

17. Ahlemer Käse-Seminar

11. und 12. September 2012
Hotel „Freizeit In“, Göttingen

Unsere Themen:

- Käsemarkt
- Energiemarkt
- Zusatzstoffe
- Führung
- Mikrobiologie
- Käsereitechnik
- Hygiene
- Käsereitechnologie

Veranstalter:

Fachverband der Milchwirtschaftler in
Niedersachsen und Sachsen-Anhalt
- Bildungswerk - GmbH
Bahnhofstraße 14, 26122 Oldenburg

Tagungsort:

Tagungshotel „Freizeit In“,
Dransfelder Straße 3, 37079 Göttingen
Tel.: 0551 / 9001-0
Fax: 0551 / 9001-100
www.freizeit-in.de
(In unmittelbarer Nähe der Autobahnabfahrt
Göttingen, Abfahrt-Nr. 73 – Göttingen/Dransfeld/B3)

Seminarprogramm:

Dienstag, 11. September 2012

14:00 Uhr **Begrüßung**
Bernd von Borstel, Fachverband der Milchwirtschaftler

Moderation: Thorsten Lucht

Käsemarkt

14:15 Uhr **Der internationale Käsemarkt - Risikoerkennung auf dem Milchmarkt**
Referentin: Monika Wohlfarth, Zentrale Milchmarkt Berichterstattung GmbH

15:00 Uhr **Der nationale Energiemarkt – ist das Blockkraftwerk vor Ort eine Lösung?**
Referent: Dr. Heinrich Buchholz, Biolac GmbH & Co. KG

15:45 Uhr **Kaffeepause**

Hygiene

16:15 Uhr **Die BIONI SYSTEMLÖSUNG – dauerhafter Schutz gegen Schimmelpilze und Bakterien in der Lebensmittelindustrie**
Referent: Jens Lemke, BIONI SYSTEM GmbH

Führung

17:10 Uhr **„Ente oder Adler - Taten statt Quaken“**
Referent: Ardeschyr Hagmaier

Diskussion

19:30 Uhr **Abendessen**
mit anschließendem kollegialen Gedanken- und Erfahrungsaustausch
(auf Einladung des Veranstalters)

Mittwoch, 12 September 2012

Moderation: Thorsten Lucht

Käsereitechnik

08:00 Uhr **Ressourceneffizienz und Wirtschaftlichkeit von Membrananlagen**
Referent: Martin Burger, VA GmbH - Gesellschaft für Food Processing

08:45 Uhr **ALPMA CreamoProt - neue Erfahrungen beim Einsatz in der Käsereiindustrie**
Referenten: Frank Neuber, ALPMA Alpenland Maschinenbau GmbH
Wietze Jongsma, Jongsma Engineering Solutions BV

09:30 Uhr **Kaffeepause**

Mikrobiologie, Salz im Käse

- 10:00 Uhr **Lebensbedingungen von Hefen und Schimmelpilzen in der Salzlake**
Referent: Dr. Lutz Beckmann, LUFA Nord-West
- 10:45 Uhr **Einflussfaktoren auf die Salzaufnahme im Salzbad**
Referentin: Ursula Schweiger, Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft Kempten
- 11:30 Uhr **Einfluss des Salzgehaltes auf die einzelnen Faktoren der Reifung incl. Käsefehler**
Referentin: Verw. Prof. Saskia Schwermann, Hochschule Hannover
- 12:15 Uhr **Mittagessen**
- Technik/Zusatzstoffe**
- 13:15 Uhr **Whey Contaner System**
Referent: Rob van Dalen, Bosgraaf Group NL
- 14:00 Uhr **Totraumfreie Messung – Rohrdruckmittler als ideales Messinstrument für Hygieneanwendungen**
Referent: Hendrik Schumacher, ARMATURENBAU GmbH
- 14:30 Uhr **Hintergründe zur Entstehung von Bitterkeit im Schnittkäse**
Referent: Hans-Uwe Petersen, Danisco Deutschland GmbH
- 15:15 Uhr **Diskussion**
- 15:30 Uhr **Seminarende mit Aushändigung der Teilnahmebescheinigungen**
Kaffee und Kuchen im Foyer

Teilnehmergebühr:

490,- € zzgl. MwSt. (inkl. Seminarmappe, CD-Rom mit allen Vorträgen, Abendessen, Mittagessen und Pausengetränken), zu überweisen nach der Anmeldebestätigung und dem Eingang der Rechnung.

