

## Erleben Sie folgende Referenten und Diskutanten:

### Günter Berz-List

Schwälbchen Molkerei



war nach dem Studium zunächst für die Molkerei Weihenstephan tätig, bevor er 1998 bei der Schwälbchen Molkerei einstieg. Seit 2004 ist er dort Alleinvorstand.

### Eva-Maria Dörr

tegut... gute Lebensmittel



arbeitete 19 Jahre bei der Metro Group, wo sie u.a. das QM Ware und Nachhaltigkeit bei Real leitete. Heute ist sie als Leiterin Qualitätsmanagement für tegut tätig.

### Dr. Gunter Fricke

Nestlé Deutschland AG



trat 1985 in den Nestlé Konzern ein. Heute ist er gesamtverantwortlich für Quality Management, Lebensmittelrecht und Lebensmittelwissenschaft in der Nestlé Deutschland AG.

### Dirk Heim

Rewe Group



ist seit Juli 2016 als Bereichsleiter Nachhaltigkeit Ware für den Einkauf von Bioprodukten im Bereich Eigenmarkeneinkauf und -entwicklung der REWE Group zuständig.

### Dr. Anne Hiller

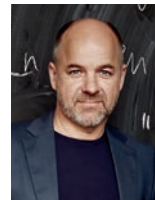
Vion Deutschland



verantwortet als Director Quality Assurance bei Vion Deutschland u. a. die Lebensmittelsicherheit, den Tierschutz an allen deutschen Standorten und die Nachhaltigkeitsstrategie des Konzerns.

### Bert Mutsaers

@ Bedford



führt das Familienunternehmen, das mit 330 Mitarbeitern ausschließlich für Bedienungstheken produziert, in zweiter Generation.

### Anja Steinhaus-Nafe

Steinhaus



hat nach dem BWL-Studium zunächst bei namhaften Lebensmittelherstellern wie Zentis und der Molkerei Müller gearbeitet, bevor sie in 5. Generation die Führung des Familienunternehmens übernahm.

### Prof. Dr. Ulrich Nöhle

Krisenmanagement Food & Feed



ist öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Lebensmittelsicherheit, -Hygiene und -Chemie sowie Honorarprofessor für Industrielles Qualitätsmanagement an der TU Braunschweig.

### Prof. Dr. Dr. Thomas Roeb

Hochschule Bonn-Rhein-Sieg



ist seit 1998 Professor für Handelsbetriebslehre und Marketing an der Hochschule Bonn-Rhein-Sieg. Roeb war für namhafte Strategieberatungen tätig und startete seine berufliche Karriere bei Aldi Süd.

### Jürgen Straub

McDonald's Deutschland



ist seit 12 Jahren bei McDonald's Deutschland. Zunächst arbeitete er zu 100% für die Qualitätssicherung, seit ca. zwei Jahren ist er zu 50% für die Abteilung Nachhaltigkeit und zu 50% für die Abteilung Qualitätssicherung tätig.

### Enrique Strelow

FERRERO MSC



startete 2007 als Head of Shopper Communication bei Ferrero. Nach dem Studium arbeitete er zunächst für namhafte Werbeagenturen, bevor er zu Ferrero wechselte.

### Gunther Weiss

Alnatura



war nach dem Studium der Oecotrophologie und der Betriebswirtschaftslehre zunächst für Demeter tätig. Seit 2011 ist er Abteilungsverantwortlicher Qualitätsmanagement bei Alnatura.

