



EINLADUNG
15. QUALITÄTSFORUM

25. NOVEMBER 2024

9.30 bis 17.00 Uhr | Hotel Marriott Köln

Mit freundlicher Unterstützung unserer Partner



apetito

bofrost*



The Convenience Food Group
Treiberer



Das Forum für
**Qualitätsmanagement,
Produktentwicklung
und Lebensmittelrecht**

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir laden Sie herzlich zu unserem 15. **dti-QUALITÄTSFORUM** 2024 nach Köln ein! Tauchen Sie ein in die neuesten Entwicklungen rund um Ernährung und Lebensmittelsicherheit! In einer Zeit, in der sich unsere Ansprüche an Lebensmittelqualität und -verarbeitung rasend schnell verändern, ist es entscheidend, immer einen Schritt voraus zu sein.

Im Fokus des **dti-QUALITÄTSFORUMS** 2024 stehen deshalb unter anderem die jüngsten Ernährungsempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Zusätzlich werfen wir einen Blick auf die neuesten Erkenntnisse zu ultra-hochverarbeiteten Lebensmitteln, über die derzeit heiß debattiert wird, und erörtern, warum eine differenzierte Bewertung dieser Produkte notwendig ist. Innovativ geht es weiter! Wir beleuchten die wachsende Vielfalt neuartiger Lebensmittel, die gerade den Markt im Sturm erobern. Welche Chancen und Herausforderungen sich daraus ergeben, erfahren Sie direkt vor Ort in Köln!

Ein weiteres Highlight unseres Programms ist der praxisnahe Blick auf Lebensmittelmängel und deren Auswirkungen aus behördlicher Perspektive. Darüber hinaus erwartet Sie Neues zum Thema Food-Upcycling – ein wichtiger Schritt in Richtung Nachhaltigkeit. Lassen Sie sich außerdem zeigen, wie Künstliche Intelligenz das Qualitätsmanagement revolutioniert und die Zukunft der Lebensmittelsicherheit entscheidend prägen wird.

Daneben bieten wir Ihnen in kompakten Break-out Sessions die Möglichkeit, praxisnahe neue Ansätze kennenzulernen und wertvolle Impulse für den Berufsalltag zu gewinnen. Nutzen Sie zudem die Gelegenheit, sich mit führenden Fachleuten auszutauschen und Ihr Netzwerk zu erweitern.

Seien Sie dabei und gestalten Sie die Zukunft der Lebensmittelbranche mit! Wir freuen uns darauf, Sie in Köln zu begrüßen!

Herzliche Grüße



Dr. Sabine Eichner
dti-Geschäftsführerin



Juliane Zander
Referentin für Qualitätsmanagement
und Nachhaltigkeit



NETZWERKEN

FACHWISSEN



FACHINFORMATION

WEITERBILDUNG



ab 9.30 Uhr

Registrierung & Begrüßungskaffee

10.00 Uhr

Begrüßung

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

10.15 Uhr

„Gut Essen und Trinken“ – die wissenschaftlich abgeleiteten Empfehlungen

Dr. Kiran Virmani, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)

10.55 Uhr

Hochverarbeitete Lebensmittel und gesundheitliche Risiken - Warum eine differenziertere Betrachtung erforderlich ist

Prof. Dr. Elke Trautwein, Trautwein Consulting

BREAK OUT SESSION

11.35 Uhr

Fremdkörperdetektion in Mehrkopfwagen: Optimierung der Produktsicherheit in der Tiefkühlindustrie. „Technologische Innovation mittels KI in der Bildverarbeitung und deren Herausforderung“

Dipl.-Ing. Franz-Bernd Kosmann, CLK GmbH
Bildverarbeitung & Robotik

11.50 Uhr

Lunch & Netzwerken

13.20 Uhr

Neue Lebensmittel, neue Werte, neue Dissonanzen

Prof. Dr. Hannelore Daniel, ex. TU München, Direktorin und Ordinaria für Ernährungsphysiologie

14.00 Uhr

Lebensmittelrückruf ja oder nein - Risiko- und Krisenmanagement aus Sicht der Behörden

Prof. Dr. Eberhard Haunhorst, Landesamt für Verbraucherschutz & Lebensmittelsicherheit (LAVES)

14.40 Uhr

Kaffeepause & Netzwerken

15.10 Uhr

BREAK OUT SESSION

Hygieneschleusen für Personen UND Transportwagen – prozesssichere Trennung mit ProfilGate

Christian Löwe, HEUTE Maschinenfabrik GmbH

15.25 Uhr

Wertschöpfende Nutzung von Reststoffen als Beitrag zu einer nachhaltigen Lebensmittelproduktion

Dr.-Ing. Nadine Schulze-Kaysers, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

16.05 Uhr

KI: Modewort oder Meilenstein? Wie Qualitätsmanagement sichtbar transformiert werden kann

Prof. Dr. Hergen Pargmann, CompanyMind GmbH & Co. KG

17.00 Uhr

Ende der Veranstaltung

UNSERE REFERENT:INNEN



Dr. Kiran Virmani

ist die Geschäftsführerin der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE). Sie verfügt als studierte Ernährungswissenschaftlerin über langjährige Erfahrungen im Bereich Ernährungswissenschaft und Management in der Gesundheitswirtschaft, wo sie langjährige Expertise vor allem in der klinischen Ernährung und Diätetik erworben hat.



