

## Pressemitteilung:

### **dti-Qualitätsforum mit Rekordbeteiligung**

#### **14. dti-Qualitätsforum in Köln diskutiert zu Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit in der Tiefkühlwirtschaft**

Berlin, 11. Dezember 2023. Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit standen im Zentrum des 14. Qualitätsforums des Deutschen Tiefkühlinstituts e. V. (**dti**), das am 27. November 2023 in Köln stattgefunden hat. **Andreas Bosselmann**, Leiter des Qualitätsmanagements der **bofrost** Dienstleistungs GmbH & Co. KG und Vorsitzender des Expert:innenkreises für Qualitätsmanagement im **dti**, und **dti**-Geschäftsführerin **Sabine Eichner** begrüßten die rund 70 Tagungsteilnehmer:innen aus der Tiefkühl- und Lebensmittelwirtschaft und freuten sich über die „Rekordbeteiligung“. Für die Auswahl der Themen und die Programmgestaltung des **dti**-Qualitätsforum sind stets die Mitglieder des **dti**-Qualitätsausschusses zuständig, „ein großes Plus für unsere hochkarätige Fachveranstaltung, denn so schaffen wir Inhalte von der Praxis für die Praxis, die offensichtlich genau den Bedarf der Branche treffen“, so Bosselmann und Eichner einleitend.

#### **Aktuelles zum Lebensmittelrecht als Opener**

**Carsten Oelrichs, ZENK Rechtsanwälte Partnerschaft mbH**, berichtete zu aktuellen Entwicklungen in der Herkunftskennzeichnung, sowohl auf nationaler wie auch auf EU-Ebene, und führte die Zuhörer durch das „Dickicht unterschiedlicher Rechtsvorschriften“, sei es zu Herkunftsangaben für bestimmte Kategorien von Lebensmitteln, zur Herkunft spezifisch geschützter Lebensmittel oder primärer Zutaten.

#### **Lebensmittelsicherheitskultur schafft festen Rahmen**

Zur Bewältigung der täglichen Herausforderungen in punkto Sicherheit und Qualität im Unternehmen ist die Umsetzung einer Lebensmittelsicherheitskultur ein entscheidender Baustein, den **Stephanie Weinand, Recall InfoLink GmbH**, in kurzfristiger Vertretung von Andrea Dreusch, CPM Unternehmensberatung Lebensmittelsicherheit, beleuchtete: „Lebensmittelsicherheitskultur ist der Rahmen, der das Qualitätsmanagement zusammenhält und Produktsicherheit schafft.“

#### **Update zu Mineralölkohlenwasserstoffen**

**Markus Zell, ifp Institut für Produktqualität GmbH**, gab einen praxisorientierten Überblick zur aktuellen Analytik und Ergebnisbewertung von Mineralölkohlenwasserstoffen (MOSH/MOAH). Er stellte die rechtliche Bewertung

von MOAH-Ergebnissen auf europäischer und nationaler Ebene vor, erläuterte die toxikologische Einschätzung von MOSH/MOAH, referierte zu analytischen Herausforderungen und gab ein Update zur Arbeit der Gemeinsamen Forschungsstelle der EU-Kommission (JRC).

### **Food Safety – Food Security - Sustainability**

Dass das Risikomanagement im Spannungsfeld zwischen Lebensmittelsicherheit und Nachhaltigkeit ein komplexes Thema ist, zeigte **Horst Lang, Globus Markthallen Holding GmbH & Co. KG**, in seinem Vortrag. Um es erfolgreich umzusetzen, sei ein ausgewogenes und integratives Herangehen entscheidend, um sowohl die Sicherheit als auch die Nachhaltigkeit der Lebensmittelproduktion zu gewährleisten.

### **Die EUDR ein „Tsunami der Regulierung“**

Nachhaltigkeitsthemen sind zum festen Bestandteil des Qualitätsforums geworden. **Ulrich Hettinger, OVID** (Verband der ölsaatenverarbeitenden Industrie in Deutschland e. V.), führte durch die EU-Verordnung zu den Entwaldungsfreien Lieferketten und die damit einhergehenden Herausforderungen für die Unternehmenspraxis und die Behörden. „Auch wir wollen Entwaldung stoppen, doch momentan gibt es noch sehr viele Unklarheiten, die schnellstmöglich angegangen werden müssen“, so Hettinger.

