

24. November 2022  
09.30 bis 17.00 Uhr  
Hotel Marriott Köln

# 13. QUALITÄTSFORUM



## QUALITÄTS FORUM

Das Forum für  
Qualitätsmanagement,  
Produktentwicklung  
und Lebensmittelrecht

Mit freundlicher Unterstützung unserer Partner

awenko:360



eurolins



Sehr geehrte Damen und Herren,

das 13. **dti**-Qualitätsforum 2022 ist wieder live am Start! Wir haben wieder eine vielfältige Auswahl hochaktueller Themen für das Lebensmittelqualitätsmanagement für Sie zusammengestellt. Verfolgen Sie die spannenden Vorträge live in Köln und nutzen Sie die Gelegenheit zum Netzwerken!

Das Thema Nachhaltigkeit begleitet uns weiterhin und ein Wandel in der Gesellschaft, in der Politik und auch in den Unternehmen ist spürbar. Das spiegelt sich auch in unserem diesjährigen Programm wider. Im Fokus stehen die rechtlichen Aspekte bei der Werbung mit der Nachhaltigkeit und Ansätze für eine Nachhaltigkeitskennzeichnung. Eine Herausforderung für die Lebensmittelindustrie ist und bleibt die Lebensmittelsicherheit, die wir mit einem praxisorientierten Themenkomplex zu Listerien, EHEC und Co. aufgreifen. Vor dem Hintergrund der Ukraine-Krise werfen wir einen Blick auf die Entwicklungen an den Agrarmärkten. Außerdem möchten wir sie für die Thematik der „Ultra Processed Foods“ sensibilisieren, die in Studien für ernährungsmitbedingte Erkrankungen verantwortlich gemacht werden.

Freuen Sie sich auf ein spannendes Programm und lassen Sie sich auf den neuesten Informationsstand bringen. In kompakten „Break-Out-Sessions“ erhalten Sie von unseren fachlichen Partnern neue und praxisnahe Impulse

für den Alltag. Das Qualitätsforum steht nicht nur für hochwertige Inhalte, sondern vor allem auch für intensives Networking und persönlichen fachlichen Austausch.

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen mit Ihnen beim 13. **dti**-Qualitätsforum.

Herzliche Grüße



Dr. Sabine Eichner  
**dti**-Geschäftsführerin



Claudia Sommer  
Referentin Ernährung/Außer-Haus-Verpflegung



ab 9.30 Uhr

Registrierung & Begrüßungskaffee

10.00 Uhr

Begrüßung

**Dr. Sabine Eichner**, *diti*-Geschäftsführerin

**Dr. Andreas Bosselmann**, bofrost\* Dienstleistungs GmbH & Co. KG

10.15 Uhr

Werbung mit Nachhaltigkeit – rechtliche Vorgaben, Werbung mit Recyclbarkeit, Klimaneutralität, Kompostierbarkeit etc. und Ausblick

**Dr. Stefanie Hartwig**, ZENK Rechtsanwälte

10.55 Uhr

Nachhaltigkeitskennzeichnung – Wege aus dem Labeldschunzel aus Perspektive der Verbraucherforschung

**Dr. Birgit Schulze-Ehlers**, Georg-August-Universität Göttingen

11.35 Uhr

**BREAK OUT SESSION**

Umsetzung des LkSG in der Praxis: Wie schaffe ich die benötigte Transparenz in ausreichender Qualität?

**Michael Goebbels**, ImpactBuying GmbH

11.50 Uhr

Lunch & Netzwerken

13.20 Uhr

Bewertung von EHEC, E. coli und Norovirus in ready / non ready to eat Lebensmitteln

**Prof. Dr. Barbara Becker**, Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe

14.00 Uhr

Empfehlungen für Präventionsmaßnahmen gegen *Listeria monocytogenes* in Lebensmittelunternehmen

**Dr. Marcus Langen**, Dr. Berns Laboratorium GmbH & Co. KG

14.25 Uhr

Kaffeepause & Netzwerken

15.10 Uhr

**BREAK OUT SESSION**

Digitale Lösungen zur Umsetzung der EU-Whistleblower-Richtlinie

**Dr. Malte Schafstedde**, eagle Isp

15.25 Uhr

Ultra-processed foods terminology: Help or hindrance?

