

SOURCING & SAFETY 2024

UMSETZUNGSSTRATEGIEN FÜR DIE BESTE QUALITÄT

ANMELDUNG:

www.foodactive.de/events
ODER:



18. SEPTEMBER 2024

09:00–17:00 UHR

Vorabend-Dinner: 17.09. ab 18:00 UHR



JUFA HOTEL HAMBURG

VERSMANNSTR. 12–14

20457 HAMBURG

Zimmerkontingent bis 17.08. verfügbar

THEMEN:

- ▶ ROHSTOFFE & SOURCING
- ▶ PROZESSOPTIMIERUNG BEI ALLERGENEN
- ▶ KI IM QUALITÄTSMANAGEMENT

SPEAKER:



Dr. Daniel Kadow
August Storck KG



Dr. Alexander Thieß
Spicetech GmbH



Jan Thoele
Stern-Wywiol Gruppe



Dr. Wolfgang Weber
Wissenschaftlicher Beirat & Gründer ifp



Stefanie Hornig
Worlée
NaturProdukte
GmbH



Markus von Busse



Jürgen Schlösser
Schloesser Consult



Dr. Jan Foerstner



Gerd Lösing
symrise AG



Jessika Buczykowski
Oatly AB



Julia Hildebrant
MEHR.WERT
Qualitätslösungen

PROGRAMM

SOURCING & SAFETY 2024

09:00 Uhr **Check-in & Kaffee**
09:30 Uhr **Begrüßung**

I. ROHSTOFFE & SOURCING

09:45 Uhr **Markus von Busse & Stefanie Hornig**
Worlée NaturProdukte GmbH
Leiter Global Food Safety & Sustainability + Qualitätsmanagerin
„Global Product Safety: Bericht aus der Praxis“

10:30 Uhr **Dr. Daniel Kadow**
August Storck KG
Research & Development Chocolates | Cocoa & Hazelnut
„Von der Kakaofarm zum Schokoladenprodukt – Eine Analyse zentraler qualitätsbestimmender Faktoren entlang der Verarbeitungskette“

11:00 Uhr **Jessika Buczykowski**
Oatly AB
Sustainable Sourcing Quality Assurance Lead
„Nachhaltigkeit im Rohstoffeinkauf“

11:30 Uhr **Fragerunde „Rohstoffe & Sourcing“**
Moderation: **Dr. Annika Schröder**, Geschäftsführung foodactive e.V.

11:45 Uhr **Kaffeepause**

II. ALLERGENE

12:30 Uhr **Jürgen Schlösser**
Schloesser Consult
Unternehmensberater für die Lebensmittelindustrie
„Prozessoptimierung am Beispiel Allergenmanagement“

13:00 Uhr **Lunch**

14:00 Uhr **Panel-Diskussion „Allergene“**
Jürgen Schlösser, Schloesser Consult
Dr. Wolfgang Weber, Wissenschaftlicher Beirat & Gründer ifp, Institut für Produktqualität
Jan Thoele, Director of Global Quality, Stern-Wywiol Gruppe
Moderation: **Dr. Markus Zell**, Managing Director ifp-labs Group (ifp GmbH & Microsearch Ltd.)

III. KI-ANWENDUNGEN IM QUALITÄTSMANAGEMENT

14:45 Uhr **Gerd Lösing und Dr. Jan Foerstner**
symrise AG
Vice President Global Quality Assurance & Quality Control &
Director Quality Assurance/Food Safety
„Einsatz einer künstlichen Intelligenz zur Unterstützung von Qualitätsfreigaben“

15:30 Uhr **Kaffeepause**

15:45 Uhr **Dr. Alexander Thieß**
Spicetech GmbH
Geschäftsführer
„KI auf dem Weg ins Management-Board: Vom Bauchgefühl zur KI-basierten Entscheidung“

16:15 Uhr **Panel-Diskussion KI-Anwendungen: „Was können erste Schritte für einen Mittelständler sein?“**
Mit den **Referenten** und **Julia Hildebrant**, Gründerin MEHR.WERT Qualitätslösungen
Moderation: **Anke Spree**, Projektmanagerin, foodactive e.V.

16:45 Uhr **Resümée**
Jeanette Gonnermann, Geschäftsführerin, Waren-Verein der Hamburger Börse e.V.

17:00 Uhr **Ende**