



## Lieferketten

Aufbau – Schutz – Nachhaltigkeit und Resilienz

**am 26.10.2023**  
**in der Hochschule Flensburg,**  
**H-Gebäude, Raum H14**  
**alternativ Online-Teilnahme**  
**möglich**

## Darum geht's

Nachhaltige Lieferketten durch das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz? Rechtlicher Rahmen und erste praktische Eindrücke	Herr Prof. Dr. Clemens Comans
Das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz als Beitrag zu nachhaltigeren Lieferketten in einem Lebensmittelkonzern	Frau Martina Janssen
Lieferketten – zwischen Rechtsrahmen und Freiwilligkeit: Chancen und Herausforderungen für mittelständische Unternehmen	Frau Sedef Atasoy Frau Barbara Eschke
Resilienz in Lebensmittel-Unternehmen: Definition, Compliance und organisatorische Umsetzung	Herr Dr. Klemens van Beteray
Sicherstellung von GVO-freien Lebens- und Futtermittelversorgungsketten	Herr Ulf Rathjens

## Sponsoren:



## Referent/Moderation:

**Herr Prof. Dr. Clemens Comans** –  
Honorarprofessor für Lebensmittelrecht,  
Hochschule Flensburg,  
cibus Rechtsanwälte, Gummersbach

Prof. Dr. Clemens Comans ist Honorarprofessor für Lebensmittelrecht an der Hochschule Flensburg und berät Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer seit 2010 zu lebensmittel- und futtermittelrechtlichen Fragestellungen. Seit 2018 ist er Partner und Gründungsmitglied der Kanzlei cibus Rechtsanwälte. Zu seinen Tätigkeitsschwerpunkten gehört neben den klassischen Bereichen der Kennzeichnungsberatung sowie der Vertretung von Unternehmen in Straf- und Verwaltungsverfahren insbesondere die Beratung von Unternehmen zu rechtlichen Fragestellungen im Bereich Insekten-Food und vegetarische Lebensmittel. Im Zusammenhang mit der Beratung zu vegetarischen Lebensmitteln wurde er von der Deutschen Lebensmittelbuchkommission als Sachkenner in den temporären Fachausschuss 8 „Vegetarische und vegane Lebensmittel“ berufen.



cibus Rechtsanwälte  
Auf der Brück 46  
51645 Gummersbach

## Frau Martina Janssen – Sustainability Manager, Nestlé Deutschland AG

Nach ihrem Studium der Politikwissenschaft an der Universität Bonn und Madrid arbeitete Martina Janssen in verschiedenen Funktionen für FLO-CERT (der Zertifizierungsorganisation des Fairen Handels) und Fairtrade International. Seit 2013 arbeitet sie für Nestlé Deutschland und ist dort seit jeher im Umfeld der Nachhaltigkeit aktiv. Anfang 2022 hat sie die Funktion der Managerin für Nachhaltigkeit und Menschenrechte übernommen und implementiert nun das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz (LkSG) für Nestlé Deutschland. In ihrer Freizeit fotografiert sie gern und viel. Ihre Leidenschaft gilt der Straßenkunst.



Nestlé Deutschland AG  
Lyoner Straße 23  
60528 Frankfurt am Main  
[martina.janssen@de.nestle.com](mailto:martina.janssen@de.nestle.com)

## Frau Sedef Atasoy – Stv. Hauptgeschäftsführerin, IHK Flensburg

Frau Sedef Atasoy leitet die Bereiche Standortpolitik, Existenzgründung und Unternehmensförderung der Handelskammer Flensburg und ist seit dem Jahr 2021 stellvertretende Hauptgeschäftsführerin der IHK Flensburg. Nach ihrem zweiten juristischen Staatsexamen 2008 hat sie in verschiedenen regionalen, landes- und bundesweiten Projekten innerhalb der IHK-Organisation mitgewirkt. Seit 2021 begleitet sie das Thema „Nachhaltigkeit und Lieferketten“ für die IHK Flensburg an der Schnittstelle zwischen Wirtschaft und Politik.



