



27. / 28. November – Kurhaus Wiesbaden

## Wertschöpfungsfaktor Qualität

Marke | Innovation | Consumer Insights –  
Neue Herausforderungen für Handel und Hersteller

Auf der Bühne u. a.:

Jetzt anmelden &  
Sonderkonditionen für  
Abonnenten sichern!  
[www.dfvcg.de/qualitaet18](http://www.dfvcg.de/qualitaet18)



Dr. Anne Hiller  
Vion Deutschland



Eva-Maria Dörr  
tegut... gute  
Lebensmittel



Dr. Gunter Fricke  
Nestlé  
Deutschland AG



Gunther Weiss  
Alnatura



Jürgen Straub  
McDonald's  
Deutschland



Dr. Enrique Strelow  
Ferrero MSC

Ein Business-Event der:

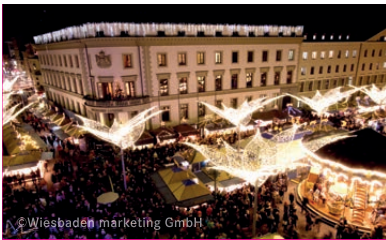
## 5 Gründe für Ihre Teilnahme:

- // Strategien für ein ganzheitliches Qualitätsmanagement, das höhere Margen sichert
- // Neue Impulse für Ihre strategischen Zielsetzungen im Spannungsfeld von Marge, Preis und Qualität
- // Consumer Insights für ein besseres Verständnis Ihrer Kunden
- // Austausch mit namhaften Entscheidern über Branchengrenzen hinweg
- // Hintergrundinformationen und kritische Einschätzungen, um Risiken rechtzeitig zu erkennen

## Die Zielgruppe

Geschäftsführer und Führungskräfte aus Ernährungsindustrie, LEH und Food Services in den Bereichen Produktion, Beschaffung, Einkauf, Marketing und Kommunikation, für die Qualität als strategische Aufgabe im Fokus steht.

## Get-together mit Besuch des Weihnachtsmarktes



Im Anschluss an den ersten Kongresstag laden wir Sie zum Get-together in den Kurhaus Kolonnaden ein. Genießen Sie einen entspannten Abend und nutzen Sie die Gelegenheit, zum Networking beim Besuch des Sternschnuppenmarktes in der Wiesbadener Altstadt.

Aktualisierte Informationen erhalten Sie unter:  
[www.dfvcg.de/qualitaet18](http://www.dfvcg.de/qualitaet18)

## Die Themenfelder:



- // Consumer Insights – Was ist Qualität aus Sicht der Kunden?
- // Innovationen – Warum mehr Qualität  $\neq$  mehr Kundennutzen ist
- // Am POS – Mitarbeiter und Kunden als Sicherheits- und Qualitätsfaktor
- // Marke – Wann führt mehr Qualität zu höheren Margen?



- // Intelligente Verpackungen – Sicherheit und Qualität erhöhen und dokumentieren
- // Food Fraud – Bedrohungen für Marke und Qualitätsversprechen
- // Rückverfolgbarkeit – Was kann Blockchain leisten?
- // Qualität, Verbraucherschutz und Nachhaltigkeit – Quadratur des Kreises oder machbar?

Medienpartner:

**Moderation:**

Hanno Bender, Ressortleiter Recht und Politik, Lebensmittel Zeitung, Dirk Lenders, Ressortleiter Frische, Lebensmittel Zeitung

