

Aus der Praxis – für die Praxis

18. Ahlemer UHT-Seminar

07. und 08. Oktober 2014

Hotel „Freizeit In“, Göttingen

Unsere Themen:

- **Milchmarkt – national und international**
- **Nachhaltigkeit**
- **Nahrungsmitteltrends**
- **Länger haltbare Milchprodukte**
- **E-Learning Modul, Qualität**
- **PET- Lösungen**
- **Hygienische Pulverherstellung für Babynahrung**
- **Prozesstechnik, Prozesssicherheit**

Veranstalter:

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

Tagungsort:

Tagungshotel „Freizeit In“,
Dransfelder Straße 3, 37079 Göttingen
Telefon: 0551 - 9001-0
Telefax: 0551 - 9001-100
www.freizeit-in.de

(In unmittelbarer Nähe der Autobahnabfahrt Göttingen,
Abfahrt Nr. 73 – Göttingen/Dransfeld/B3)

Seminarprogramm:

Dienstag, 07. Oktober 2014

- 14:00 Uhr **Begrüßung**
Dipl.-Ing. Dieter Gorzki, Fachverband der Milchwirtschaftler
Moderation: Prof. Dr.-Ing. Britta Rademacher, Hochschule Hannover
- 14:15 Uhr **Entwicklung und Aussichten für Milchprodukte national und international**
Referentin: Monika Wohlfarth, Zentrale Milchmarkt Berichterstattung GmbH
- 15:00 Uhr **Nachhaltige Milcherzeugung in Niedersachsen**
Referentin: Dr. Birthe J. Lassen, Thünen-Institut für Betriebswirtschaft
- 15:45 Uhr **Kaffeepause**
- 16:15 Uhr **Bedeutung der Nachhaltigkeit für deutsche exportierende Unternehmen**
Referentin: Karin Monke, EXPORT-UNION für Milchprodukte e.V.
- 17:00 Uhr **Die aktuellen internationalen Trends im food & beverage-Markt, Screening für Deutschland**
Referentin: Karin Tischer, food & more
Diskussion
- 19:00 Uhr **Abendessen**
mit anschließendem kollegialen Gedanken- und Erfahrungsaustausch
(auf Einladung des Veranstalters)

Mittwoch, 08. Oktober 2014

- Moderation:** Dipl.-Ing. Heiner Gehrke, frischli Milchwerke GmbH
- 08:30 Uhr **Mikrobiologische Aspekte bei der Herstellung länger haltbarer Produkte – Erfahrungsbericht aus der Laborpraxis**
Referent: Dr. Josef Hüfner, MIH Milchwirtschaftliches Institut Dr. J. Huefner
- 09:15 Uhr **FINK TEC E-Learning Modul**
- zeitlich flexible Durchführung von Schulungen
für Eigen- und Fremdpersonal im online E-Learning Format
Referent: Klaus Döring, FINK TEC GmbH
- 10:00 Uhr **Kaffeepause**

- 10:30 Uhr **Sidel's innovative aseptische PET Lösungen für H-Milch**
Referent: Torsten Kaiser, Sidel GmbH
- 11:15 Uhr **PastSafe: Bactoforce Prüfmethode zur regelmäßigen und präventiven Prüfung von Erhitzer-Anlagen**
Referent: Johannes Coenen, Bactoforce GmbH
- 12:00 Uhr **Nachhaltige Umsetzung von Verfahrenstechnik in Software zur Prozessleittechnik - was bedeutet das?**
Referent: Roland Riedl, planemos GmbH
- 12:45 Uhr **Mittagessen**
- 13:30 Uhr **Hygienische Pulverherstellung für Babynahrung**
Referent: Bart Spuijbroek, Tetra Pak Cheese & Powder Systems BV
- 14:15 Uhr **- Prozesssicherheit durch richtige Wartung und Instandhaltung der Antriebs- und Pumpentechnik**
- Innovatives Dosiersystem: Neue Wege in der Abfüllung von hochviskosen Medien
Referenten: Wolfram Sawallich, Rene Grywnow, Innovative Systems GmbH
- 15:00 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 Tagungsgetränken), zu überweisen nach der Anmeldebestätigung und dem Eingang der Rechnung.

Übernachtung:

Hotel „Freizeit In“ – 98,-- € im Einzelzimmer inkl. MwSt., Frühstück und Parkplatzgebühr (bitte vor Ort beim Hotel begleichen).

Anmeldung:

Bitte bis spätestens **12. September 2014** 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

Dipl.-Ing. Dieter Gorzki	Fachverband der Milchwirtschaftler in Niedersachsen und Sachsen-Anhalt e.V. Bahnhofstraße 14, 26122 Oldenburg
Prof. Dr.-Ing. Britta Rademacher	Hochschule Hannover Heisterbergallee 12, 30453 Hannover
Dipl.-Ing. Heiner Gehrke	frischli Milchwerke GmbH Bahndamm 4, 31547 Rehburg-Loccum
Monika Wohlfarth	Zentrale Milchmarkt Berichterstattung GmbH Wilhelmsaue 37, 10713 Berlin
Dr. Birthe J. Lassen	Thünen-Institut für Betriebswirtschaft Bundesallee 50, 38116 Braunschweig
Karin Monke	EXPORT-UNION für Milchprodukte e.V. Jägerstraße 51, 10117 Berlin
Karin Tischer	food & more August-Thyssen-Straße 11, 41564 Kaarst
Dr. Josef Hüfner	MIH Milchwirtschaftliches Institut Dr. J. Huefner Bahnhofstraße 1, 88145 Hergatz
Klaus Döring	FINK TEC GmbH, Ges. für Service, Technologie, Chemie Oberster Kamp 23, 59069 Hamm
Torsten Kaiser	Sidel GmbH Herriotstraße 1, 60528 Frankfurt
Johannes Coenen	Bactoforce GmbH Edisonstraße 3a, 59199 Bönen
Roland Riedl	planemos GmbH Am Weichselgarten 5, 91058 Erlangen
Bart Spuijbroek	Tetra Pak Cheese & Powder Systems BV P.O. Box 637, NL-8440 AP Heerenveen
Wolfram Sawallich Rene Grywnow	Innovative Systems GmbH Hildastraße 8-10, 44145 Dortmund

Anmeldeformular:

Absender: _____

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

Rückantwort

Zum 18. Ahlemer UHT-Seminar am 07. und 08. Oktober 2014 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