



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

Wann:

27. November 2014, 10.30 – 17.00 Uhr

Wo:

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

Wie:

Sie können sich bequem auf unserer Homepage
www.tiefkuehlkost.de online anmelden oder
fragen Sie direkt nach beim

Deutschen Tiefkühlinstitut e.V.
Reinhardtstraße 18a
10117 Berlin
Tel: 030 / 280 93 62 - 0
Fax: 030 / 280 93 62 - 20
Mail: infos@tiefkuehlkost.de

Teilnahmegebühr für **dti**-Mitglieder: 149 € (zzgl. 19% MwSt.)
Teilnahmegebühr für Nicht-Mitglieder: 249 € (zzgl. 19% MwSt.)

Mit freundlicher Unterstützung von:



Das Programm



10.30 Uhr

Begrüßung

Lebensmittelanalytik:

Aromen – Hintergründe, Analytik und Klassifizierung

Prof. Dr. Karl-Heinz Engel, Technische Universität München (TUM)

**Analytik von Mineralölbestandteilen (MOSH & MOAH) in
Lebensmitteln**

Claudia Koch, SGS Germany GmbH

Wahrnehmung von Lebensmittelqualität:

Was ist Lebensmittelqualität?

Bewertungskriterien der Stiftung Warentest

Dr. Birgit Rehlender, Stiftung Warentest

12.30 Uhr

Lunch

Qualität von Tiefkühlprodukten aus der Perspektive von foodwatch

Matthias Wolfschmidt, foodwatch e.V.

Lebensmittelrecht I:

Das Verbraucherleitbild, zwischen Recht und Politik

Prof. Dr. Matthias Horst, ZENK Partnerschaft von Rechtsanwälten

Kaffeepause

Lebensmittelrecht II:

Lebensmittelinformationsverordnung – Aktuelles aus Brüssel

Peter Loosen, Bund für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde e.V. (BLL)

Lebensmittelrecht III:

**LMIV: Herausforderung Fernabsatz – Verhaltensempfehlungen und
Umsetzung auf Basis von GS1 Standards**

Christian Przybilla, GS1 Germany GmbH

Nachhaltigkeit

**Nachhaltigkeit in der TK-Wirtschaft –
Status-quo und Herausforderungen**

Dr. Axel Kölle, Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU)
Universität Witten/Herdecke

17.00 Uhr

Ende der Veranstaltung