

Richtig gute Lebensmittelqualität!

Trends für das Qualitätsmanagement in der Tiefkühlwirtschaft.

Berlin, 2. Dezember 2015. Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (**dti**) verzeichnete mit dem 6. **dti**-Qualitätsforum am 25. November 2015 in Köln einen neuen Teilnehmerrekord: Rund 70 Qualitätsmanager, Produktentwickler und Lebensmittelrechtler der Tiefkühlbranche nutzten die Gelegenheit, sich über top-aktuelle Themen des Qualitätsmanagements zu informieren und ihr Netzwerk weiter auszubauen. Im Mittelpunkt der Fachtagung stand das Trendthema vegane/vegetarische Produkte, das im Jahr 2015 die gesamte Lebensmittelbranche beschäftigte und hohe Medienaufmerksamkeit erhielt. Matthias Rohra vom VEBU (Vegetarierbund Deutschland) prophezeite, dass es sich beim Veggi-Trend nicht um einen kurzlebigen Hype sondern um eine Entwicklung handle, bei der sich die Produkte fest auf dem Markt etablieren werden. Dr. Sabine Eichner, Geschäftsführerin des **dti**, prognostizierte vor allem für Fertiggerichte und Pizza Potentiale für TK unter Berufung auf die vom **dti** beim Marktforschungsinstitut Nielsen beauftragte Marktstudie der „Sensiblen Esser“. Heyo Eiben, Leiter Qualitätssicherung Tiefkühlkost bei Dr. Oetker, stellte beeindruckend dar, wie Dr. Oetker die Entwicklung von pflanzenbasierten Fleischersatzprodukten hin zur Veggie Pizza gelang. Dabei zeigte er den Teilnehmern anhand unterschiedlicher Beispiele auf, dass der Entwicklung fleischnaher Produkte auf Pflanzenbasis bezüglich Aussehen, Konsistenz und Geschmack heute technologisch kaum noch Grenzen gesetzt sind.

Mit dem Vortrag von Jürgen Stellpflug, Chefredakteur des Magazins ÖKO TEST, setzte das **dti** in diesem Jahr den Dialog mit Verbrauchervertretern zur Lebensmittelqualität fort. Stellpflug gab einen Einblick in die Sichtweise von ÖKO TEST bei der Qualitätsbewertung von Lebensmitteln. Er legte dar, dass vom Gesetzgeber festgelegte Grenzwerte nicht immer die endgültige Handlungsleitlinie seien und sich das Magazin vorbehalte, gegebenenfalls strenger zu sein als der Gesetzgeber. Anforderungen, die der Handel in Sachen Lebensmittelqualität stellt, erläuterte Ingo Hoffmann, Leiter des Qualitätswesens bei ALDI SÜD. Dabei setzt der

Discounter auf eine so genannte „Detox“-Strategie. Dies bedeutet, dass Maßnahmen für die Prävention von Gefahren auf allen Stufen und in der gesamten Supply-Chain erfolgen müssen. ALDI SÜD legt zudem seinen Fokus auf den Geschmack: Die Anforderung an die Lieferanten ist, dass diese auf dem Niveau der „Benchmark“ bzw. des Markenartikels in der entsprechenden Kategorie sein soll.

Marina Frey und Jürgen Ahlers, Conditorei Coppenrath & Wiese berichteten über die Maßnahmen für ein erfolgreiches Allergenmanagement in der Tiefkühlproduktion, insbesondere zur Erfassung und Vermeidung von Allergenspuren. Dr. Lothar Kruse von der Impetus Bioscience GmbH gab einen erkenntnisreichen Einblick in die DNA-Analytik zur Überprüfung der Authentizität von Lebensmitteln. Die besondere Herausforderung liegt für Dr. Kruse darin, die DNA aus komplexen Lebensmittelmatrixen zu isolieren und Störfaktoren zu minimieren.

Zu aktuellen Entwicklungen im europäischen Lebensmittelrecht gab Peter Loosen, Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. ein Update. Er stellte fest, dass der europäische Gesetzgeber 2016 vor allem bestehende Gesetze evaluieren wird. Neue Gesetzesvorhaben im Lebensmittelsektor seien weniger aus Brüssel, sondern eher auf nationaler Ebene zu erwarten.

Das **dti**-Qualitätsforum erhielt auch in diesem Jahr als Fachveranstaltung mit einem breiten und aktuellen Themenspektrum großen Zuspruch in der Branche. Neben dem offenen Austausch mit und unter Experten, bietet die Veranstaltung wichtiges Praxiswissen für die tägliche Arbeit im Unternehmen.

Halten Sie sich jetzt schon den Termin für das nächste **dti**-Qualitätsforum am 24. November 2016 in Köln frei!

Weitere Informationen:

Diese Pressemeldung sowie weitere Infos finden Sie auf www.tiefkuehlkost.de.

Kontakt:

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.

Lea Gründler

Tel.: +49 (0)30 280 93 62-13

Mail: gruendler@tiefkuehlkost.de