Übernachtung:

Hotel „Freizeit In“ – 94,- € im Einzelzimmer inkl. MwSt., Frühstück und Parkplatzgebühr, zzgl. 3,21 € Göttinger Beherbergungssteuer inkl. MwSt. (bitte vor Ort beim Hotel begleichen).

Anmeldung:

Bitte bis spätestens 24. August 2012 an den
Fachverband der Milchwirtschaftler in Niedersachsen und Sachsen-Anhalt
- Bildungswerk - GmbH
Bahnhofstraße 14, 26122 Oldenburg
Telefon: 0441 – 2 10 27 67
Telefax: 0441 – 2 10 27 52
E-Mail : info@milchwirtschaftler.de

Moderatoren / Referenten

Bernd von Borstel	Fachverband der Milchwirtschaftler in Niedersachsen und Sachsen-Anhalt e.V. Bahnhofstr. 14, 26122 Oldenburg
Thorsten Lucht	DMK Deutsches Milchkontor GmbH Industriestr. 17, 26188 Edeweicht
Monika Wohlfarth	Zentrale Milchmarkt Berichterstattung GmbH Wilhelmsaue 37, 10713 Berlin
Dr. Heinrich Buchholz	Biolac GmbH & Co. KG Am Bahnhof 1, 31097 Harbarnsen
Jens Lemke	BIONI SYSTEM GmbH Lessingstr. 21, 46149 Oberhausen
Ardeschyr Hagmaier	Bleibtreustr. 21, 10623 Berlin
Martin Burger	VA GmbH - Gesellschaft für Food Processing Lautlinger Weg 3, 70567 Stuttgart
Wietze Jongsmä	Jongsmä Engineering Solutions BV Boskamp 11, NL-8431 PS Oosterwolde
Frank Neuber	ALPMA Alpenland Maschinenbau GmbH Alpenstr. 39-43, 83543 Rott am Inn
Dr. Lutz Beckmann	LUFÄ Nord-West – Institut für Lebensmittelqualität Ammerländer Heerstr. 115-117, 26129 Oldenburg
Ursula Schweiger	Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft Auf dem Bühl 84, 87437 Kempten
Verw. Prof. Saskia Schwermann	Hochschule Hannover Heisterbergallee 12, 30453 Hannover-Ahlem
Rob van Dalen	Bosgraaf Group – BG Dairy Anewiel 4, NL-8502 VC Joure
Hendrik Schumacher	ARMATURENBAU GmbH Manometerstr. 5, 46487 Wesel-Ginderich
Hans-Uwe Petersen	Danisco Deutschland GmbH Busch-Johannsen-Str. 1, 25899 Niebüll

Anmeldeformular:

Absender: _____

Fachverband der Milchwirtschaftler in
Niedersachsen und Sachsen-Anhalt - Bildungswerk - GmbH
Bahnhofstraße 14
26122 Oldenburg
Telefax: 0441 – 2 10 27 52

Rückantwort

Zum 17. Ahlemer Käse-Seminar am 11. und 12. September 2012 im
Tagungshotel „Freizeit In“ in Göttingen melden wir folgende Person(en) an:

Name	Tätigkeitsbereich	Übernachtung Ja	Übernachtung nein

Rechnungsanschrift: _____
 siehe oben
 neu: _____

Anmeldebestätigung per Mail:
 nein
 ja: _____ @ _____

Ort, Datum

Firma / Unterschrift