



EINLADUNG 17. QUALITÄTSFORUM 24. NOVEMBER 2026

9.30 bis 17.00 Uhr | IntercityHotel Dortmund

Bild: KI-generiert mit Canva AI

Mit freundlicher Unterstützung unserer Partner



Das Forum für
**Qualitätsmanagement,
Produktentwicklung
und Lebensmittelrecht**

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir laden Sie herzlich zum 17. **dti-QUALITÄTSFORUM** 2026 in Dortmund ein! Freuen Sie sich auf aktuelle Entwicklungen, neue Perspektiven und praxisnahe Impulse für Qualitätssicherung, Lebensmittelrecht und Produktentwicklung.

Wir werfen einen Blick auf mikrobiologische Risiken und aktuelle Nachweisverfahren, beleuchten die wachsende Bedeutung von Food Defense und der Vorsorge gegen Lebensmittelsabotage und bringen Sie mit unserem „Werkstattbericht“ direkt auf den neuesten Stand der EU-Gesetzgebung. Unser Blick nach Brüssel zeigt, welche neuen gesetzlichen Anforderungen und Entwicklungen auf die Lebensmittelwirtschaft zukommen – unter anderem im Bereich der neuen genomischen Techniken (NGT). Gleichzeitig geht es um die Zukunft der Produktentwicklung: Pflanzenproteine bieten vielfältige Möglichkeiten, stellen Unternehmen bei Funktionalität, Verarbeitung und Produktqualität aber auch vor neue Herausforderungen.

Die Umwelt- und Nachhaltigkeitskommunikation steht weiter auf unserer Agenda. Nach dem Inkrafttreten der EmpCo-Richtlinie geht es darum, erste Erfahrungen aus der Praxis einzuordnen und zu zeigen, was die neuen Vorgaben für die Kommunikation von Unternehmen bedeuten. Auch bei der Allergenkennzeichnung gibt es wichtige Entwicklungen – insbesondere mit Blick auf eine mögliche Harmonisierung der Kennzeichnung von Allergenspuren.

Das **QUALITÄTSFORUM** verbindet fachlichen Input mit Praxis und persönlichem Austausch. Unsere Aussteller geben Einblicke in neue Produkte und Dienstleistungen, während sich beim persönlichen Austausch mit Expert:innen und Branchenkolleg:innen Gelegenheit bietet, Erfahrungen zu teilen und neue Kontakte zu knüpfen.

Seien Sie dabei und nutzen Sie den Tag, um Ihr Wissen zu aktualisieren, Entwicklungen frühzeitig einzuordnen und neue Impulse für Ihre Praxis mitzunehmen. Wir freuen uns auf Sie in Dortmund!

Herzliche Grüße



Dr. Sabine Eichner
dti-Geschäftsführerin



Juliane Zander
Referentin für Qualitätsmanagement und Nachhaltigkeit



NETZWERKEN

FACHWISSEN



FACHINFORMATION

WEITERBILDUNG



ab 9.30 Uhr

Registrierung & Begrüßungskaffee

10.00 Uhr

Begrüßung

Dr. Sabine Eichner, **dti**-Geschäftsführerin
Jessica Maurer, iglo GmbH

10.15 Uhr

Mikrobiologisch bedingte Lebensmittel- vergiftungen und lebensmittelassoziierte Ausbrüche: Entwicklungen und Analytik

Dr. Wolfgang Weber, ifp Privates Institut für Produktqualität
GmbH

10.55 Uhr

Vorsorge gegen Lebensmittelterror (VoLT) in Baden-Württemberg – mehr als 20 Jahre Food Defense auf schwäbisch

Dr. Jörg Rau, CVUA Stuttgart

BREAKOUT-SESSION

11.35 Uhr

Qualität neu gedacht: Was KI-Agenten heute schon leisten können

Uwe Groth und Matthias Zinram, MODUS Consult GmbH

11.50 Uhr

Netzwerken & Besuch der Aussteller

12.20 Uhr

Lunch

13.20 Uhr

Workstattbericht: Aktuelles aus der EU- Gesetzgebung

Prof. Dr. Kai Purnhagen, Universität Bayreuth

14.00 Uhr

Die neuen EmpCo-Regeln für Umwelt- und Nachhaltigkeitskommunikation im Praxischeck.

Dr. Daniel Kendziur, SKW Schwarz Rechtsanwälte
Steuerberater Partnerschaft mbB

14.40 Uhr

Kaffeepause & Netzwerken

15.10 Uhr

Pflanzenproteine in der Produktentwicklung - Funktionalität, Verarbeitung und Produktqualität im Fokus

Magnus Rienäcker, ttz Bremerhaven

15.50 Uhr

Harmonisierung der Allergen-Spuren in Sicht?

Jürgen Schlösser, Schloesser Consult

16.40 Uhr

Schlussworte

Dr. Sabine Eichner, **dti**-Geschäftsführerin
Jessica Maurer, iglo GmbH

17.00 Uhr

Ende der Veranstaltung

UNSERE REFERENT:INNEN



Bild: privat

Dr. Wolfgang Weber

ist promovierter Lebensmittelchemiker. Als Gründer des Instituts für Produktqualität (ifp) in Berlin hat er seit 2004 die Entwicklung des Instituts zu einem spezialisierten Kompetenzzentrum für Lebensmittel- und Produktanalytik geprägt. Seine Expertise umfasst insbesondere die Bereiche Lebensmittelsicherheit, Allergenganalytik, moderne Mikrobiologie sowie Kontaminanten- und Rückstandsanalytik. Darüber hinaus verfügt er über langjährige Erfahrung in der Entwicklung innovativer analytischer Verfahren und deren praktischer Anwendung in der Lebensmittelbranche.