**Will Surman**, FoodDrinkEurope

16.05 Uhr

Agrarmärkte von morgen –

Der OECD-FAO Agricultural Outlook 2022–2031

**Dr. Marcel Adenäuer**, OECD

17.00 Uhr

Ende der Veranstaltung

## Unsere Referenten



### Dr. Stefanie Hartwig

ist Partnerin der Kanzlei ZENK Rechtsanwälte. Sie ist seit vielen Jahren als eine der führenden Rechtsanwältinnen Deutschlands im Lebensmittelrecht gelistet.



### Dr. Birgit Schulze-Ehlers

ist Agrarökonomin und für den Lehrstuhl für Marketing für Lebensmittel und Agrarprodukte an der Georg-August-Universität Göttingen als Koordinatorin des Projekts EEKlim (Entwicklung und Evaluation eines Klimalabels für Lebensmittel in Niedersachsen) tätig.



### Michael Goebbels

ist Wirtschaftsmathematiker mit Fokus auf Wertschöpfung durch ganzheitliche Nachhaltigkeit. Als Experte für Nachhaltigkeits-Strategie, Reporting, Klimaziele und nachhaltige Lieferketten im Handel ist er bei ImpactBuying GmbH als Country Manager Deutschland tätig.



### Prof. Dr. Barbara Becker

ist Mikrobiologin und war bis Februar 2022 im Fachbereich Life Science Technologies an der Technischen Hochschule OWL tätig.



### Dr. Marcus Langen

ist Fachtierarzt für Lebensmittel und als stellvertretender Geschäftsführer der Dr. Berns Laboratorium GmbH & Co. KG tätig und Experte für Lebensmittelsicherheit, Hygiene und Krisenmanagement.



### Dr. Malte Schafstedde

ist Gründer und Partner des Alternative Legal Service Providers eagle lsp. Mit seinem Team bietet er u.a. Lösungen zur Umsetzung der EU-Whistleblower-Richtlinie im Rahmen des LkSG.



### Will Surman

ist Kommunikationsberater und bei Food-DrinkEurope als Director Public Affairs and Communications tätig.



### Dr. Marcel Adenäuer

ist Agrarökonom und Experte für die Modellierung des Agrarsektors. Er ist als politischer Analyst bei der OECD mitverantwortlich für den jährlichen OECD-FAO Agricultural Outlook Bericht.

## Moderation:



### Dr. Sabine Eichner *dti*-Geschäftsführerin



### Dr. Andreas Bosselmann

Leiter Qualitätsmanagement International, brofrost\* Dienstleistungs GmbH & Co. KG

## Wann:

24. November 2022  
09.30 bis 17.00 Uhr

## Wo:

**Hotel Marriott Köln**  
Johannisstraße 76-80  
50668 Köln

## Wie:

Anmeldung bis zum **17. November 2022**  
[www.tiefkuehlkost.de/  
qualitaetsforum-2022](http://www.tiefkuehlkost.de/qualitaetsforum-2022)

## Teilnahmegebühr

**dti**-Mitglieder:  
**249 €** (zzgl. 19% MwSt.)  
Nicht-Mitglieder:  
**349 €** (zzgl. 19% MwSt.)

## Stornierung:

Bei Stornierung der Anmeldung nach dem **17. November 2022** sowie bei Nichtabgabe und Nichtteilnahme wird der volle Betrag in Rechnung gestellt. Ersatzteilnehmer können schriftlich angemeldet werden.

## Veranstaltungsdetails

## Veranstalter:

Deutsches Tiefkühlinstitut e. V.  
Reinhardtstraße 46  
10117 Berlin

Tel: +49 30 280 93 62 - 0

Mail: [infos@tiefkuehlkost.de](mailto:infos@tiefkuehlkost.de)