

13. BME-FORUM

Rohstoffeinkauf in der Lebensmittelindustrie

15. MAI 2023 | ONLINE



MÄRKTE – PROGNOSEN – STRATEGIEN

- Datengetriebenes Preisrisikomanagement bei Agrarrohstoffen
- Die rechtliche Einordnung zu Preisanstiegen und Lieferengpässen
- Lieferantenmanagement in der Lebensmittelbranche
- Wechsel im Rohstoff-Sourcing – neue Herkünfte
- Nachhaltigkeit in der Lieferkette – interne und externe Herausforderungen
- Appetit auf Zukunft – der digitale Wandel in der Ernährungsindustrie

ZUSÄTZLICH BUCHBARER ONLINE-WORKSHOP

DIENSTAG, 16. MAI 2023

Rückverfolgbarkeit entlang der Lieferkette –
neue Aktualität durch das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz?

Rohstoffeinkauf in der Lebensmittelindustrie

ZUM VERANSTALTUNGSINHALT

Einkäufer in der Lebensmittelbranche müssen sich angesichts des Ukraine-Konflikts und dessen Folgen derzeit großen Herausforderungen stellen: Lieferengpässe, steigende Lebensmittelpreise, Getreideknappheit und Energiekrise sind neben dem Klimawandel bedeutende Einflussfaktoren in unserem globalen Nahrungsmittelsystem.

- Wie wähle ich die optimale Beschaffungsstrategie für mein Unternehmen?
- Wie können gleichzeitig Versorgungssicherheit garantiert sowie hohe Qualitätsansprüche eingehalten werden?
- Welche Rolle spielt die Digitalisierung in der Lebensmittelindustrie?
- Mit welchen zukünftigen Entwicklungen muss man rechnen?

Wie sich Unternehmen in der Praxis diesen aktuellen Herausforderungen der Lebensmittelknappheit stellen, erfahren Sie auf dem BME-Forum „Rohstoffeinkauf in der Lebensmittelindustrie“.

Wir freuen uns darauf, Sie am 15. Mai 2023 online zu begrüßen!

WEN SIE AUF DER VERANSTALTUNG TREFFEN

Die Veranstaltung richtet sich an Einkaufsleiter:innen und -verantwortliche aus der Lebensmittelbranche, die insbesondere für die Rohstoffbeschaffung verantwortlich sind. Weiterhin treffen Sie Fach- und Führungskräfte aus dem Qualitätsmanagement und der Qualitätssicherung.

IHRE VORTEILE IM ÜBERBLICK



B2B-Networking: Knüpfen Sie innerhalb weniger Minuten neue Kontakte zu anderen Entscheidern



Best-Practice-Vorträge: Lernen Sie von anderen, erfahren Sie aktuelle Insights und hören Sie spannende Konzepte und Lösungen für die Optimierung Ihres Einkaufs



Coffee Talks: Diskutieren Sie zu spannenden Themen mit anderen Teilnehmer:innen



Workshops: Zuhören, diskutieren, tiefgründiges Wissen mitnehmen!



Sie erhalten **alle freigegebenen Präsentationen** der Referent:innen im Nachgang

IHRE BME-ANSPRECHPARTNERINNEN

FÜR INHALTLICHE FRAGEN



Ulrike Wernig-Wenzlowski
Tel.: 06196 5828-255
E-Mail: ulrike.wernig-wenzlowski@bme.de

FÜR ANMELDUNGEN



Melanie Baum
Tel.: 06196 5828-201
E-Mail: melanie.baum@bme.de



Fachlicher Vorsitz und Moderation:

