

## „Qualität entscheidet über die Zukunft unserer Unternehmen“

### **13. dti-Qualitätsforum in Köln diskutiert zu Nachhaltigkeit und Lebensmittelsicherheit in der Tiefkühlwirtschaft**

Berlin, 16. Dezember 2022. Nachhaltigkeit und Lebensmittelsicherheit standen im Zentrum des 13. Qualitätsforums des Deutschen Tiefkühlinstituts e. V. (**dti**), das am 24. November 2022 in Köln stattgefunden hat. „Qualität ist der Garant für die Zukunft unserer Unternehmen“, begrüßte Andreas Bosselmann, Leiter des Qualitätsmanagements von bofrost und Vorsitzender des Expert:innenkreises für Qualitätsmanagement im **dti**, die rund 80 Tagungsteilnehmer:innen. „Sieht gut aus, schmeckt gut und ist rechtens – so wurde Lebensmittelqualität lange definiert. Mittlerweile verstehen wir darunter auch Themen wie Tierwohl, Social Compliance und Nachhaltigkeit.“ Sabine Eichner, **dti**-Geschäftsführerin: „Tiefkühlkost ist ein Gamechanger für viele Herausforderungen, vor denen unsere Gesellschaft derzeit steht, zum Beispiel beim Kampf gegen Lebensmittelverschwendung. Die Tiefkühlwirtschaft gewährleistet jeden Tag, dass die Menschen in Deutschland mit sicheren und qualitativ hochwertigen Lebensmitteln versorgt sind.“

#### **Nachhaltigkeitskennzeichnung**

**Stefanie Hartwig, Juristin bei Zenk Rechtsanwälte** und seit vielen Jahren als eine der führenden Rechtsanwältinnen Deutschlands im Lebensmittelrecht bekannt, informierte über Fallstricke bei der Werbung mit so genannten „Green Claims“. Wer mit Begriffen wie Nachhaltigkeit, Recyclebarkeit oder Klimaneutralität werben wolle, müsse auf der Verpackung präzise erklären, in Hinblick auf welche konkreten Aspekte die Produkte umweltfreundlich seien. Für die rechtliche Einordnung sei immer das „Verbraucherverständnis“ entscheidend.

Über die Sicht der Verbraucher:innenforschung auf Nachhaltigkeitslabel aus der informierte **Birgit Schulze-Ehlers, Marketing für Lebensmittel und Agrarprodukte bei der Georg-August-Universität Göttingen**. „Bei der Entwicklung von Nachhaltigkeitskennzeichnungen gilt es, sich an der Perspektive der Verbraucher:innen zu orientieren“, sagte sie beim **dti**-Qualitätsforum in Köln.

„Wichtig ist dabei, ein relevantes Leistungsversprechen abzugeben, den Mehrwert unmissverständlich und transparent zu kommunizieren und vor allem eine leicht verständliche Darstellung zu wählen. Aktuelle Labels werden häufig nicht wahrgenommen.“ Die EU will bis 2023 einen Rahmen für eine umfassende Nachhaltigkeitskennzeichnung für Lebensmittel vorschlagen (Sustainability Labelling Framework).

### **Lebensmittelsicherheit**

**Mikrobiologin Barbara Becker**, bis vor kurzem am Fachbereich Life Science Technologies an der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe tätig, referierte zu Bakterien und Viren in Lebensmitteln. Dabei nahm sie sowohl verzehrfertige Produkte in den Blick, als auch Lebensmittel, die nicht für den Rohverzehr empfohlen werden, und informierte unter anderem zu den kostenlos zugänglichen mikrobiologischen Richt- und Warnwerten zur Beurteilung von Lebensmitteln der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie e. V. (DGHM).

Inhaltlich knüpfte **Marcus Langen, Fachtierarzt für Lebensmittel und stellvertretender Geschäftsführer bei Dr. Berns Laboratorium GmbH & Co KG.**, an Beckers Vortrag an. Er gab einen anschaulichen Überblick über Maßnahmen zur Listerienprävention insbesondere im Produktionsumfeld. Versteckte oder offensichtliche Nischen, schlecht zugängliche Stellen, unzureichende Zonenkonzepte sowie Fehler in der Basishygiene würden oft ein hohes Kontaminationsrisiko bergen, so Langen.

