25. November 2020
09.30 bis 16.00 Uhr
im digitalen ***dti***-Konferenzzentrum

11. QUALITÄTSFORUM

dti

QUALITÄTS FORUM digital

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

Mit freundlicher Unterstützung unserer Partner

bofrost* · CLK GmbH Bildverarbeitung & Robotik · Conditorei Coppenrath & Wiese · Dr. Oetker · eurofins · Freiberger The Convenience Food Group · GBA GROUP · IFS · iglo · PhageGuard THE POWER OF NATURE · Traceone™

Sehr geehrte Damen und Herren,

im Jahr 2020 sind viele Dinge anders, aber einige bleiben so, wie sie sind. Das 11. Qualitätsforum bietet Ihnen auch in diesem Jahr das volle Programm in gewohnter Qualität.

Aber besondere Zeiten erfordern besondere Maßnahmen: Diesmal fahren nicht Sie zum Qualitätsforum, sondern wir bringen das Forum mit aktuellen Themen aus dem Qualitätsmanagement, der Produktentwicklung und dem Lebensmittelrecht zu Ihnen!
In unserem virtuellen Konferenzzentrum empfangen wir Sie sehr gerne am 25. November 2020 zum fachlichen Austausch.

Freuen Sie sich auf ein spannendes virtuelles Panel zu aktuellen politischen Themen wie den Nutri-Score und die europäische Farm-to-Fork-Strategie. Wir bieten Ihnen geballte wissenschaftliche Expertise für ein praktikables Allergenmanagement und werfen einen Blick auf den Einsatz von Bakteriophagen in der Lebensmittelindustrie. In mehreren Break-Out-Sessions können Sie sich mit Kurzvorträgen Ihrer Wahl neue Impulse für den Alltag holen.

Das Qualitätsforum steht nicht nur für hochwertige Inhalte, sondern auch für Networking und persönlichen Austausch. Auch das wird in diesem Jahr möglich sein, denn Sie haben die Möglichkeit sich in unserer digitalen Networking Area zu treffen und so Ihr Netzwerk zu erweitern. Während der Veranstaltung geben wir Ihnen jederzeit technische Unterstützung und klären Ihre Fragen im Chat oder bei unserem Team am digitalen Empfang.

Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen neue digitale Wege zu beschreiten. Sie sind herzlich dazu eingeladen, sich bei unserem ***dti***-Qualitätsforum auf den neuesten fachlichen Stand zu bringen und mit unseren Experten zu diskutieren. Ob im Büro, von zu Hause oder unterwegs – seien Sie bei der digitalen Premiere unseres 11. Qualitätsforums dabei.

Mit herzlichen Grüßen

Ihre

Dr. Sabine Eichner
dti-Geschäftsführerin

Claudia Sommer
Referentin Ernährung/Verbraucher/Qualitätsmanagement

Kontakte pflegen in der Networking Area

dti
goes
digital

Hochkarätige Vorträge im Plenum

Programm

09.30 Uhr Begrüßung durch Dr. Sabine Eichner, ***dti***, und Dr. Andreas Bosselmann, bofrost* Dienstleistungs GmbH & Co. KG

09.40 Uhr
Ernährungspolitik nach Maß – der ganzheitliche Ansatz des BMEL zur Förderung einer gesunden und nachhaltigen Ernährungsweise
Dr. Lorenz Franken, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

10.15 Uhr
Vital 3, Analytik und IFS-Richtlinien – Aktuelles zum Allergenmanagement
Jürgen Schlösser, Schlösser-Consult

10.50 Uhr virtuelle Kaffeepause

11.10 Uhr
Allergenmanagement – Gibt es verlässliche und für die Industrie praktikable Schwellenwerte?
Prof. Dr. Torsten Zuberbier, Charité - Universitätsmedizin Berlin/Europäische Stiftung für Allergieforschung (ECARF)

11.45 Uhr
BREAK OUT SESSIONS
Trace One – Lösungsansätze zum Thema Nutri-Score & Nachhaltigkeit
Anna Täschner, Lisa Bahmann-Röcher

CLK – Die Kunst der Kunststofffremdkörpererkennung – berührungslose Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie
Silas Volk

12.15 Uhr Lunch

13.00 Uhr
Listerien – Herausforderung für die Lebensmittelindustrie
Prof. Dr. Thomas Alter, Freie Universität Berlin

13.30 Uhr
Einsatz von Bakteriophagen in der Lebensmittelproduktion – Nutzen, Grenzen, Rechtsrahmen
Prof. Dr. Charles Franz, Max Rubner-Institut (MRI)

14.00 Uhr
BREAK OUT SESSIONS
IFS Food 7.0 – was ist neu?
Laura Baasner

PhageGuard – Anwendung von Phagen – Möglichkeit für die Tiefkühlindustrie
Dr. Steven Hagens

14.30 Uhr virtuelle Kaffeepause

14.50 Uhr
Neues aus Brüssel – die EU-Farm to Fork-Strategie aus Sicht des Lebensmittelhandels
Miriam Schneider, Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVLH)

16.00 Uhr Ende der Veranstaltung

Unsere Referenten

Dr. Lorenz Franken ist Leiter der Abteilung Gesundheitlicher Verbraucherschutz, Ernährung, Produktsicherheit im BMEL.

Lisa Bahmann-Röcher arbeitet im Bereich New Business bei Trace One.

Laura Baasner arbeitet als Technical Managerin beim IFS.

Jürgen Schlösser arbeitet als selbstständiger Berater für die Lebensmittelindustrie und hält zahlreiche Vorträge und Seminare.

Silas Volk ist Wirtschaftsingenieur und betreut die Bereiche Marketing und Vertrieb der Produkte von CLK.

Dr. Steven Hagens ist Chief Scientific Officer für Lebensmittelsicherheit bei Micreos.

Prof. Dr. Torsten Zuberbier ist Leiter der Allergiefolgenforschung der Klinik für Dermatologie, Venerologie und Allergologie an der Charité Berlin.

Prof. Dr. Thomas Alter ist geschäftsführender Direktor des Instituts für Lebensmittelsicherheit und -hygiene an der Freien Universität Berlin.

Miriam Schneider ist Juristin. Sie ist Leiterin des Brüsseler Büros des Handelsverband Lebensmittel.

Anna Täschner ist Sales Executive DACH bei Trace One.

Prof. Dr. Charles Franz ist Institutsleiter des Instituts für Mikrobiologie und Biotechnologie am Max-Rubner-Institut.

Moderation:

Dr. Sabine Eichner
dti-Geschäftsführerin

Veranstaltungsdetails

Wann:

25. November 2020, 09.30 bis 16.00 Uhr

Wo:

digitales ***dti***-Konferenzzentrum

Wie:

Anmeldung bis zum **24. November 2020**.
Die Online-Anmeldung finden Sie hier:
www.tiefkuehlkost.de/vf?h=RXBLBAV
oder fragen Sie direkt nach bei

Deutsches 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

Teilnahmegebühr

dti-Mitglieder: **249 €** (zzgl. 16% MwSt.)
Nicht-Mitglieder: **349 €** (zzgl. 16% 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:

Bei Stornierung der Anmeldung nach dem **24. November 2020** sowie bei Nichtabsage und Nichtteilnahme wird der volle Betrag in Rechnung gestellt. Ersatzteilnehmer können schriftlich angemeldet werden.