



Modernes Qualitätsmanagement im Zeichen von Nachhaltigkeit, Sicherheit und Ressourceneffizienz

dti-Qualitätsforum diskutiert über Tierwohl, Risikoprävention in der Supply Chain und Lebensmittelverschwendung

Berlin, 1. Dezember 2016. Das siebte **dti**-Qualitätsforum, die Fachtagung für Qualitätsmanager, Produktentwickler und Lebensmitteljuristen aus der Tiefkühl- und Lebensmittelwirtschaft am 24. November 2016 in Köln, nutzten die Fachleute aus den Unternehmen, um sich über top-aktuelle, die Branche bewegende Themen des Qualitätsmanagements zu informieren und ihr Netzwerk stärken.

Der vom **dti** 2016 in der Branchenkommunikation gesetzte Schwerpunkt auf „Nachhaltigkeit“ bestimmte auch maßgeblich das Themenspektrum des diesjährigen Qualitätsforums. **Dr. Alexander Hinrichs**, Geschäftsführer der „Initiative Tierwohl“ stellte in seinem Vortrag den Ansatz der Initiative für eine Verbesserung des Tierwohls, gestützt auf ein breites Branchenbündnis aus Land-, Fleischwirtschaft und Handel, vor und ging dabei auf die Schwierigkeiten bei der Umsetzung ein. Hinrichs erläuterte, warum sich die Initiative für eine Finanzierung über einen Festbetrag pro verkauftem Kilo Fleisch (Geflügel, Schwein inkl. Wurstwaren) anstelle eines Aufschlages für nach dem neuen Tierwohlstandard erzeugten Fleisch, entschieden hat. Aus allen bisherigen Erfahrungen habe sich laut Hinrichs gezeigt: „Preisaufläge für mehr Tierwohl akzeptiert der Verbraucher nur in engen Grenzen“. **Dr. Martina Oetjen**, Leiterin Konzern- Qualitätsmanagement und Veterinärwesen bei Westfleisch, gab Einblicke in die praktische Umsetzung von Tierwohlstandards. Aus ihrer Sicht ist Tierwohl kein Luxus, sondern essentieller Bestandteil des täglichen Managements im Stall. Dabei forderte Oetjen eine Verabschiedung vom "Zollstocktierschutz" und eine Hinwendung zum Tier und zu den Mitarbeitern. Als Fazit der beiden Vorträge lässt sich feststellen, dass die Verbesserung des Tierwohls weiterhin ein Thema hoher Priorität sein wird. Die Umsetzung über aktuelle gesetzliche Standards hinaus kann in der Industrie, aber vor allem in Landwirtschaft nur schrittweise erfolgen.



Prof. Dr. Ulrich Nöhle, Krisen- und Interimsmanager, stellte zu Beginn seines Vortrages zu „Food Fraud“ fest, dass Betrug nicht spezifisch für den Lebensmittelsektor ist, sondern überall auftritt und in gewisser Weise in der Natur des Menschen liege. Er zeigte die Herausforderungen für die Unternehmen auf, sich in Zeiten globaler Warenströme vor betrügerischem Handeln zu schützen. Daraus leitete er drei wichtige Schlussfolgerungen ab: Erstens, vermehrte Prozesskontrollen, anstatt nur Produktkontrollen durchzuführen und Lieferantenzertifikate immer zu hinterfragen; zweitens, die Transparenz der Supply Chain zum Geschäftsmodell zu machen und drittens sich die Frage zu stellen, ob Betrug nicht früher oder später öffentlich wird, mit allen zu erwartenden Konsequenzen.

Wie sich Unternehmen präventiv vor chemischen wie auch physikalischen Prozesskontaminanten schützen können wurde anhand von zwei Praxisvorträgen aus unterschiedlichen Bereichen beleuchtet. Am Beispiel der chemischen Prozesskontaminanten 3-MCPD-Fettsäureester und Glycidylfettsäureester zeigten zwei ausgewiesene Experten auf dem Gebiet der pflanzlichen Fette und Öle, **Dr. Knut Franke**, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) und **Bernd Brinkmann**, Walter Rau AG, Strategien zur Vermeidung bzw. Reduktion auf. Da 3-MCPD und Glycidylester vor allem bei der Raffination von pflanzlichen Ölen und Fetten, insbesondere bei Palmölen auftreten können, die in einer Vielzahl von Lebensmitteln eingesetzt werden, war die Behandlung dieses Themas von besonderem Interesse. Auch das Thema Fremdkörper, als physikalische Prozesskontaminante, betrifft die gesamte Lebensmittel-Supply Chain unabhängig von der Angebotsform. Am Beispiel der Tiefkühlpizzaproduktion bei Nestlé Wagner gab der Qualitätschef und langjähriges **dti**-QM-Ausschussmitglied, **Oliver Thies**, exklusive Einblicke in das Fremdkörpermanagement seines Unternehmens. Er betonte die Wichtigkeit präventiver Maßnahmen und dass eine erfolgreiche Implementierung nur ganzheitlich und unter Einbezug aller Akteure – Lieferanten und Mitarbeiter - erfolgen kann.



Prof. Guido Ritter, wissenschaftlicher Experte in der Forschung zur Reduktion von Lebensmittelabfällen, sprach über Chancen und Lösungsansätze für die Tiefkühlwirtschaft, sich in diesem wichtigen Thema in Zukunft gegenüber der gesamten Lebensmittelwirtschaft, der Politik und den Verbrauchern zu positionieren und die Vorteile der Angebotsform TK zu kommunizieren.

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 unverzichtbares Praxiswissen in komprimierter Form für die tägliche Arbeit im Unternehmen.

Halten Sie sich jetzt schon den Termin für das nächste **dti**-Qualitätsforum am 29. November 2017 in Köln frei!

Weitere Informationen:

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

Kontakt:

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.

Lea Feys

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

Mail: feys@tiefkuehlkost.de