

# SOURCING & SAFETY 2024

## UMSETZUNGSSTRATEGIEN FÜR DIE BESTE QUALITÄT

### ANMELDUNG:

<https://mitgliederbereich.waren-verein.de>



ODER:  
[events@waren-verein.de](mailto:events@waren-verein.de)



**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**  
SternProServ  
GmbH & Co. KG



**Dr. Wolfgang Weber**  
Wissenschaftlicher Beirat &  
Gründer ifp



**Stefanie Hornig**



**Dr. Jan Foerstner**



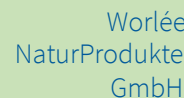
**Gerd Lösing**  
symrise AG



**Jessika Buczylowski**  
Oatly AB



**Jürgen Schlösser**  
Schloesser Consult



**Worlée**  
NaturProdukte  
GmbH



**Markus von Busse**

# 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, SternProServ GmbH & Co. KG  
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?“**  
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**