

27. November 2023  
09.30 bis 17.00 Uhr  
Hotel Marriott Köln

# 14. QUALITÄTSFORUM



## QUALITÄTS FORUM

Das Forum für  
Qualitätsmanagement,  
Produktentwicklung  
und Lebensmittelrecht

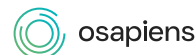
Mit freundlicher Unterstützung unserer Partner



**bofrost\***



**eurofins**



Sehr geehrte Damen und Herren,

das 14. **dti**-Qualitätsforum 2023 bietet Ihnen wieder eine hochaktuelle und vielfältige Themenauswahl für das Lebensmittelqualitätsmanagement. Verfolgen Sie die spannenden Vorträge live in Köln und nutzen Sie die Gelegenheit zum Netzwerken!

Unsere Schwerpunkte sind aktuelle Entwicklungen im EU-Lebensmittelrecht, z.B. in der Herkunftskennzeichnung. Zur Bewältigung der täglichen Herausforderungen Sicherheit und Qualität im Unternehmen ist die Umsetzung einer Lebensmittelsicherheitskultur ein entscheidender Baustein, den wir genauer beleuchten. Nachhaltigkeitsthemen sind zum festen Bestandteil des Qualitätsforums geworden. Das Lieferkettensorgfaltspflichtenengesetz, die EU-Verordnung zu den Entwaldungsfreien Lieferketten und neue Anforderungen an die Nachhaltigkeitsberichterstattung werden von unseren Referenten intensiv beleuchtet. Die Stärkung der Resilienz der Lieferketten wird in Krisenzeiten immer wichtiger, um das eigene Servicelevel kurz- und langfristig zu gewährleisten. Ein praxisorientierter Beitrag zu Mineralölkohlenwasserstoffen gibt einen Überblick über die aktuelle Analytik und Ergebnisbewertung.

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 Impulse für die Praxis. Das Qualitätsforum steht nicht nur für hochwertige Fachvorträge, sondern vor allem auch für Networking und persönlichen fachlichen Austausch. Wir freuen uns auf ein Wiedersehen mit Ihnen beim 14. **dti**-Qualitätsforum in Köln.

Herzliche Grüße



Dr. Sabine Eichner  
*dti*-Geschäftsführerin



Juliane Zander  
Referentin für Qualitätsmanagement  
und Nachhaltigkeit



ab 9.30 Uhr

Registrierung & Begrüßungskaffee

10.00 Uhr

Begrüßung

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

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

10.15 Uhr

Update Herkunftskennzeichnung –  
geografisch geschützte Angaben, Fertigerzeugnisse und  
Primärzutaten sowie nationale Besonderheiten

**Dr. Carsten Oelrichs**, ZENK Rechtsanwälte

10.55 Uhr

(Lebensmittelsicherheits-)Kultur ist, was gemacht wird,  
wenn keiner hinguckt

**Dr. Andrea Dreusch**, CPM Unternehmensberatung  
Lebensmittelsicherheit

11.35 Uhr

**BREAK OUT SESSION**

IFS Version 8 – was ist neu?

**Irmtraut Rathjens de Suster**, IFS Management GmbH

11.50 Uhr

Lunch & Netzwerken

13.20 Uhr

Aktuelle Entwicklungen in der Analytik und Ergebnisbewertung  
von Mineralölkohlenwasserstoffen

**Dr. Markus Zell**, ifp Institut für Produktqualität GmbH

14.00 Uhr

Risikomanagement im Spannungsfeld zwischen  
Lebensmittelsicherheit und Nachhaltigkeit

**Prof. Dr. Horst Lang**, GLOBUS Markthallen Holding  
GmbH & Co. KG

14.40 Uhr

Kaffeepause & Netzwerken

15.10 Uhr

**BREAK OUT SESSION**

Transparenz in der Lieferkette: Nachhaltige Umsetzung  
von LkSG-Richtlinien durch Automatisierung