### Karl-Heinold Buchholz

ISB - Ingenieur und Sachverständigenbüro für Landwirtschaft und Gartenbau Buchholz GmbH

### Dr. Curt Cramer

Senior Project Manager | Digital, Roland Berger GmbH

### Dr. Oliver Errichiello

Geschäftsführer, Büro für Markenentwicklung

### Sybille Geitel

Vorstand und Partner, Engel & Zimmermann AG

### Prof. Dr. Judith Kreyenschmidt

Institut für Frischproduktlogistik, Hochschule Geisenheim

### Florian-Fritz Preuß

Geschäftsführer, Quant Qualitätssicherung GmbH

### Karsten Roth

Leitung QM und Nachhaltigkeit, Hochland Deutschland GmbH

### Sonja Schulz

Partnerin, ZENK Rechtsanwälte Partnerschaft mbB

### Dr. Johannes Simons

Abt. Marktforschung der Agrar- und Ernährungswirtschaft, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

### Dr. Klemens van Betteray

Vice President, CSB-System AG

### Joachim Vonhoff

Agriculture, Food and Life Corporate International Solutions Manager, SGS Germany GmbH

## Moderatoren:

### Bernd Biehl

stellvertretender Chefredakteur, Lebensmittel Zeitung

### Hanno Bender

Ressortleiter Recht und Politik, Lebensmittel Zeitung

# LZ Strategietag: Fokus Qualität

Qualität | Sicherheit | 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:

4. / 5. September – Radisson Blu Hotel – Frankfurt am Main

## Zimmerreservierung:

Radisson Blu Hotel Frankfurt  
Franklinstraße 65  
60486 Frankfurt am Main  
Tel.: +49 69 7 70 15 50-0

## 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 „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)



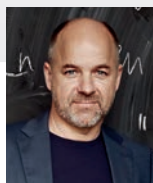
4. / 5. September – Frankfurt, Radisson Blu Hotel

# LZ Strategietag Qualität

Qualität | Sicherheit | Consumer Insights –  
Neue Herausforderungen für Handel und Hersteller

Auf der Bühne u. a.:

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



Bert Mutsaers  
© Bedford



Anja  
Steinhaus-Nafe  
STEINHAUS



Dr. Gunter Fricke  
Nestlé  
Deutschland AG



Dirk Heim  
Rewe Group



Jürgen Straub  
McDonald's  
Deutschland



Enrique Strelow  
Ferrero MSC

Ein Business-Event der:

## Der Kongress bietet

- // Top-aktuelle Informationen, Zahlen und Markttrends
- // Praxisorientierte Vorträge von Branchenexperten
- // Spannende Gespräche mit namhaften Branchenpersönlichkeiten
- // Branchenübergreifendes Networking und Kontaktpflege beim BBQ am Abend



## Get-together mit Barbecue



Im Anschluss an den ersten Kongresstag laden wir Sie zum Get-together auf die Terrasse des Radisson Blu Hotels ein. Genießen Sie einen entspannten Abend und nutzen Sie die Gelegenheit, neue Kontakte zu knüpfen und bestehende weiter auszubauen.

**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?
- // Brauchen wir einen erweiterten Qualitätsbegriff?
- // Innovationen – Warum mehr Qualität  $\neq$  mehr Kundennutzen ist



- // Von Preiseinstieg bis Frischetheke – Welches Qualitätsversprechen gibt der Handel?
- // Der POS – Mitarbeiter und Kunden als Sicherheits- und Qualitätsfaktor
- // 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:**

**Bernd Biehl**, stellvertretender Chefredakteur, Lebensmittel Zeitung  
**Hanno Bender**, Ressortleiter Recht und Politik, Lebensmittel Zeitung

