in Lebensmitteln (Teresa Bengler, Labor Kneißler GmbH & Co. KG)

Pestizidanalytik-Herausforderungen bei Obst und Gemüse (Dr. Felix Lippert, Labor Dr. Lippert GmbH)

Bisphenol A: Rechtlicher Rahmen und Analytik Update (Dr. Nicole Meißner, Labor Kneißler GmbH & Co. KG)

19:30 Uhr Abendessen

Programm 14.11.2025

8:30 Uhr: Begrüßung

8:30 – 9:40 Uhr: Qualitätsmanagement

Aktuelle Entwicklungen im Allergenmanagement (Patrick Bahlau, Dr. Berns Laboratorium GmbH & Co. KG und Patrick Hearse, VIL Institut für Lebensmittelsicherheit GmbH)

Wissenswertes zur Erzeugung und Verwendung von Druckluft in der Lebensmittelindustrie (Thorsten Lenertat, BEKO Technologies GmbH)

9:40 – 11:40 Uhr: Aktuelles aus der amtlichen Lebensmittelüberwachung

Amtliche Lebensmittelüberwachung – Wo drückt der Schuh aus Sicht der Lebensmittelkontrolleure (Maik Maschke, Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V.)

10:15 - 10:30 Uhr: Kaffeepause

Listeria monocytogenes in RTE –Lebensmitteln - Abschätzung der Vermehrungsfähigkeit und Bewertung aus Sicht eines Untersuchungsamtes (Dr. Antje-Katrin Baumeister und Annette Franzen, Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Rhein-Ruhr-Wupper – AöR)

QUID und Co. - Aktuelles aus dem ALS (Christian Struck, Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe – AöR)

11:40 – 15:00 Uhr: Lebensmittelrecht

Erforderlichkeit und Bedeutung von TRACES in der Lebensmittelindustrie (Prof. Dr. Clemens Comans, cibus Rechtsanwälte)

KI-Verordnung (EU) 2024/1689 – Kennzeichnungspflichten von KI-generierten Inhalten und Schulungspflichten (Prof. Dr. Markus Grube, Grube · Pitzer · Konnertz-Häußler Rechtsanwälte)

12:30 - 13:15 Uhr: Mittagessen

Die Widerlegung der Chargenvermutung aus rechtlicher Sicht (Dr. Hanno Koerfer, Weyland & Koerfer Partnerschaft von Rechtsanwälten mbB)

Statistische Überlegungen zur Chargenvermutung bei Lebensmitteln (N. n.)

Der „Hygienepringer“ im Lichte aktueller Rechtsprechung (Dr. Markus Kraus, GvW Graf von Westphalen | Rechtsanwälte Steuerberater Partnerschaft mbB)

14:45 Uhr Verabschiedung / Abschiedskaffee

ARIANA FOOD DAYS 2025

Anmelde- und Hotelinformationen

Anmeldung

Nutzen Sie zur Anmeldung bitte unser Online Anmeldeformular unter dem Link <https://alcg.eu/anmeldung-ariana-fooddays-2025/> (siehe folgender QR Code)



Die Teilnahmegebühr beträgt 799 € zzgl. Mehrwertsteuer. Für Kunden eines Labors der Ariana Holding GmbH sowie für Vertreter der amtlichen Lebensmittelüberwachung beträgt die Teilnahmegebühr 599 € zzgl. Mehrwertsteuer. Im Preis enthalten sind die Tagungsunterlagen, eine Teilnahmebestätigung und die Verpflegung (Snacks, kalte und warme Getränke während der Veranstaltung, Abendessen am 13.11.2025 und Mittagessen am 14.11.2025).

Die Fortbildung ist mit 10 ATF Stunden von der Akademie für Tierärztliche Fortbildung e.V. anerkannt.

Eine kostenfreie Stornierung der Veranstaltungsteilnahme ist bis zwei 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 Nichterscheinen können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Ein Ersatzteilnehmer kann bis zwei Tage vor Veranstaltungsbeginn benannt werden.

Bei Fragen rund um die Veranstaltung wenden Sie sich gerne jederzeit an die E-Mail-Adresse anmeldung@ariana-food-days.de oder telefonisch unter der Nummer +49 2845-9845130 an Frau Melanie Jacobs.

Veranstaltungshotel

Veranstaltungsort ist Pullman Cologne (Helenenstraße 14, 50667 Köln).

Wir haben für Sie in dem Veranstaltungshotel Zimmerkontingente reserviert. Preis pro Einzelzimmer: 209 € inkl. Frühstück (zzgl. Kulturförderabgabe), Preis pro Doppelzimmer: 237 € inkl. Frühstück (zzgl. Kulturförderabgabe).

Bitte buchen Sie Ihr Zimmer direkt beim Hotel und nennen Sie das **Stichwort „Ariana Food Days“**.

Ansprechpartnerin für Hotelbuchungen (Pullman Cologne): Frau Ann-Kathrin Becker
T. +49 (0) 221 275 2210
Ann-Kathrin.Becker@accor.com



ARIANA 
LABORATORIES &
CONSULTING GROUP