9:00	<b>Einführung</b>	<b>Qualität = ein Bauchgefühl?</b>	12:00	<b>Ist Qualität immer gleich Qualität?</b> Wo das Qualitätsverständnis von Erzeugern, Handel und Konsumenten kollidiert – am Beispiel Obst und Gemüse <b>Karl-Heinold Buchholz</b> ISB - Ingenieur und Sachverständigenbüro für Landwirtschaft und Gartenbau Buchholz GmbH
9:10	<b>Mehr als Bauchgefühl – Was ist Qualität aus Sicht der Kunden?</b> • Die Kaufentscheidung am POS • Wie definiert der Konsument Lebensmittelsicherheit? • Welche Bedeutung hat Sicherheit im Vergleich zur Qualität? <b>Prof. Dr. Dr. Thomas Roeb</b> Hochschule Bonn-Rhein-Sieg	<b>Marke = ein Qualitätsversprechen?</b>	12:30	<b>Qualitätsversprechen zwischen Produktsicherheit, Produktinnovation und Wertschöpfung – Die Sicht der Nestlé</b> • Mehr als nur Produktqualität – Der erweiterte Qualitätsbegriff des Konsumenten • Wie kann sich der FMCG positionieren? • Neue Projekte und Lessons learned <b>Dr. Gunter Fricke</b> Nestlé Deutschland AG
9:40	<b>Qualität ist Respekt vor dem Kunden – Kulturgesetze der Vertrauensbildung</b> • Vertrauen als geistiger Prozess • Welche Bedürfnisse befriedigt die starke Marke? • Wieso laufen so viele Marken an den Bedürfnissen der Kunden vorbei? <b>Dr. Arnd Zschiesche</b> Büro für Markenentwicklung		13:00	<b>Q&amp;A</b>
10:20	<b>(Marken)Qualität: Wahrnehmung – Kommunikation – Kaufentscheidung</b> • Was ist für den Kunden Qualität? Wie nimmt der Shopper diese wahr? • Wie wird Qualität am POS erlebbar? • Wer die Wahl hat, hat die Qual – Welche Faktoren beeinflussen die Kaufentscheidung? <b>Dr. Enrique Strelow</b> FERRERO MSC GmbH & Co. KG		13:10	<b>Lunchbreak</b>
11:00	<b>Kaffee &amp; Kommunikation</b>	<b>Qualität = Sicherheit?</b>	14:10	<b>Transparenz = Qualität</b> <b>Lebensmittelbetrug im Zeitalter der Globalisierung</b> Food Fraud erfolgreich aufdecken und bekämpfen. <b>Prof. Dr. Ulrich Nöhle</b> Krisenmanagement Food & Feed
11:30	<b>Qualität versus Sicherheit: Kontrollen von Lebensmitteln – misstraut, aber gewünscht</b> • Was wünscht der Kunde und was die Politik? • Wie ist die Entwicklung von Qualität und Sicherheit? • Bedeutung für die Lebensmittelbranche <b>Florian-Fritz Preuß</b> Quant Qualitätssicherung GmbH		14:50	<b>Food Fraud – Wie kann man sich vor Lebensmittelbetrug schützen?</b> • Welche Fälle von Lebensmittelbetrug lassen sich aktuell beobachten? • Wo liegen die besonderen Herausforderungen? <b>Joachim Vonhoff</b> SGS Germany GmbH
			15:10	<b>Intelligente und Aktive Verpackungen – Warum Verpackungen auch ein Qualitätsversprechen sind</b> • Ansätze zur Qualitätsverbesserung durch Verpackungen • Verpackungen als Beitrag zur nachhaltigen Lebensmittelproduktion <b>Prof. Dr. Judith Kreyenschmidt</b> Hochschule Geisenheim
			15:40	<b>Q&amp;A</b>



## DIENSTAG 27. NOVEMBER 2018

15:50

### Kaffee & Kommunikation

16:20

### Bündnis für Exzellenz, Sicherheit und Transparenz – Nachhaltigere und zukunftsorientierte Wertschöpfungskette: Die Erfahrungen von McDonald's

- Das Interesse der Kunden an dem Thema
- Herausforderungen für Beschaffung und SCM – die Zusammenarbeit mit Lieferanten und Erzeugern

#### Jürgen Straub

McDonald's Deutschland LLC

16:50

### Transparenz – ein zukunftsweisendes Instrument der Vertrauensbildung der Fleischwirtschaft

#### Dr. Anne Hiller

Vion Deutschland

17:20

### Diskussionsrunde

Sicherheit, Transparenz und Nachhaltigkeit – Brauchen wir einen ganzheitlicheren Qualitätsbegriff? Die Herausforderungen für Händler und Hersteller