**Pricilla Weixler**, osapiens GmbH

15.25 Uhr

Die EU-Verordnung für entwaldungsfreie Produkte –  
Herausforderungen und Vorbereitungsstand

**Dr. Ulrich Hettinger**, Verband der ölsaatenverarbeitenden Indus-  
trie in Deutschland

16.05 Uhr

Resilienz von Lebensmittelwertschöpfungsketten  
aus Sicht des Risikomanagements

**Lena Meinders**, AFC Risk & Crisis Consult GmbH

17.00 Uhr

Ende der Veranstaltung

## Unsere Referent:innen



### Dr. Carsten Oelrichs

ist Partner der Kanzlei ZENK Rechtsanwälte. Zu seinen Tätigkeitsschwerpunkten zählen Lebensmittel-, Wettbewerbs- und Markenrecht. Er ist u. a. Vorsitzender des Rechtsausschusses des Lebensmittelverbandes Deutschland e.V. und einer der führenden Lebensmittelrechtsexperten in Deutschland.



### Dr. Andrea Dreusch

ist Mikrobiologin & Hygienikerin und Direktorin der CPM Unternehmensberatung. Bei CPM leitet sie das Team der Food Safety Senior Experts. Sie berät und auditiert Unternehmen zur Lebensmittelsicherheit und unterstützt sie auf dem Weg zur Lebensmittelsicherheitskultur.



### Irmtraut Rathjens de Suster

hat Lebensmitteltechnologie studiert und nach verschiedenen Tätigkeiten jetzt Standardmanager für den IFS Wholesale/Cash & Carry Standard.



### Dr. Markus Zell

hat Food Science (PhD) studiert und ist Group Chief Sales & Marketing Officer (CSMO) und Member of the Management Board beim ifp - Institut für Produktqualität GmbH.



### Prof. Dr. Horst Lang

ist Head of Department Quality Assurance, Environment, Health and Safety at Work bei der GLOBUS Markhallen Holding GmbH & Co. KG und zusätzlich für das Krisenmanagement zuständig.



### Pricilla Weixler

ist als Customer Success Managerin bei osapiens GmbH tätig. Der Schwerpunkt ihrer Arbeit liegt auf dem Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz.



### Dr. Ulrich Hettinger

ist Referent Public Affairs und Public Relations beim Verband der ölsaatenverarbeitenden Industrie in Deutschland e.V. Er betreut Legislativprojekte, wie z. B. die Umsetzung der Verordnung für entwaldungsfreie Produkte (EUDR) und ist Vorstandsmitglied des Forums Nachhaltiges Palmöl (FONAP).



### Lena Meinders

ist Senior Consultant bei der AFC Risk & Crisis Consult GmbH und verantwortet das Issue Management und Kommunikation. Sie berät Hersteller, Handel, Politik, Behörden und Verbände entlang der Wertschöpfungskette zu den Schwerpunkten Risiko- und Krisenprävention sowie zur Kommunikation zu kritischen Ereignissen. Sie hat an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn Agrarwissenschaften studiert.

## Moderation:



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



### Dr. Andreas Bosselmann

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

## Wann:

27. November 2023  
09.30 bis 17.00 Uhr

## Wo:

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

## Wie:

Anmeldung bis zum **20. November 2023**

[www.tiefkuehlkost.de/Qualitätsforum2023](http://www.tiefkuehlkost.de/Qualitätsforum2023)

## Teilnahmegebühr

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

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

## Stornierung:

Bei Stornierung der Anmeldung nach dem **20. November 2023** sowie bei Nichtabsage und Nichtteilnahme wird der volle Betrag in Rechnung gestellt. Ersatzteilnehmer können schriftlich angemeldet werden.

## Veranstalter:

Deutsches Tiefkühlinstitut e. V.  
Reinhardtstraße 46  
10117 Berlin

Tel: +49 30 280 93 62 - 0

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