



EINLADUNG

16. QUALITÄTSFORUM

3. DEZEMBER 2025

9.30 bis 17.00 Uhr | IntercityHotel Dortmund

Bild: Canva

Mit freundlicher Unterstützung unserer Partner



Das Forum für

Qualitätsmanagement,

Produktentwicklung

und Lebensmittelrecht

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir laden Sie herzlich zum 16. **dti-QUALITÄTSFORUM** 2025 in Dortmund ein! Unter dem Motto **„Produktentwicklung, Sensorik und Recht im Dialog mit dem Qualitätsmanagement“** stehen aktuelle Herausforderungen im Fokus: neue Technologien, steigende Verbrauchererwartungen und komplexe rechtliche Vorgaben. Das QUALITÄTSFORUM liefert dazu fundiertes Wissen, neue Perspektiven und praxisnahe Lösungen.

Direkt aus Brüssel erhalten Sie Einblicke in aktuelle Entwicklungen zu biologischen Pflanzenschutzmitteln, Neuen Genomischen Techniken und neuartigen Lebensmitteln. Wir zeigen, wie Qualitätsmanagement ganzheitlich umgesetzt werden kann – von der Befähigung der Mitarbeitenden über eine starke Unternehmenskultur bis hin zur Rolle der Führungskräfte. Auch die Erwartungen der Konsument:innen an Geschmack und Textur von Tiefkühlprodukten sowie die gezielte Nutzung sensorischer Faktoren in der Produktentwicklung werden beleuchtet.

Erfahren Sie, wie digitale Zwillinge neue Möglichkeiten bieten, Produktionsprozesse realitätsnah abzubilden und die Prozesssicherheit zu erhöhen. Darüber hinaus zeigen wir, wie Künstliche Intelligenz das Qualitäts- und Reklamationsmanagement verändert – von der automatischen Klassifizierung von Anfragen über Handlungsempfehlungen bis hin zur Datenanalyse.

Neben spannenden Vorträgen bieten praxisnahe Breakout-Sessions Gelegenheit, konkrete Lösungsansätze kennenzulernen und Impulse für den Berufsalltag mitzunehmen. Exklusive Aussteller:innen laden außerdem an ihren Ständen dazu ein, neueste Produkte und Dienstleistungen für Ihr Qualitätsmanagement kennenzulernen und direkt mit ihnen in den Austausch zu gehen.

Zudem bietet das QUALITÄTSFORUM zahlreiche Gelegenheiten, sich mit führenden Fachleuten auszutauschen, Erfahrungen zu teilen und das eigene Netzwerk gezielt zu erweitern.

Wir freuen uns darauf, Sie in Dortmund begrüßen zu dürfen!

Herzliche Grüße



Dr. Sabine Eichner
dti-Geschäftsführerin



Juliane Zander
Referentin für Qualitätsmanagement und Nachhaltigkeit



© dti/Offenblende

NETZWERKEN

FACHWISSEN



© dti/Peter Eilers

FACHINFORMATION

WEITERBILDUNG



© dti/Peter Eilers

ab 9.30 Uhr

Registrierung & Begrüßungskaffee

10.00 Uhr

Begrüßung

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

10.15 Uhr

Aktuelle gesetzliche Entwicklungen zu biologischen Pflanzenschutzmitteln, NGTs und neuartigen Lebensmitteln

Dr. Klaus Berend, EU-Kommission

10.55 Uhr

Neue regulatorische Anforderungen - Rodentizide quo vadis

Dr. Marcus Tensfeldt, hentschke + sawatzki
CHEMISCHE FABRIK GMBH

BREAKOUT-SESSION

11.35 Uhr

Verbrauchererwartung an die Qualität von Lebensmitteln: Neue Anforderungen an das Qualitätsmanagement

Lena El Sayed, GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH

11.50 Uhr

Netzwerken & Lunch

13.00 Uhr

QM-Kompetenz stärken - Mitarbeitende befähigen, Kultur gestalten, Führung einbinden

Dr. Andrea Dreusch, CPM Unternehmensberatung

Natália Fava, bofrost* Dienstleistungs GmbH & Co. KG

13.55 Uhr

Mundgefühl als Optimierungshebel: Textur gezielt als Erfolgsfaktor nutzen

Robert Möslin, isi sensory futures

BREAKOUT-SESSION

14.35 Uhr

Testo Saveris: Temperaturmonitoring effizient, sicher, umweltfreundlich

Christian Podeswa, Testo Saveris GmbH

14.50 Uhr

Kaffeepause & Netzwerken

15.20 Uhr

Digitale Zwillinge in der Lebensmittelproduktion: Chancen und Herausforderungen

Jun.-Prof. Dr. Christian Krupitzer, Universität Hohenheim

16.00 Uhr

Wie Künstliche Intelligenz den Support verändert: Ein durchgängiger Blick auf den Reklamationsprozess von morgen

Jonathan Becker, Peter König-Slickers, Matthias Zinram, MODUS Consult GmbH

17.00 Uhr

Ende der Veranstaltung

UNSERE REFERENT:INNEN



Bild: Dr. Klaus Berend

Dr. Klaus Berend

ist Direktor für Lebensmittelsicherheit, Nachhaltigkeit und Innovation in der Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (DG SANTE) der Europäischen Kommission. Zuvor leitete er unter anderem Referate zur Umsetzung der EU-Rechtsvorschriften zu Pflanzenschutzmitteln, Bioziden, Chemikalien (REACH, CLP) und war in verschiedenen Funktionen in den Bereichen Umwelt, Binnenmarkt und Industriepolitik tätig. Dr. Berend studierte Chemie in Heidelberg, Freiburg und Stanford und promovierte an der Universität Freiburg in Polymerchemie.