### **Hochverarbeitete Lebensmittel**

Stellung zu den aktuellen Mediendiskussionen um mögliche Risiken von „ultra-processed foods“, hochverarbeitete Lebensmittel, nahm **Will Surman, Director Public Affairs and Communications bei Food DrinkEurope**, dem europäischen Dachverband der Lebensmittelindustrie. Er wies darauf hin, dass es gerade die Verarbeitung von Lebensmittel sei, die diese sicher und gesünder mache. Dazu gehöre unter anderem die Erhitzung oder Tiefkühlung von Lebensmitteln oder der

Zusatz von Vitaminen, wie beispielsweise Vitamin D. Dies müsste kommunikativ noch stärker betont werden. Den Begriff „ultra-processed foods“ und die zugrundeliegende Systematik bewertete er kritisch: „Die Terminologie und wissenschaftliche Klassifikation von ‚ultra-processed foods‘ ist widersprüchlich und weist fundamentale Schwächen auf“, sagte Surman. „Sie ist nicht geeignet, um gesunde von ungesunden Lebensmitteln zu unterscheiden.“ Besser sei es, transparente und verständliche Labels zu entwickeln, Aufklärungskampagnen zu starten, Bewegungsangebote zu fördern und die Verbraucher:innenbildung zu stärken, auch bereits in der Schule.

### **Agrarmärkte von morgen**

Abschließend stellte **Agrarökonom Marcel Adenäuer, politischer Analyst bei der Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (OECD)**, den aktuellen Bericht „Agricultural Outlook 2022 – 2031“ von der OECD und der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) vor. Bevölkerungswachstum sei der entscheidende Entwicklungstreiber der Zukunft, so Adenäuer. Besonders im Fokus stünden dabei Indien, China und Subsahara-Afrika. Indien und China würden zudem zu den führenden Kräften bei der globalen landwirtschaftlichen Produktion, bei der Getreide die zentrale Rolle spiele.

In zwei kurzen Break out-Sessions informierten **Michael Goebels, Nachhaltigkeitsexperte und Country Manager Deutschland bei der Impact Buying GmbH**, und **Malte Schafstedde, Gründer und Partner des juristischen Dienstleisters eagle lsp**, außerdem kompakt zu verschiedenen Aspekten des Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz, das unter anderem eine neue EU-Richtlinie zum Schutz von Hinweisgebern vorsieht: „Mit Blick auf die Umsetzung der neuen EU-Whistleblower-Richtlinie empfehlen wir, eine Meldestelle für alle relevanten Themen einzurichten, die an das Compliance-Team des Unternehmens angebunden sein sollte“, so Malte Schafstedde. „Die Akzeptanz und das positive Image dieser Meldestelle ist entscheidend, damit sie dabei helfen kann, wirtschaftliche Schäden abzuwehren.“

Unterstützt wurde das 13. **dti**-Qualitätsforum von den Unternehmen bofrost, Conditorei Coppenrath & Wiese, Dr. Oetker, Eurofins, Freiberger Lebensmittel, GBA GROUP und iglo.

Das **dti**-Qualitätsforum ist die jährliche Fachtagung für Qualitätsmanager:innen, Produktentwickler:innen und Lebensmitteljurist:innen aus der Tiefkühl- und Lebensmittelwirtschaft. Fachleute aus den Unternehmen haben dabei die Gelegenheit, sich über aktuelle Themen des Qualitätsmanagements zu informieren und ihr Netzwerk zu stärken. Konzipiert wird das **dti**-Qualitätsforum von Expert:innen aus den Mitgliedsunternehmen des **dti**.

Das **14. dti-Qualitätsforum** wird im Herbst 2023 in Köln stattfinden – der genaue Termin wird noch bekannt gegeben.

*Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (dti) ist die Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der deutschen Tiefkühlwirtschaft und vertritt rund 150 überwiegend mittelständische Unternehmen aus allen Teilen der Tiefkühlkette von Industrie über Logistik und Handel. Die Tiefkühlwirtschaft in Deutschland steht für einen Umsatz von rund 15 Milliarden Euro und versorgt täglich 80 Millionen Menschen mit frischen, tiefgekühlten Lebensmitteln.*

Die Pressemeldung finden Sie auf unserer Website auf [www.tiefkuehlkost.de](http://www.tiefkuehlkost.de).

**Weitere Informationen:**

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.  
Nina Kollas  
Leitung Kommunikation  
Tel.: +49 (0)30 2809362-12  
Mail: [kollas@tiefkuehlkost.de](mailto:kollas@tiefkuehlkost.de)