#### Bert Mutsaers

© Bedford GmbH + Co. KG

#### Eva-Maria Dörr

tegut... gute Lebensmittel GmbH & Co. KG

#### Gunther Weiss

Alnatura Produktions- und Handels GmbH

#### Günter Berz-List

Schwälbchen Molkerei Jakob Berz AG

18:10

### Ende des 1. Kongresstages

18:20

### Get-together mit Besuch des Weihnachtsmarktes

Im Anschluss an den ersten Kongresstag laden wir Sie zum Get-together in den Kurhaus Kolonnaden und anschließenden Besuch des Sternschnuppenmarktes auf dem Wiesbacher Schloßplatz ein.

## MITTWOCH 28. NOVEMBER 2018

9:00

### Einführung

### Standardisierung = mehr Qualität?

9:10

### Auf Erfolgskurs mit Prozessoptimierung: Organisationslösungen für Qualitätsmanagement, Nachhaltigkeit und Industrie 4.0.

#### Dr. Klemens van Betteray

CSB-System AG

9:40

### Blockchains – die perfekte Kontrolle der Lieferkette?!

- Mit Blockchain-Technologie Food Fraud vorbeugen – eine perfekte Lösung?
- Grenzen in der Praxis und Stolpersteine bei der Umsetzung
- Pilotprojekte bei Handel und FMCG

#### Dr. Curt Cramer

Roland Berger GmbH, angefragt

10:10

### Q&A

### Qualitätsmanagement, Produktentwicklung und Lebensmittelrecht – die neuen Herausforderungen für die Ernährungsindustrie

- Die neue EU-Kontroll-VO
- Food Fraud – eine globale Herausforderung
- Nationale/Regionale Herkunftskennzeichnung

#### Sonja Schulz

ZENK Rechtsanwälte, Partnerschaft mbB

10:50

### Kaffee & Kommunikation

### Label = Garanten für Qualität?

11:20

### Label als Qualitätsversprechen – Fluch oder Segen für die Kunden?

- Was weiß der Verbraucher über Siegel?
- Was versprechen Siegel?
- Welche Faktoren sichern die Reputation?

#### Dr. Johannes Simons

Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

### Kommunikation = mehr Vertrauen?

11:50

### Qualitätsversprechen im Spiegel der Sozialen Medien – Wie die permanente Öffentlichkeit die Kommunikation mit dem Endverbraucher verändert

#### Sybille Geitel

Engel & Zimmermann AG

12:20

### Zwischen Innovation, Lebensmittelsicherheit und Nachhaltigkeit – Marke als Qualitätsversprechen

#### Karsten Roth

Hochland Deutschland GmbH

12.50

### Zusammenfassung der Kongresstage

13.00

### Lunchbreak und Ende der Veranstaltung



## Erleben Sie folgende Referenten und Diskutanten:



**Günter Berz-List**  
Alleinvorstand,  
Schwäbchen Molkerei



**Karl-Heinold Buchholz**  
ISB - Ingenieur und  
Sachverständigenbüro  
für Landwirtschaft und  
Gartenbau Buchholz



**Dr. Curt Cramer**  
Senior Project Manager,  
Roland Berger, angefragt



**Eva-Maria Dörr**  
Leiterin Qualitätsmanagement,  
tegut... gute Lebensmittel



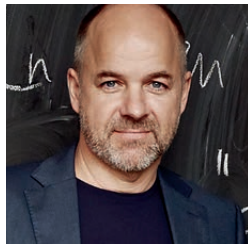
**Dr. Gunter Fricke**  
Direktor Quality  
Management & Regulatory  
Affairs