IHK Flensburg  
Heinrichstr. 28–34  
24937 Flensburg

## **Frau Barbara Eschke – Leitung Integrierte Managementsysteme Nachhaltigkeitsmanagement, Worlée-Chemie GmbH**

Barbara Eschke arbeitet für die Worlée-Chemie GmbH, Lauenburg. Die Worlée-Chemie ist ein vor über 170 Jahren gegründetes mittelständisches Familienunternehmen. Mit ca. 300 Mitarbeitern an drei verschiedenen norddeutschen Standorten werden moderne Bindemittel und Additive für die Farben- und Lackindustrie hergestellt, hinzu kommen die Geschäftsbereiche „Chemie-Handel“ sowie „Kosmetik“. Frau Eschke ist verantwortlich für die zertifizierten Integrierten Managementsysteme für Qualität, Umwelt, Arbeitssicherheit und Energie. Seit 2014 betreut sie außerdem das themen- und bereichsübergreifende Nachhaltigkeitsmanagement. Bei dem ganzheitlichen Ansatz des Unternehmens geht es aus ökologischer Sicht von der Entwicklung umweltfreundlicher Produkte und ressourcenschonende Produktionsverfahren über weiterreichende Maßnahmen zur Energieeffizienz bis hin zu einem klar definierten Weg, die ehrgeizigen Unternehmensziele zum Klimaschutz zu erreichen.



Worlée-Chemie GmbH  
Worléestraße 1  
D-21481 Lauenburg

## **Herr Dr. Klemens van Betteray – Vice President, CSB-System SE**

Herr Dr. Klemens van Betteray ist studierter Diplom-Ingenieur der Agrarökonomie und seit über 30 Jahren bei der CSB-System SE Geilenkirchen in verschiedenen Positionen tätig und heute Vice-President des Unternehmens. Die CSB-System SE bietet ein für die Lebensmittelindustrie branchenspezifisches ERP-System an, welches die Unternehmen bei den zukunftsfähigen Themen wie Industrie 4.0, Automatisierung, Nachhaltigkeit und AI unterstützt.



CSB-System SE  
An Fürthenrode 9-15  
52511 Geilenkirchen  
[klemens.vanbetteray@csb.com](mailto:klemens.vanbetteray@csb.com)

## Herr Ulf Rathjens – Eurofins NDSC Food Testing Germany GmbH

Nach seinem Abschluss des Studiums der Biologie 1994 an der Universität Hamburg arbeitete Ulf Rathjens bis 1998 als wissenschaftlicher Mitarbeiter des Bernhard-Nocht-Institutes für Tropenmedizin in der Abteilung für klinische Chemie in Hamburg. 1998 wechselte Herr Rathjens in die freie Wirtschaft und ist seit über 20 Jahren für die Eurofins GeneScan GmbH, dem Kompetenzzentrum für Analysen auf gentechnisch veränderte Organismen (GVO) innerhalb des Eurofins Labornetzwerks für Lebens- und Futtermittelanalytik, tätig. Bei Eurofins GeneScan ist er für den Vertrieb und die Kundenbetreuung mit Schwerpunkt Molekularbiologie verantwortlich. Zu seinen Tätigkeitsschwerpunkten gehört dabei die Beratung der Kunden bei der Implementierung geeigneter Maßnahmen zur Sicherstellung von GVO-freien Lebens- und Futtermittelversorgungsketten. Herr Rathjens ist Mitglied in internationalen Netzwerken, verschiedenen Organisationen, Gremien und Verbänden, die sich unter anderem mit gentechnisch modifizierten Organismen beschäftigen.



Eurofins GeneScan GmbH  
Engesserstrasse 4  
79108 Freiburg  
UlfRathjens@eurofins.de

## Zeitplan (Vortragslänge: 30 Minuten /10 Minuten Diskussion) Donnerstag 26.10.2023

Zeit	Agenda	Referent*in
10:00 – 10:10	<b>Begrüßung und Moderation</b>	Herr Prof. Dr. A. Nicolai Frau Prof. Dr. A. Labes Herr Prof. Dr. C. Comans
10:10 – 10:20	<b>Begrüßung durch das Präsidium</b>	Herr Dr. Christoph Jansen
10:20 – 11:00	„Nachhaltige Lieferketten durch das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz? Rechtlicher Rahmen und erste praktische Eindrücke“	Herr Prof. Dr. Clemens Comans
11:05 – 11:45	„Das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz als Beitrag zu nachhaltigeren Lieferketten in einem Lebensmittelkonzern“	Frau Martina Janssen
11:45 – 13:00	<b>Mittagspause und nette Gespräche</b>	
13:00 – 13:40	„Lieferketten – zwischen Rechtsrahmen und Freiwilligkeit: Chancen und Herausforderungen für mittelständische Unternehmen“	Frau Sedef Atasoy Frau Barbara Eschke
13:45 – 14:25	„Resilienz in Lebensmittel-Unternehmen: Definition, Compliance und organisatorische Umsetzung, unterstützt durch ein modernes ERP-System“	Herr Dr. Klemens van Betteray
14:25 – 14:45	<b>Kaffee und nette Gespräche</b>	
14:45 – 15:25	„Sicherstellung von GVO-freien Lebens- und Futtermittelversorgungsketten“	Herr Ulf Rathjens
15:25 – 15:30	<b>Verabschiedung und Ende der Vorträge</b>	Herr Prof. Dr. Andreas Nicolai

