

Keimtückisch? Keine Chance!

13. Konsumententagung

Mittwoch, 4. Mai 2022, 13:30 Uhr

Tanzwerk101, Pfingstweidstrasse 101, 8005 Zürich
sowie auch per **Online-Video-Direktübertragung**

Anmeldung zwingend erforderlich

Auch wenn die Lebensmittel noch nie so sicher waren wie heute, können Keime oder Rückstände die Qualität unseres Essens beeinträchtigen und in seltenen Fällen sogar zu Krankheiten führen. Um dies unter allen Umständen zu vermeiden, arbeiten Produzentinnen, Verarbeiter und Detailhändlerinnen Hand in Hand. Wie übernehmen sie Verantwortung? Wer kontrolliert wen - und wie? Helfen technische Innovationen? Und welche Verantwortung tragen die Konsumentinnen und Konsumenten selbst? Sachlich und verständlich liefern Expertinnen und Experten Antworten.



Dr. sc. nat. ETH
Daniel Imhof
Kantonchemiker
der Urkantone



Prof. Dr. Dr. h.c.
Roger Stephan
Direktor Institut für
Lebensmittelsicherheit
und Hygiene, Universität
Zürich



Matthias Zürcher
Leiter Höhere Berufsbildung,
Strickhof
Kompetenzzentrum in
Agrar-, Lebensmittel-
und Hauswirtschaft



Dr. Katharina Breme
Head Innovation &
Technology and Quality,
Migros Industrie
Segment II



Dr. Christian Blenn
Leiter QM Retail,
Migros Gruppe



Anmeldung / Informationen über folgenden Link www.konsumententagung.migros.ch. Die Veranstaltung ist kostenlos, die Platzzahl vor Ort ist beschränkt, eine **Anmeldung ist zwingend erforderlich**. Auskünfte: MIGROS-Wirtschaftspolitik@mgb.ch