**Sybille Geitel**  
Vorstand und Partner,  
Engel & Zimmermann



**Dr. Anne Hiller**  
Director Quality Assurance,  
Vion Deutschland



**Bert Mutsaers**  
geschäftsführender  
Gesellschafter, Bedford



**Prof. Dr. Ulrich Nöhle**  
Krisenmanagement  
Food & Feed



**Florian-Fritz Preuß**  
Geschäftsführer,  
Quant Qualitätssicherung



**Prof. Dr. Dr.  
Thomas Roeb**  
Hochschule Bonn-Rhein-Sieg



**Sonja Schulz**  
Partnerin,  
ZENK Rechtsanwälte



**Dr. Johannes Simons**  
Rheinische Friedrich-  
Wilhelms-Universität Bonn



**Jürgen Straub**  
Senior Team Manager,  
McDonald's Deutschland



**Dr. Enrique Strelow**  
Shopper Neuroscience,  
FERRERO MSC



**Dr. Klemens  
van Betteray**  
Vice President, CSB-System



**Joachim Vonhoff**  
SGS Germany



**Gunther Weiss**  
Abteilungsverantwortlicher  
Qualitätsmanagement,  
Alnatura



**Dr. Arnd Zschiesche**  
Geschäftsführer,  
Büro für Markenentwicklung

**Prof. Dr. Judith Kreyenschmidt**  
Hochschule Geisenheim

### Karsten Roth

Leitung QM & Nachhaltigkeit, Hochland Deutschland

### Moderatoren



**Hanno Bender**  
Ressortleiter Recht und Politik,  
Lebensmittel Zeitung



**Dirk Lenders**  
Ressortleiter Frische,  
Lebenszeitung Zeitung

# LZ Strategietag: Wertschöpfungsfaktor Qualität

Marke | Innovation | Consumer Insights –  
Neue Herausforderungen für Handel und Hersteller

Jetzt online anmelden unter [www.dfvcg.de/qualitaet18](http://www.dfvcg.de/qualitaet18)



**1.199,- € \*** Teilnehmerpreis

**999,- € \*** Teilnehmerpreis für Einzelhändler

Alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.

## Termin und Ort:

27./28. November – Kurhaus Kolonnaden – Wiesbaden

## Zimmerreservierung:

Dorint Hotel Wiesbaden  
Auguste-Viktoria-Straße 15, 65185 Wiesbaden  
Tel: + 49 611 33060  
EZ inkl. Frühstück: 157,50 EUR

Mercure Hotel City  
Bahnhofstraße 10-12, 65185 Wiesbaden  
Tel.: +49 611 162-503  
EZ inkl. Frühstück: 169,00 EUR

**Stichwort:** LZ Strategietag Qualität

## Ihre Ansprechpartner:

### Programm

Heike Leonhard  
[heike.leonhard@dfvcg.de](mailto:heike.leonhard@dfvcg.de)

### Sponsoring

Mehtap Acar  
[mehtap.acar@dfvcg.de](mailto:mehtap.acar@dfvcg.de)  
Tel.: +49 69 7595-2883

### Organisation

Mona Bogorinski  
[mona.bogorinski@dfvcg.de](mailto:mona.bogorinski@dfvcg.de)  
Tel.: +49 69 7595-3015

## Werden Sie Sponsor oder Aussteller beim LZ Strategietag:

Sie sind Hersteller oder Zulieferer von Produkten und Dienstleistungen für das Qualitätsmanagement in der Nahrungsmittelindustrie und Lebensmittelherstellung? Nutzen Sie diese exklusive Plattform für Ihren Auftritt als wichtiger Partner für Handel und Industrie. Profitieren Sie von der vielschichtigen Wahrnehmung als Sponsor oder Aussteller.

Kontaktieren Sie mich für Ihre eindrucksvolle Präsentation auf dem LZ Strategietag „Wertschöpfungsfaktor Qualität“

Mehtap Acar  
Tel.: +49 69 7595-2883  
[mehtap.acar@dfvcg.de](mailto:mehtap.acar@dfvcg.de)

Datenschutz: Sie können der Verwendung Ihrer Daten zu Werbezwecken jederzeit widersprechen per E-Mail: [datenschutz@dfvcg.de](mailto:datenschutz@dfvcg.de).  
Nähere Informationen erhalten Sie unter [www.dfvcg.de](http://www.dfvcg.de)