### **Ganzheitliches Resilienzmanagement zur Krisenbewältigung**

Die Stärkung der Resilienz der Lieferketten wird in Krisenzeiten immer wichtiger, um das eigene Servicelevel kurz- und langfristig zu gewährleisten. Lösungsansätze zur Resilienzstärkung präsentierte **Lena Meinders, AFC Risk & Crisis Consult GmbH**. Sie führte aus, wie ein ganzheitliches Resilienzmanagement dabei hilft, die Folgen möglicher Betriebsausfälle zu minimieren. Außerdem gab sie den Teilnehmer:innen Tipps, wie gezielte Präventionsmaßnahmen dabei helfen, Krisen zu verhindern bzw. zu überwinden: „Entscheidende Faktoren für die Sicherstellung der betrieblichen Kontinuität sind die Widerstandsfähigkeit und Geschwindigkeit bei der Wiederinbetriebnahme zentraler Prozesse, aber auch die Fähigkeit, aus kritischen Ereignissen zu lernen.“

### **Break-Out-Sessions und Infostände**

In kompakten Break-Out-Sessions informierte **Irmtraut Rathjens de Suster von der IFS Management GmbH** zum Thema IFS Food Version 8. **Pricilla Weixler, osapiens Holding GmbH**, gab praxisnahe Impulse zur Umsetzung des Lieferkettensorgfaltspflichtengesetzes.

In den Pausen konnten die Teilnehmenden neben intensivem Networking und persönlichem Austausch auch die Infostände der Aussteller besuchen, die ihre Expertise zu Fremdkörpererkennung (**CLK GmbH Bildverarbeitung & Robotik**), zur nachhaltigen Lebensmittelentsorgung (**FETEC environment GmbH**), zu Lebensmittelanalytik (**ifp Institut für Produktqualität**), flexiblen Verpackungen (**Muraplast d. o. o.**), Softwarelösungen zum LkSG (**osapiens Holding GmbH**), sowie zu Prüf-, Inspektions- und Zertifizierungslösungen (**TÜV SÜD Management Service GmbH**) präsentierten.

Unterstützt wurde das 14. **dti**-Qualitätsforum von: Agrarfrost GmbH & Co. KG, bofrost Dienstleistungs GmbH & Co. KG, CLK GmbH Bildverarbeitung & Robotik, Conditorei Coppenrath & Wiese KG, Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Eurofins Analytik GmbH, FETEC environment GmbH, Fokus Zukunft GmbH, Freiburger Lebensmittel GmbH, GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH, ifp Institut für Produktqualität, IFS Management GmbH, iglo GmbH, Muraplast d. o. o., osapiens Holding GmbH, Schne-frost Produktion GmbH & Co. KG und der TÜV SÜD Management Service GmbH.

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 15. **dti**-Qualitätsforum wird im Herbst 2024 in Köln stattfinden – der genaue Termin wird noch bekannt gegeben.

Diese Pressemeldung finden Sie [www.tiefkuehlkost.de](http://www.tiefkuehlkost.de).

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (**dti**) ist die Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der Tiefkühlwirtschaft in Deutschland und vertritt rund 150 überwiegend mittelständische Unternehmen aus allen Teilen der Tiefkühlkette von Industrie über Logistik und Handel. Die Tiefkühlwirtschaft, mit einem Gesamtumsatz von rund 20 Milliarden Euro einer der wichtigsten Zweige der Lebensmittelindustrie, versorgt täglich 80 Millionen Menschen mit frischen, tiefgekühlten Lebensmitteln.

#### **Kontakt:**

Deutsches Tiefkühlinstitut e. V. (**dti**)

Nina Kollas

Tel.: +49 (0)30 280 93 62-12

E-Mail: [kollas@tiefkuehlkost.de](mailto:kollas@tiefkuehlkost.de)

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