

Presseinformation

13.03.2010

delphi stellt aus

Im Rahmen des diesjährigen Treffens des Landesverbandes der Lebensmittelkontrolleure NRW gestaltet delphi mit anderen Kooperationspartnern des Verbands eine Informationsmesse rund zum Thema Lebensmittelsicherheit.

Landesverband wählt neuen Vorstand

Lebensmittelkontrolleure im öffentlichen Dienst, Nordrhein-Westfalen e.V. tagen in Köln / Neben Neuwahlen stehen aktuelle Fragen zur Lebensmittelhygiene auf dem Programm / Podiumsdiskussion mit DEHOGA, Bäcker-, Konditoren- und Fleischerinnung.

KÖLN. „Wir freuen uns auf einen regen Austausch“, sagt Konrad Etteler, Vorsitzender des Landesverbandes der Lebensmittelkontrolleure im öffentlichen Dienst, Nordrhein-Westfalen e.V. Der Verband lädt am 23. und 24. März zu seiner jährlichen Tagung ein und kooperiert dabei mit Verbänden und Unternehmen aus der Lebensmittelbranche. Veranstaltungsort ist das Best Western Premier Hotel Regent in der Domstadt.

Der DEHOGA sowie die Bäcker-, Konditoren- und Fleischerinnung Nordrhein-Westfalen haben ihr Kommen für den 23. März zugesagt. Sie werden die Podiumsdiskussion Fragen Sie – Lebensmittelkontrolleure antworten! mit gestalten. „Wir wollen den Unternehmen zu aktuellen Fragen Rede und Antwort stehen“, sagt Etteler. Er selbst stellt sich wieder zur Wahl des Vorsitzenden und hofft auf rege Beteiligung an der Diskussion, nach der Neuwahl des Landesvorstandes.

Am 24. März werden hochkarätige Referenten weitere interessante Informationen bieten. Der Verband erwartet rund 150 Lebensmittelkontrolleure aus dem gesamten Bundesland. Zum Themenkomplex „Vom Hygienemangel zum Ekelfaktor – von der Ordnungswidrigkeit zur Straftat“ referieren die Amtsanwältin der Staatsanwaltschaft Köln, Ute Hering, sowie der Ausbildungsleiter der Akademie für öffentliches Gesundheitswesen Düsseldorf, Holger Kretschmar, und Oberstaatsanwalt Siegmund Raupach aus Köln. Der Nachmittag schließt mit einem Referat zu den Schlüsseltechniken der Zukunft unter dem Motto „Analytischer Nachweis von Nanopartikeln in Lebensmitteln und Kosmetika“. Hierzu wurde der Vorstandsvorsitzende des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes Münsterland – Emscher – Lippe, Dr. Axel Preuß eingeladen.

Allgemeine Info:

Die delphi Lebensmittelsicherheit GmbH übernimmt Hygiene-Beratungen und -Schulungen für private Auftraggeber. Geschäftsführer des Unternehmens mit Sitz in Köln, TechnologiePark, ist der Dipl.-Ing. Armin Wenge, der schon 1995 Hygienesicherungskonzepte, unter anderem ein papierloses Eigenkontrollsystem entwickelte. Ende 1996 gründete er den Kölner Küchen HACCP-Zirkel. Seitdem ist das Unternehmen stetig gewachsen. Die 2002 gegründete delphi Lebensmittelsicherheit GmbH beschäftigt acht Mitarbeiter und fünf Stammreferenten. 2007 bezifferte das Unternehmen mit weiteren Geschäftsbereichen einen Umsatz von 350.000 Euro.

delphi Lebensmittelsicherheit GmbH
TechnologiePark Köln
Eupener Straße 150
50933 Köln
Fon 0221 – 913 00 47
Fax 0221 – 913 00 78
www.delphi-online.de

Ansprechpartner für die Presse:

Detlef Bosslet
Schreibershove 3 B
51503 Rösrath
Fon 0 22 05 – 90 52 45
Fax 0 22 05 – 90 52 44
d.bosslet@gastro-weiterbildung.de

Abdruck honorarfrei!

Bitte lassen Sie uns bei Veröffentlichung ein Belegexemplar zukommen! Besten Dank im Voraus.