

Wie lassen sich Lebensmittel sicher herstellen?
Wie lässt sich verhindern, dass ein Lebensmittel auf
produktwarnung.de gelistet wird?

Besucher des **dei Expertenforum Lebensmittelsicherheit**
erhalten genau dazu zahlreiche Tipps und Informationen von
namhaften Rednern und Partnern.

Neben vier hochwertigen Keynotes haben bis zu fünf
Industriepartner die Möglichkeit, ihre Lösungen für
Lebensmittelsicherheit vorzustellen und mit den Besuchern vor
Ort in Kontakt zu kommen.

Zeigen Sie Ihre Lösungen und Angebote beim
dei Expertenforum Lebensmittelsicherheit.

Salmonellen-Ausbruch:
Lebensmittelrückruf für Ferrero-"kinder"-
Produkte

Stand: 07. Juli 2022 | drucken | Teilen: | Datenschutz

Ferrero rief im April "Kinder"-Produkte zurück, die mit Salmonellen belastet sein könnten. Die darauf folgenden Infektionen wurden mit einem belgischen Produktionswerk in Verbindung gebracht. Nach zweimonatiger Schließung hat das Werk nun wieder eine begrenzte Betriebsgenehmigung bekommen.



Foto: Visual / stock.adobe.com

Bild: verbraucherzentrale.de

Lebensmittelwarnung
**Großer Chips-Rückruf in Deutschland:
Mehr als 20 Produkte betroffen - die
Sorten im Überblick**

Wer gerne Chips isst, sollte aktuell beim Einkaufen im Supermarkt besonders genau hinschauen. Mehrere Hersteller haben ihre Knabberien wegen enthaltener Pflanzenschutzstoffe zurückgerufen und warnen vor dem Verzehr. Wir haben alle betroffenen Produkte im Überblick und erklären, welche Gefahren beim Verzehr drohen.



Bild: infranken.de



© 2014/2015/2016/2017/2018/2019/2020/2021/2022

Rückruf: Hartplastikteile – Milupa ruft „Milupa
Milchbrei Griebbrei mit Cornflakes, ab dem 8.
Monat“ zurück

Bild: produktwarnung.eu

Der Veranstalter



dei – Prozesstechnik für die Lebensmittelindustrie ist die führende Medienmarke für die industrielle Herstellung von Lebensmitteln und Getränken in Deutschland.

Mit Fachzeitschrift, Newsletter, Website, Social Media sowie Fachveranstaltungen informiert sich die Zielgruppe über die zentralen Themenbereiche Produktion, Verpackung, Lebensmittelsicherheit und Food Design.

Die führende Medienmarke
rund um die industrielle
Herstellung von
Lebensmitteln

Die Themen (Auswahl)



Die Zielgruppe

Als Partner des **dei Forum Lebensmittelsicherheit** erreichen Sie industrielle Hersteller von Lebensmitteln und Getränken und hier speziell entscheidungsbefugte Personen aus

- ✓ Unternehmensführung
- ✓ technisches Management
- ✓ Verantwortliche für Qualitätssicherung und Betriebshygiene
- ✓ Prozessverantwortliche aus der Lebensmittel- und Getränkeindustrie



Ihre Vorteile

Fachwissen vermitteln und Leads generieren

- ✓ **Neue Kontakte** – lernen Sie potenzielle Kunden kennen, die sich für Ihr Produkt interessieren
- ✓ **Kompetente Durchführung** – auf Basis unserer Event-Erfahrung organisieren wir das Forum, Sie stellen den Referenten
- ✓ **Imagegewinn** – moderne Medienformen für moderne Menschen
- ✓ **Wissensvermittlung** – informieren Sie die Teilnehmenden über Ihre innovativen Lösungen
- ✓ **Direkter Austausch** – bei der Guided Tour kommen Sie mit Teilnehmenden direkt ins Gespräch
- ✓ **Live-Streaming** – Sie erreichen Ihre Zielgruppe nicht nur vor Ort
- ✓ **Aufzeichnung** – wir zeichnen das **dei Forum Lebensmittelsicherheit** auf und stellen es als On-Demand-Webcast auf prozesstechnik.industrie.de. Die zusätzlichen Leads erhalten sie gg. Aufpreis.

Der Ablauf

Moderation:

Lukas Lehmann, verantwortlicher Redakteur **dei – Prozesstechnik für die Lebensmittelindustrie**

10:00 – 10:10 Begrüßung und Ausblick auf den Tag

10:10 – 10:40 Keynote 1

10:40 – 11:00 **Partner 1**

11:00 – 11:20 **Partner 2**

11:20 – 11:50 Keynote 2

12:00 – 12:30 Rundgang bei den Ausstellern

=== Mittagspause ===

14:00 – 14:10 Begrüßung und Ausblick auf die Vorträge

14:10 – 14:40 Keynote 3

14:40 – 15:00 **Partner 3**

15:00 – 15:20 **Partner 4**

15:20 – 15:40 **Partner 5**

15:40 – 16:00 Keynote 4

Ablauf beispielhaft, Änderungen vorbehalten

**Max. 5 Partner
à 20 Min Vortrag
inkl. Fragen &
Antworten**

Als Premiumpartner profitieren

Stellen Sie Ihre Themen einem Fach-Publikum vor – sowohl vor Ort im Parkhotel Stuttgart Messe-Airport als auch virtuell via Live-Streaming.

Gleich buchen und Partner werden!

Nur 5 Partner-Slots verfügbar!

Leistungen inklusive

Eventorganisation, Location, Catering, Moderation

20 Minuten Vortragszeit für Ihr Unternehmen

Event-Promotion Intensiv – Crossmedial – Reichweitenstark

Ausstellungsfläche ca. 2 m x 2 m

Live-Streaming Ihres Vortrags

6 kostenlose Gastkarten im Wert von je 245,- €

Präsentation der Ausstellungshighlights im Rundgang

Video-Statement des Partners mit Integration in Prozesstechnik.TV

Komplett-Preis
EUR 6.400

Optional gegen Aufpreis

zzgl. 1/1 Seite Advertorial in dei, Ausgabe vom 16.Mai 2023	1.750 €
zzgl. 2/1 Seite Advertorial in dei, Ausgabe vom 16.Mai 2023	2.950 €
Leads (nach Live-Webinar)	pro Lead ab 70,-

Maximaler Nutzen zu minimalem Preis

Kombinieren Sie die Vorteile einer direkten Ansprache beim Live-Event mit denen einer Fachzeitschrift und einer digitalen Ansprache.



= Maximaler Nutzen

Wir freuen uns auf Ihre Beteiligung!

Die führende Medienmarke
rund um die industrielle
Herstellung von
Lebensmitteln

Ihre Ansprechpartner

Im Verkauf



Andreas Hugel
Gesamtanzeigenleiter
Phone +49 711 7594-472
Andreas.hugel@konradin.de

Weitere Ansprechpartner siehe:
<https://media.industrie.de/ihre-mediaberater/>

In der Redaktion



Lukas Lehmann
Redakteur V.i.S.d.P.
Phone +49 711 7594-290
Lukas.lehmann@konradin.de

Die führende Medienmarke
rund um die industrielle
Herstellung von
Lebensmitteln