

### Wann:

25. November 2015, 10.00 bis 17.00 Uhr

### Wo:

Hilton Hotel Köln  
Marzellenstraße 13-17  
50668 Köln  
(direkt am Bahnhof, zu Fuß erreichbar)

### Wie:

Anmeldung bis zum 20. November 2015  
Die Online-Anmeldung finden Sie auf unserer  
Homepage [www.tiefkuehlkost.de](http://www.tiefkuehlkost.de) oder fragen  
Sie direkt nach beim

Deutschen Tiefkühlinstitut e. V.  
Reinhardtstraße 46  
10117 Berlin  
Tel: +49 30 280 93 62 - 0  
Fax: +49 30 280 93 62 - 20  
Mail: [infos@tiefkuehlkost.de](mailto:infos@tiefkuehlkost.de)

Teilnahmegebühr für **dti**-Mitglieder:

199 € (zzgl. 19% MwSt.)

Teilnahmegebühr für Nicht-Mitglieder:

299 € (zzgl. 19% MwSt.)

### Bankverbindung:

Deutsche Bank Köln, BLZ: 370 700 60, Konto-Nr.: 1081 900 00  
BIC: DEUT DE DKXXX, IBAN: DE92 370 700 600 1081900 00

### Stornierung:

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei Stornierung der  
Anmeldung nach dem **20. November 2015** sowie bei Nichtab-  
sage und Nichtteilnahme den vollen Beitrag in Rechnung stel-  
len müssen. Teilnehmer, die den Beitrag bereits gezahlt haben  
und die Veranstaltung nicht besuchen können, können schrift-  
lich einen Ersatzteilnehmer anmelden.



TÜV SÜD ELAB GmbH  
TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH



Das Forum für Fachleute  
aus Qualitätsmanagement,  
Entwicklung und Produktion  
aus der Tiefkühlbranche

Sehr geehrte Damen und Herren,

zukunftsweisende Prozess- und Produktentwicklungen, die Einhaltung lebensmittelrechtlicher und kundenindividueller Vorgaben und die stetige Sicherung der hohen Produktqualität bei gleichzeitig wachsender Komplexität der Warenkette – das sind nur einige der Herausforderungen, denen QM-Manager, Produktentwickler und Lebensmitteljuristen heute täglich gegenüber stehen.

Mit dem sechsten **dti**-Qualitätsforum in Köln, zu dem wir Sie sehr herzlich einladen, wollen wir Impulse und Hilfestellungen für die Beantwortung dieser Fragen in der Praxis geben. Exzellente Referenten aus Verbänden, Industrie und Wissenschaft präsentieren und diskutieren mit Ihnen die für die Branche relevanten QM-Themen. Gemeinsam mit dem **dti**-QM-Ausschuss haben wir dafür wieder ein spannendes und anspruchsvolles Programm für Sie zusammengestellt.

Wir beleuchten für Sie das top-aktuelle Trendthema vegetarischer und veganer Produkte und zeigen Potentiale für TK in der Produktentwicklung auf. Die Anforderungen zur Sicherung der hohen Produktqualität von TK werden wir von lebensmittelanalytischer Seite betrachten – und zugleich aus der Perspektive des unabhängigen Testmagazins „Öko-Test“ und des Lebensmitteleinzelhändlers ALDI SÜD.

Nutzen Sie diesen Tag, um sich über neue Entwicklungen im Qualitätsmanagement zu informieren, den Austausch mit Fachkollegen aus der Tiefkühlwirtschaft zu pflegen und Ihr persönliches Netzwerk auszubauen.

Bei unserem Sponsor TÜV SÜD bedanken wir uns sehr herzlich für die Unterstützung.

Wir freuen uns sehr, Sie zum 6. **dti**-Qualitätsforum in Köln begrüßen zu dürfen.

Mit herzlichen Grüßen,

Ihre



Dr. Sabine Eichner  
*dti*-Geschäftsführerin



Lea Gründler  
Referentin Ernährung/Verbraucherservice/  
Qualitätsmanagement

Mit freundlicher  
Unterstützung von:



TÜV SÜD ELAB GmbH  
TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH

## Kaffee und Registrierung

### 10.00 Uhr Begrüßung

#### Nachhaltigkeit:

##### Tierwohl und Tierschutz – Zukünftige Anforderungen und Handlungsfelder für die Tiefkühlwirtschaft

Dr. Alexander Hinrichs, Gesellschaft zur Förderung des Tierwohls in der Nutztierhaltung mbH

#### Lebensmittelanalytik:

##### Authentizität von Lebensmitteln mittels DNA-Analytik

##### - Qualitative und quantitative Bestimmung von Arten und GVO

Dr. Hermann Rüggeberg, Impetus GmbH & Co. Bioscience KG

##### Allergenmanagement in der Tiefkühlproduktion –

##### Umgang, Kreuzkontaminationen, Spurenkennzeichnung – Studienergebnisse Coppenrath & Wiese (Master-Thesis)

Marina Frey, The Lorenz Bahlsen Snack-World GmbH & Co. KG Germany  
Jürgen Ahlers, Conditorei Coppenrath & Wiese GmbH & Co. KG

## Lunch

#### Produktqualität I:

##### Kurzvorstellung Nielsen Marktanalyse 2015:

##### Vegan/vegetarische Tiefkühlkost – Neue Potenziale für TK

Dr. Sabine Eichner, Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.

##### Vegetarische und vegane Lebensmittel –

##### Trends, Anforderungen und Kennzeichnung

Matthias Rohra, VEBU Vegetarierbund Deutschland e.V.

##### Optimierte pflanzenbasierte Fleischersatzprodukte – Potentiale für die Entwicklung tiefgekühlter Lebensmittel

Dr. Stephanie Mittermaier, Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV, Abteilung Verfahrensentwicklung pflanzliche Rohstoffe/Verfahrensentwicklung Lebensmittel

## Kaffeepause

#### Lebensmittelrecht:

##### Lebensmittelrecht aktuell – Bericht aus Brüssel

Peter Loosen, Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.

#### Produktqualität II:

##### Richtig gute Lebensmittelqualität – mit Genuss

Jürgen Stellpflug, ÖKO-TEST Verlag GmbH

##### Aktuelle und zukünftige Qualitätsanforderungen des Handels an seine Lieferanten – aus Perspektive von ALDI SÜD

Ingo Hoffmann, ALDI Einkauf GmbH & Co. oHG  
Unternehmensgruppe ALDI SÜD

### 17.00 Uhr Ende der Veranstaltung