9:00	<b>Einführung</b>
	<b>Qualität = ein Bauchgefühl?</b>
9:10	<b>Mehr als Bauchgefühl – Was ist Qualität aus Sicht der Kunden?</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Die Kaufentscheidung am POS</li><li>• Wie definiert der Konsument Lebensmittelsicherheit?</li><li>• Welche Bedeutung hat Sicherheit im Vergleich zur Qualität?</li></ul>
	<b>Prof. Dr. Dr. Thomas Roeb</b> Hochschule Bonn-Rhein-Sieg
	<b>Marke = ein Qualitätsversprechen?</b>
9:40	<b>Qualität ist Respekt vor dem Kunden – Kulturgesetze der Vertrauensbildung</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Vertrauen als geistiger Prozess</li><li>• Welche Bedürfnisse befriedigt die starke Marke?</li><li>• Wieso laufen so viele Marken an den Bedürfnissen der Kunden vorbei?</li></ul>
	<b>Dr. Oliver Errichiello</b> Büro für Markenentwicklung
10:20	<b>(Marken)Qualität: Wahrnehmung – Kommunikation – Kaufentscheidung</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Was ist für den Kunden Qualität? Wie nimmt der Shopper diese wahr?</li><li>• Wie wird Qualität am POS erlebbar?</li><li>• Wer die Wahl hat, hat die Qual – Welche Faktoren beeinflussen die Kaufentscheidung?</li></ul>
	 <b>Enrique Strelow</b> FERRERO MSC GmbH & Co. KG
11:00	<b>Kaffee &amp; Kommunikation</b>
	<b>Qualität = Sicherheit?</b>
11:30	<b>Qualität versus Sicherheit: Kontrollen von Lebensmitteln – misstraut, aber gewünscht</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Was wünscht der Kunde und was die Politik?</li><li>• Wie ist die Entwicklung von Qualität und Sicherheit?</li><li>• Bedeutung für die Lebensmittelbranche</li></ul>
	<b>Florian-Fritz Preuß</b> Quant Qualitätssicherung GmbH

	<b>Mitarbeiter + Kunde = Sicherheits- und Qualitätsfaktor?</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
12:30	<b>Qualitätsversprechen zwischen Produktsicherheit, Produktinnovation und Wertschöpfung – Die Sicht der Nestlé</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mehr als nur Produktqualität – Der erweiterte Qualitätsbegriff des Konsumenten</li><li>• Wie kann sich der FMCG positionieren?</li><li>• Neue Projekte und Lessons learned</li></ul>
	 <b>Dr. Gunter Fricke</b> Nestlé Deutschland AG
13:00	<b>Q&amp;A</b>
13:10	<b>Lunchbreak</b>
	<b>Transparenz = Qualität</b>
14:10	<b>Lebensmittelbetrug im Zeitalter der Globalisierung</b> Food Fraud erfolgreich aufdecken und bekämpfen.
	<b>Prof. Dr. Ulrich Nöhle</b> Krisenmanagement Food & Feed
14:50	<b>Food Fraud – Wie kann man sich vor Lebensmittelbetrug schützen?</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Welche Fälle von Lebensmittelbetrug lassen sich aktuell beobachten?</li><li>• Wo liegen die besonderen Herausforderungen?</li></ul>
	<b>Joachim Vonhoff</b> SGS Germany GmbH
15:10	<b>Qualitätsmanagement, Produktentwicklung und Lebensmittelrecht – die neuen Herausforderungen für die Ernährungsindustrie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Die neue EU-Kontroll-VO</li><li>• Food Fraud – eine globale Herausforderung</li><li>• Nationale/Regionale Herkunftskennzeichnung</li></ul>
	<b>Sonja Schulz</b> ZENK Rechtsanwälte, Partnerschaft mbB
15:40	<b>Q&amp;A</b>

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

## MITTWOCH 5. SEPTEMBER 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

10:10

### Q&A

### Verpackungen = mehr Qualität?

10:20

### Intelligente und Aktive Verpackungen – Warum Verpackungen auch ein Qualitätsversprechen sind

- Ansätze zur Qualitätsverbesserung durch Verpackungen
- Verpackungen als Beitrag zur nachhaltigen Lebensmittelproduktion

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

10:50

### Kaffee & Kommunikation

17:20

### Diskussionsrunde

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

#### Bert Mutsaers

© Bedford GmbH + Co. KG

#### Anja Steinhaus-Nafe

Steinhaus GmbH

#### Eva-Maria Dörr

tegut... gute Lebensmittel GmbH & Co. KG

#### Gunther Weiss

Alnatura Produktions- und Handels GmbH

#### Günter Berz-List

Schwälbchen Molkerei Jakob Berz AG

#### Dirk Heim

Rewe Group



18:10

### Ende des 1. Kongresstages

18:20

### Get-together mit Barbecue

Im Anschluss an den ersten Kongresstag laden wir Sie zum Get-together auf die Terrasse des Radisson Blu Hotels ein.

### 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