Prof. Dr. Elke Trautwein

ist studierte Ökotrophologin. Nach Promotion an der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel (CAU Kiel), einem Forschungsaufenthalt in den USA und wissenschaftlicher Tätigkeit mit Habilitation an der CAU Kiel arbeitete sie als Senior Scientist bei Unilever R&D. Sie ist Dozentin für Ernährungsepidemiologie an der CAU Kiel und leitet seit der Gründung 2019 Trautwein Consulting in Hagen. Sie ist Mitglied und Vorsitzende in zahlreichen wissenschaftlichen Gesellschaften und Autorin von über 100 Fachpublikationen und Buchkapiteln.



Christian Löwe

ist Geschäftsführer der HEUTE Maschinenfabrik GmbH & Co. KG. Er hat bei der Firma HEUTE über 20 Jahre Sonderreinigungsanlagen für die Automobilindustrie konstruiert. Anfang der 2000er-Jahre hatte er die Idee Anlagen zur Reifenreinigung von Flurförderfahrzeugen zu bauen. Gemeinsam mit Kunden entwickelte er die erste Hygiene-schleuse für Transportwagen.



Prof. Dr. Hannelore Daniel

ist Ernährungswissenschaftlerin mit Promotion und Habilitation in Biochemie der Ernährung. Sie war in Gießen, Glasgow und Pittsburgh tätig, hielt Lehrstühle an der Universität Gießen und der TU München. Sie ist Mitglied der Leopoldina, hat über 490 wissenschaftliche Publikationen veröffentlicht und wurde mit bedeutenden Preisen ausgezeichnet, darunter die Verfassungsmedaille, der Verdienstorden und Pro meritis scientiae et litterarum des Freistaats Bayern.



Prof. Dr. Eberhard Haunhorst

ist seit 2002 Präsident des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) in Oldenburg. Er ist Veterinärmediziner und Fachtierarzt für öffentliches Veterinärwesen mit über 25 Jahren Erfahrung in der Veterinär- und Lebensmittelüberwachung sowie international anerkannter Experte in Fragen der Lebens- und Futtermittelsicherheit. Er ist Mitglied zahlreicher Gremien und als Projektleiter für EU- und bilaterale Projekte seit über 20 Jahren im Auftrag der Bundesregierung tätig. Zudem ist er Honorarprofessor an der TiHo Hannover und der NUBiP in Kiew, Ukraine.



Dipl.-Ing. Franz-Bernd Kosmann

hat Maschinenbau, Mechatronik und Investitionsgütermarketing studiert. Er ist Experte in der Dichtheitsprüfung und Lecksuche an Verpackungen und arbeitet derzeit bei der CLK GmbH, die auf Fremdkörperdetektion in Produktströmen spezialisiert ist. Zudem ist er aktives Mitglied in Ausschüssen der Nahrungs- und Genussmittelindustrie, darunter der Deutsche Kaffeeverband und die DLG e.V.



Dr.-Ing. Nadine Schulze-Kaysers

studierte Ökotrophologie und promovierte 2011 in der Lebensmitteltechnologie der Bonner Universität. Thema ihrer Dissertation war die Extraktion von funktionellen Minorkomponenten aus pflanzlichen Lebensmittel-Reststoffen. Seit 2015 ist sie an der Professur Molekulare Lebensmitteltechnologie der Universität Bonn verantwortlich für die Lehre der Lebensmittelsensorik und beschäftigt sich mit der wertschöpfenden Verwertung von Reststoffen der Lebensmittelindustrie sowie der sensorischen Analyse innovativer Produkte.



Prof. Dr. Hergen Pargmann

ist CEO der CompanyMind GmbH & Co. KG, seit 2000 an der Jade Hochschule Professor für Betriebliche Anwendungssysteme und verfügt über mehr als 30 Jahre Erfahrung in der Geschäftsprozessanalyse und -optimierung. Seit 2019 fokussiert sich sein Team bei CompanyMind auf Digitalisierungsprojekte mit KI-Technologien zur Prozessoptimierung in der Lebensmittelindustrie, darunter KI-basierte Bilderkennung, Sensordatenanalysen und Produktionsplanungssysteme.

Moderation:



Dr. Sabine Eichner
dti-Geschäftsführerin



Jessica Maurer
Marketing Unit Quality Manager,
iglo GmbH

QUALITÄTSFORUM IM ÜBERBLICK

25. November 2024

9.30 bis 17.00 Uhr

Hotel Marriott Köln
Johannisstraße 76-80
50668 Köln

Anmeldung bis zum **15. November 2024**:
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 **15. November 2024** 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