Dimitrios Koranis, Geschäftsführer, KORANIS Purchasing Solutions

- 09.00 Begrüßung und Eröffnung der Veranstaltung, Einführung in die Plattform
- 09.10 **Nachhaltige Beschaffung in der Lebensmittelbranche**
- Wie beginne ich Nachhaltigkeit im Einkauf zu etablieren?
 - Identifikation der relevanten Nachhaltigkeitsthemen
 - Kennzahlen und Messbarkeit von Nachhaltigkeit
- Daniela Lurz**, Bereichsleitung Einkauf, HOCHLAND Deutschland GmbH
- 09.45 **Datengetriebenes Preisrisikomanagement bei Agrarrohstoffen**
- Überblick über das Preisrisiko an den wichtigsten Agrarmärkten
 - Vorstellung effektiver Absicherungsinstrumente im Rohstoffeinkauf mit Fokus auf Agrarprodukte
 - Ermittlung von Einsparpotenzialen durch Bestandsoptimierung, Terminmarktbeschaffung und Fixpreisverträge
 - Roadmap zur Operationalisierung maßgeschneiderter Beschaffungsstrategien im Agrareinkauf
- Prof. Dr. Christian Mandl**, Fakultät für Wirtschaftswissenschaften, Technische Hochschule Deggendorf
- 10.20 **Meet the Speaker**
Daniela Lurz und **Prof. Dr. Christian Mandl**
- 10.30 Kaffeepause mit Gelegenheit zum Networking
- 10.50 **Appetit auf Zukunft – der digitale Wandel in der Ernährungsindustrie**
- Zukunftsperspektiven entlang der Wertschöpfungskette
 - Chancen und Risiken im Umgang mit der Digitalisierung
 - Daten und vernetzte Prozesse rund um Lebensmittel
- Stefanie Sabet**, Geschäftsführerin, Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V. (BVE)
- 11.25 **Wechsel im Rohstoff-Sourcing – neue Herkünfte**
Bewertung von sich verändernden Risiken wie etwa Allergene, Kontaminanten und Umweltbelastungen
- Welche Risiken sind relevant?
 - Welche Informationen liegen über die Herkunftsländer vor?
 - Lieferant/Verwender-Kommunikation: Verstehen wir das Gleiche unter Risiko?
 - Klare, quantifizierte Spezifikation der erwarteten Qualität
- Andreas Witsch**, Lebensmittelrecht/Leitung Risikomanagement, Develey Senf & Feinkost GmbH
- 12.00 **Meet the Speaker**
Stefanie Sabet und **Andreas Witsch**
- 12.10 Mittagspause mit Gelegenheit zum Networking
- 13.10 **Die rechtliche Einordnung zu Preisanstiegen und Lieferengpässen in der Lebensmittelbranche**
- Unter welchen Voraussetzungen muss ich als Einkäufer Preisanstiege akzeptieren?
 - In welchen Konstellationen kann ich gegenüber meinem Lieferanten trotzdem auf meine Ware bestehen?
- Sonja Schulz**, Senior Partner, ZENK Rechtsanwälte Hamburg
- 13.45 **Lieferantenmanagement in der Lebensmittelbranche**
- Einkauf – das Stiefkind im Unternehmen
 - Bausteine eines optimalen Lieferantenmanagements
 - Lieferantenbewertung – wie kann man das messbar machen?
 - Kriterien der Lieferantenauswahl – ein Praxisbeispiel
- Anke Hußmann-Peintner**, Einkaufsleitung, Molkerei Söbbeke GmbH



14.20

Meet the Speaker

Sonja Schulz und **Anke Hußmann-Peintner**

14.30

Kaffeepause mit Gelegenheit zum Networking

14.50

Globale Klimaveränderungen – worauf muss sich die Landwirtschaft einstellen?

- Wie ändern sich Temperaturen und Niederschläge als Randbedingungen für die Landwirtschaft?
- Welche möglichen Folgen für die Erträge zeichnen sich ab?

Dr. Torben Meinert, Zentrum für Agrarmeteorologische Forschung, Deutscher Wetterdienst

15.20

Meet the Speaker - Abschlussdiskussion

Daniela Lurz, Prof. Dr. Christian Mandl, Stefanie Sabet, Andreas Witsch, Sonja Schulz, Anke Hußmann-Peintner und Torben Meinert

15.40

Ende des Forums





Rückverfolgbarkeit entlang der Lieferkette – neue Aktualität durch das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz?

WORKSHOPZIEL

Das deutsche Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz bringt nicht nur insbesondere größeren Unternehmen der Lebensmittelbranche die Verpflichtung, die Themen Umwelt und Soziales aktiv zu bearbeiten, sondern bringt vor allem wieder frischen Schwung in die Diskussion, inwieweit Wirtschaftsbetriebe ihrer gesellschaftlichen Verantwortung nachkommen (müssen).

In diesem Workshop nähern wir uns dem Themenkreis – im Spannungsfeld des Rohwareneinkaufs – von verschiedenen Seiten. Wir lernen Quellen kennen, die uns erlauben, eine bessere Risikoeinschätzung durchzuführen. Wir beschäftigen uns mit Due-Diligence-Methoden und lernen anhand unterschiedlichster Beispiele.

Mittels Fallstudien erarbeiten wir konkrete Optionen, wie wir die Anforderungen als Einkaufs- oder Compliance-Verantwortliche in der Lebensmittelindustrie in der Praxis umsetzen können und diskutieren Gedanken und Ideen.

ZIELGRUPPE

Dieser Workshop richtet sich an Fach- und Führungskräfte aus den Bereichen Strategischer Einkauf sowie Verantwortliche im Einkauf der Lebensmittelwirtschaft, die für Compliance, CSR bzw. ESG verantwortlich zeichnen.