## Frau Prof. Dr. Antje Labes Gastgeberin

Frau Dr. Antje Labes lehrt an der Hochschule Flensburg Mikrobiologie und Molekularbiologie. Als ausgebildete Mikrobiologin forscht sie in der Biotechnologie mariner Naturprodukte. Sie begann ihre akademische Karriere im Bereich des Zuckerstoffwechsels hyperthermophiler Archaeen. Ihr Hauptforschungsfeld wurde die Biotechnologie mariner Mikroorganismen und mariner Naturprodukte, ihre Forschungsinteressen umfassen die Biologie mariner Pilze, bioanalytische Nachweismethoden und die Optimierung der Produktion mikrobieller Produkte für Pharmazie und Kosmetik. Sie arbeitete als Wissenschaftlerin am GEOMAR-Biotech, einem Zentrum für marine Naturstoff-Biotechnologie.

Frau Dr. Antje Labes ist an vielen Forschungsprojekten der Blauen Biotechnologie beteiligt und interagiert in der angewandten Forschung mit kleinen/mittleren Unternehmen. Im Rahmen der BMBF-Förderung Innovative Hochschule hat sie mit Frau Prof. Dr. Birte Nicolai das Zentrum für Analytik im Technologietransfer für Biotech- und Lebensmittelinnovationen (ZAiT) gegründet, das die Kompetenzen der Hochschule in der Bio- und Lebensmitteltechnologie mit Start-Ups und Unternehmen aus dem regionalen Umfeld zusammenführt. Forschungsergebnisse finden so Eingang in Wissenschaft, Wirtschaft und die angewandte Lehre der Hochschule. Das jährliche Symposium bringt die Beteiligten zusammen und regt zu Austausch,

Wissenstransfer und Innovationen an.



Hochschule Flensburg  
Kanzleistr. 91-93  
24943 Flensburg  
[antje.labes@hs-flensburg.de](mailto:antje.labes@hs-flensburg.de)

## Herr Prof. Dr. Andreas Nicolai Gastgeber

Herr Prof. Dr. Andreas Nicolai ist promovierter Lebensmitteltechnologe und lehrt seit 2018 als Professor an der Hochschule Flensburg in dem Bachelorstudiengang „Biotechnologie, Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik“ sowie dem Masterstudiengang „Applied Bio and Food Sciences“.

Herr Prof. Dr. Nicolai war für verschiedene Unternehmen der Lebensmittelindustrie in leitender Funktion in den Bereichen Qualitätssicherung und -management tätig. Ausgangspunkt seiner Laufbahn in der Lebensmittelindustrie war eine Ausbildung zum Milchwirtschaftlichen Laboranten mit anschließendem Studium der Lebensmitteltechnologie.

Seine berufliche Expertise bringt Herr Prof. Nicolai vorrangig in die Fächer der Produkttechnologie tierischer und pflanzlicher Herkunft ein, ins Qualitätsmanagement sowie in die Verpackungstechnik und das Lebensmittelrecht.

In dem aktuellen kooperativen deutsch-dänischen Interreg Forschungsprojekt „PRECISE“ wirkt Herr Prof. Nicolai mit dem Ziel mit, einen neuartigen Handsensor zur Bestimmung des Frischegrades von Fisch und Fleisch zu entwickeln. Hierbei ist der Grad des Verderbes zu bestimmen, um einen nachhaltigen Beitrag zur Reduktion von Lebensmittelverlusten zu leisten. Herr Prof. Dr. Nicolai organisiert alljährlich das Flensburger Symposium „Food and Biotech“ und wünscht allen Teilnehmer\*innen eine interessante Tagung.



Hochschule Flensburg  
Kanzleistr. 91-93  
24943 Flensburg  
[andreas.nicolai@hs-flensburg.de](mailto:andreas.nicolai@hs-flensburg.de)

# Anmeldung:

Online anmelden  
bitte unter:

<https://hs-flensburg.de/form/symposium-food-biotech>



**[hs-flensburg.de](https://hs-flensburg.de)**

**[https://hs-flensburg.de/forschung/fue/  
forschungsinstitute/zait](https://hs-flensburg.de/forschung/fue/forschungsinstitute/zait)**