Bild: Dr. Marcus Tensfeldt

Dr. Marcus Tensfeldt

ist Prokurist bei hentschke + sawatzki CHEMISCHE FABRIK GMBH und Leiter der Wissenschaftlichen Abteilung. Seit über 20 Jahren ist er in Entwicklung und Anwendung biozider Formulierungen sowie deren Regulierung (Biozid-Verordnung) tätig. Mitglied in Sektorgruppen von Biocides For Europe (Cefic), Gründungsmitglied des German Pest Control Boards und in der Ausbildung von Schädlingsbekämpfern (IHK/WAK SH) engagiert. Berät Unternehmen zur rechtskonformen Umsetzung präventiver und kurativer Maßnahmen, aktuell mit Schwerpunkt Rodentizide in der Lebensmittelbranche.



Bild: Lena El Sayed

Lena El Sayed

arbeitet bei der GBA Group als Business Development Director Food und ist Prokuristin der Gesellschaft für Bioanalytik mbH. Als Diplom-Ökotrophologin mit fundierter Expertise in Lebensmittelsicherheit bringt sie langjährige Erfahrung in der Entwicklung von Lösungen für die Lebensmittelbranche mit. Darüber hinaus ist sie Lead Auditorin für die ISO 22000.



Bild: Andrea Dreusch

Dr. Andrea Dreusch

ist Mikrobiologin, Hygienikerin und Direktorin der CPM Unternehmensberatung. Bei CPM leitet sie das Team der Food Safety Senior Experts. Sie berät und auditiert Unternehmen zur Lebensmittelsicherheit und unterstützt sie auf dem Weg zur Lebensmittelsicherheitskultur.



Bild: Natália Fava

Natália Fava

ist Director Quality & CSR International bei bofrost* Dienstleistungs GmbH & Co. KG. Mit über 19 Jahren Erfahrung in der Lebensmittelindustrie bringt sie tiefgehendes Know-how in Qualitätsmanagement, Regulatory Affairs und Unternehmensentwicklung mit. Sie hat Food Technology und Food Engineering an der ESAB in Portugal studiert, ein Honours Degree an der University of Plymouth erworben und einen Master im Fachbereich Ernährung und Lebensmittelwissenschaften an der Universität Bonn abgeschlossen.



Bild: Robert Möslein / isi sensory futures

Robert Möslein

ist Geschäftsführer von isi sensory futures und begleitet die Entwicklung des Unternehmens seit 2001. Sein Schwerpunkt liegt auf der sensorischen Analyse und quantitativen Konsumentenforschung für die Lebensmittel- und Konsumgüterindustrie. Mit seiner Erfahrung unterstützt er Unternehmen dabei, Produktqualität und Verbraucherakzeptanz gezielt zu optimieren – aktuell auch durch den Einsatz moderner Datenanalysetools und Künstlicher Intelligenz.



Bild: Testo Saveris GmbH

Christian Podeswa

ist geprüfter Betriebswirt (IHK). Seine berufliche Laufbahn begann er als Schulungsreferent an der Testo Akademie für Klima- und Thermografie. Anschließend übernahm er bei verschiedenen Unternehmen die Verantwortung für Trainings zu Lüftungssystemen, Ventilatoren und Wärmepumpen. Heute ist er als Applikationsexperte im Bereich HACCP bei der Testo Saveris GmbH tätig.



Bild: Jan Winkler / Universität Hohenheim

Jun.-Prof. Dr. Christian Krupitzer

ist Juniorprofessor für Lebensmittelinformatik an der Universität Hohenheim und leitet dort seit 2020 das erste deutsche Fachgebiet zu Digitalisierung und KI in der Lebensmittelverarbeitung. Er forscht zu digitalen Lebensmittelzwillingen, adaptiven Softwaresystemen und KI-gestützter Qualitätssicherung entlang der Wertschöpfungskette. Zuvor war er an den Universitäten Würzburg und Mannheim in den Bereichen Cyberphysische Systeme, IoT und Software Engineering für KI-Systeme tätig.



Bild: MODUS Consult GmbH

Jonathan Becker

ist seit 2023 als Professional im Solution Management bei der MODUS Consult GmbH tätig. Er bringt eine breite Berufserfahrung mit und begeistert sich besonders für Unternehmen mit neuen Ideen und unternehmerischem Geist, die ihr Geschäft mit einfachen IT-Lösungen gezielt weiterentwickeln wollen. Mit diesem Hintergrund bereichert er seit Jahren Unternehmen und Projekte nachhaltig.

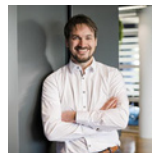


Bild: MODUS Consult GmbH

Peter König-Slickers

ist Diplom-Ingenieur (BA) der Holztechnik und hat sein Studium an den Berufsakademien Melle und Dresden absolviert. Vor seinem Einstieg bei der MODUS Consult GmbH im März 2020 war er sieben Jahre als IT-Koordinator in einem Büromöbelunternehmen tätig und sammelte dort umfassende Erfahrung in der ERP-Anwendung mit Microsoft Dynamics NAV. Heute bringt er dieses Wissen in seiner Rolle als Lösungsmanager bei MODUS Consult ein.



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.

Moderation:



© dti/Frank Nurnberger

Dr. Sabine Eichner
dti-Geschäftsführerin



© iglo GmbH

Jessica Maurer
RDQ Manager Germany,
iglo GmbH



IM ÜBERBLICK

3. Dezember 2025

9.30 bis 17.00 Uhr

IntercityHotel Dortmund
Katharinenstraße 9
44137 Dortmund

Anmeldung bis zum **18. November 2025:**
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 **18. November 2025** 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