INHALTE

Begriffsbestimmungen

- Gemeinsames Vokabular

Lieferkettengesetze

- Das deutsche Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz
- Blick auf das französische Pendant
- Legistische Aktivitäten auf europäischer Ebene

Due Diligence

- Vorstellung des OECD-Konzepts
- Beispiele für die einzelnen Stufen
- Nutzung von Quellen zur Risikoeinschätzung

Fallbeispiele

- Identifizieren und Bewerten von Risiken in der Lieferkette
- Nutzen von Indikatoren zur Risikoeinschätzung
- Risikosteuerung und -eliminierung

Lineare Lieferkette versus Liefernetzwerk

- Beispieltool

METHODIK

Vorträge, Praxisbeispiele, Diskussion, Gruppenarbeit

WORKSHOPLEITER

Markus Dürrschmid ist Senior Consultant bei Dietz Consulting e.U., einem Consulting-Unternehmen mit Spezialisierung auf Lebensmittelsicherheit, Zertifizierungsbegleitung und allen anderen Themen, die für Lebensmittelhersteller und Logistiker von Interesse sind. Davor war Markus Dürrschmid 20 Jahre in leitenden Funktionen in der Lebensmittelindustrie tätig, insbesondere in den Bereichen Einkaufsleitung und Qualitätsmanagement.

WORKSHOPZEITEN

09.00 – 15.30 Uhr

Die Pausenzeiten werden individuell zwischen den Teilnehmenden und dem Workshopleiter festgelegt.



Fax: 06196 5828-299

E-Mail: anmeldung@bme-akademie.de

Web: www.bme.de/rohstoffeinkauf

Jetzt anmelden!



BME Akademie GmbH · Frankfurter Straße 27 · 65760 Eschborn

Ja, ich möchte am 13. BME-Forum „Rohstoffeinkauf in der Lebensmittelindustrie“ teilnehmen

322305002

- Forum
- Forum + Workshop

Ich kann nicht teilnehmen. Senden Sie mir bitte die Tagungsunterlagen (exklusive Workshop) zum Preis von 249,- € zzgl. MwSt. auf USB-Stick zu (lieferbar ca. 3 Wochen nach Veranstaltung).

Teilnehmer:in 1

Name	Vorname
Position	Abteilung
Telefon	
E-Mail	

Teilnehmer:in 2

-20% gleichzeitige Buchung

Name	Vorname
Position	Abteilung
Telefon	
E-Mail	

Firma

Firma	
Straße/Postfach	PLZ/Ort
Branche	
Datum/Unterschrift	

Abweichende Rechnungsanschrift:

Abteilung	
Straße/Postfach	
PLZ/Ort	

Folgen Sie uns auf



FOR-AGR

Informationen

Termine

Forum:		
Montag	15. Mai 2023	09.00 – 16.15 Uhr
Workshop:		
Dienstag	16. Mai 2023	09.00 – 15.30 Uhr

Teilnahmegebühren

Forum
595,- € zzgl. MwSt.

Forum + Workshop
895,- € zzgl. MwSt.

Die Teilnahmegebühr zzgl. Mehrwertsteuer ist fällig nach Erhalt der Rechnung, spätestens jedoch 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn. 20 % Rabatt für den zweiten und alle weiteren Teilnehmer werden nur bei gleichzeitiger Buchung der gleichen Veranstaltung zum gleichen Veranstaltungstermin gewährt. Rabatte sind nicht kombinierbar.

Anmeldebestätigung

Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung. Bitte überprüfen Sie die korrekte Schreibweise Ihres Namens und Ihrer Firmierung. Der Anmeldebestätigung ist die Rechnung beigelegt.

Änderungsvorbehalte

Die BME Akademie ist berechtigt, notwendige organisatorische, inhaltliche und methodische Änderungen der Veranstaltung vorzunehmen, soweit diese den Nutzen für den Teilnehmenden nicht wesentlich ändern. Darüber hinaus ist die BME Akademie befugt, Referierende im Falle von Krankheit, Unfall oder sonstigen unvorhergesehenen Gründen durch Referierende mit gleicher Qualifikation zu ersetzen, um eine Absage der Veranstaltung zu vermeiden.

Rücktritt/Stornierung

Bei Rücktritt bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn wird eine Bearbeitungsgebühr von 15 Prozent der Teilnahmegebühr fällig. Bei späteren Absagen wird die gesamte Teilnahmegebühr berechnet, sofern nicht von Ihnen im Einzelfall der Nachweis einer abweichenden Schadens- oder Aufwandshöhe erbracht wird. Zur Fristwahrung muss der Rücktritt schriftlich per E-Mail, auf dem Postweg oder per Telefax erfolgen. Bearbeitungsgebühren entstehen nicht, wenn eine Ersatzperson in das Vertragsverhältnis eintritt.

Datenschutz

Informationen, wie wir mit Ihren personenbezogenen Daten umgehen, erhalten Sie unter www.bme.de/datenschutz.

AGB

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der BME Akademie, zu finden unter www.bme.de/agb.

Änderungen vorbehalten

Bildquelle: istock.com/marilyna