Bild: privat

Dr. Jörg Rau

ist als staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker seit 2002 am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Stuttgart tätig. Er leitet dort die Abteilung T mit den Fachbereichen tierische Lebensmittel, Elementanalytik, Radiochemie und Spektroskopie. Zu seinen Arbeitsschwerpunkten zählen der Einsatz moderner analytischer Verfahren wie MALDI-TOF-Massenspektrometrie und Infrarotspektroskopie für die Mikrobiologie und der Lebensmittelchemie. Zudem ist er mit der Sonderaufgabe „Vorsorge gegen Lebensmittelterrormismus“ (VoLT) betraut.



Bild: MODUS Consult GmbH

Uwe Groth

ist Diplom-Kaufmann und seit über 25 Jahren in der Softwareberatung für die Lebensmittelindustrie tätig. Seit 16 Jahren begleitet er bei der MODUS Consult GmbH Unternehmen bei der Digitalisierung ihrer Geschäftsprozesse und der Einführung moderner ERP-Lösungen auf Basis von Microsoft Dynamics 365 Business Central. Sein Fokus liegt auf der Optimierung von Prozessen in Produktion, Handel und Logistik sowie dem Einsatz innovativer Technologien wie Künstlicher Intelligenz und Copilot.



Bild: MODUS Consult GmbH

Matthias Zinram

ist studierter Betriebswirt und hat sein Masterstudium mit Schwerpunkt Vertriebsmanagement an der FOM Essen absolviert. Er ist seit 2011 Berater bei der MODUS Consult GmbH mit Schwerpunkt CRM-Lösungen. Darüber hinaus verfügt er über langjährige Erfahrung in ERP-Systemen, Plattformtechnologien und KI-Business-Lösungen.



Bild: Aleksandra Hubar-Kolodziejczyk

Prof. Dr. Kai Purnhagen

ist Inhaber des Lehrstuhls für Lebensmittelrecht an der Universität Bayreuth und Ko-Direktor der Forschungsstelle für Deutsches und Europäisches Lebensmittelrecht. Seine Forschungsschwerpunkte liegen im Europarecht, internationalen Wirtschaftsrecht, Innovations- und Technologierecht sowie in der Regulierung von Ernährungssystemen. Er beschäftigt sich insbesondere mit der Schnittstelle von Recht, Wissenschaft und Politik und berät regelmäßig europäische Institutionen, Regierungen und internationale Organisationen zu regulatorischen Fragestellungen. Seine wissenschaftlichen Arbeiten haben wiederholt Einfluss auf Gesetzgebung, Rechtsprechung und politische Entscheidungsprozesse genommen.



Bild: Photo Brockshus Bildstudio GmbH

Magnus Rienäcker

studierte Lebensmitteltechnologie (B.Eng.) und Process Engineering and Energy Technology (M.Sc.) an der Hochschule Bremerhaven. Am ttz Bremerhaven ist er in lebensmitteltechnologischen Projekten mit besonderem Fokus auf technische und verfahrenstechnische Fragestellungen tätig. Derzeit ist er Teil der Leitung des Kompetenzfelds Lebensmitteltechnologie, in dem praxisnahe Arbeiten in Forschung und Entwicklung zu nachhaltigen Produktionsprozessen, innovativen Verfahren und neuen technologischen Ansätzen durchgeführt werden. Zu den bearbeiteten Themenfeldern zählen dabei unter anderem die Verarbeitung pflanzlicher Rohstoffe und Proteine sowie deren technologische Nutzung in der Produkt- und Prozessentwicklung.



Bild: Sandra Hermannsen

Dr. Daniel Kendziur

ist seit mehr als 15 Jahren an der Schnittstelle von IT, Technology, Medien und HealthCare/Life Sciences auf die Beratung zum Recht des Geistigen Eigentums, der Produktkennzeichnung und Produktregulatorik spezialisiert. Er berät seine Mandanten hierbei nicht nur strategisch, sondern vertritt sie auch vor Gericht. Die Kernkompetenzen von Daniel Kendziur liegen dabei im Wettbewerbs- und Markenrecht. Ebenso berät er in Urheberrechtsstreitigkeiten sowie zum Schutz und der Verteidigung von Designs. Spezielle Kenntnisse bringt er im Bereich des Lebensmittel- und des Kreislaufwirtschaftsrechts mit.



Bild: privat

Jürgen Schlösser

ist Dipl.-Ing. Lebensmitteltechnologie mit über 30 Jahren internationaler Erfahrung in verschiedenen Funktionen innerhalb der Dr. Oetker Gruppe. Seine Schwerpunkte lagen in Qualitätssicherung, Qualitätsmanagement und Produktentwicklung sowie in der Harmonisierung internationaler QS- und QM-Systeme, insbesondere im Allergen- und Lieferantenmanagement. Er ist Gründungsmitglied des Runden Tisches Allergen-Management und des Fachausschusses Allergen-Management beim Lebensmittelverband Deutschland. Heute ist er als unabhängiger Consultant für die Lebensmittelindustrie tätig.

Moderation:



© dti/Frank Nürnberg

Dr. Sabine Eichner
dti-Geschäftsführerin



© iglo GmbH

Jessica Maurer
Senior RDQ Manager Germany,
iglo GmbH



IM ÜBERBLICK

24. November 2026

9.30 bis 17.00 Uhr

IntercityHotel Dortmund

Katharinenstraße 9

44137 Dortmund

Anmeldung bis zum **10. November 2026:**
www.tiefkuehlkost.de/vf?h=HW5FEBAr

Teilnahmegebühr:

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

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

Stornierung:

Bei Stornierung der Anmeldung nach dem **30. Oktober 2026** 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