

21. Ahlemer Käse-Seminar

13. und 14. September 2016
Hotel „Freizeit In“, Göttingen

Unsere Themen:

- Der Käsemarkt und Einflüsse durch Intervention
- Milch als Fitmacher und in der modernen Lebensmittelwirtschaft
- Biofilme und Mikroflora in der Käseherstellung
- Dichtigkeitskontrollen bei Verpackungen
- Flexible Produktionstechnologien
- Rückstandsanalytik in Milchprodukten

Veranstalter:

Fachverband der Milchwirtschaftler in
Niedersachsen und Sachsen-Anhalt
– Bildungswerk – GmbH
Gertrudenstraße 22, 26121 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, 13. September 2016

- 14:00 Uhr **Begrüßung**
Bernd von Borstel, Fachverband der Milchwirtschaftler
- Moderation:**
Lutz Lemke, Sachsenmilch Leppersdorf GmbH
- 14:15 Uhr **Käse im nationalen, europäischen und globalen Marktgeschehen**
Referentin: Monika Wohlfarth, Zentrale Milchmarkt Berichterstattung GmbH
- 15:00 Uhr **Intervention als Marktinstrument?**
Referent: Frank Lenz, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
- 15:45 Uhr **Kaffeepause**
- 16:15 Uhr **Fitmacher Milch – ein Lebensmittel in der Diskussion**
Referentin: Christina Nordemann, Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen e.V.
- 17:00 Uhr **Von Nanometern zu Dollar Milliarden – Strukturen der modernen Lebensmittelwirtschaft**
Referent: Dr.-Ing. Volker Heinz, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.
- 18:45 Uhr **Stehempfang in der Orangerie**
- 19:00 Uhr **Abendessen**
mit anschließendem kollegialen Gedanken- und Erfahrungsaustausch
(auf Einladung des Veranstalters)

Mittwoch, 14. September 2016

Moderation: Lutz Lemke

- 08:30 Uhr **BIOFILME in der Lebensmittelindustrie – Entstehung, Bedeutung und Bekämpfung**
Referent: Thomas Tyborski, ECOLAB DEUTSCHLAND GmbH
- 09:15 Uhr **Biofilme in Erhitzungs- und Prozesanlagen**
Referenten: Ulrich Rolle, Markus Grimm, GEA TDS GmbH
- 10:00 Uhr **Kaffeepause**

- 10:30 Uhr **3D TRASAR Technologie – eine sinnvolle Prozessbegleitung in der CIP**
Referent: Philip Zinth, ECOLAB DEUTSCHLAND GmbH
- 11:15 Uhr **Qualitätsbeeinflussende Mikroflora bei der Herstellung von Käse: Erfassen, beurteilen und lenken**
Referent: Prof. Dr. Dieter Elsser-Gravesen, ISI – FOOD PROTECTION
- 12:00 Uhr **Online Dichtigkeitskontrolle bei Schrumpfbeuteln**
Referent: Dr. Carsten Cruse, CLK GmbH Bildverarbeitung & Robotik
- Praxisbericht zur Online Dichtigkeitskontrolle**
Referenten: Jakob Ramm und Siegfried Traub, Milchwerke Schwaben eG
- 12:45 Uhr **Mittagessen**
- 13:30 Uhr **Flexible Technologien in der industriellen Produktion von Cheddar**
Referent: Gerben Kiers, Tetra Pak Cheese and Powder Systems BV
- 14:15 Uhr **Rückstandsanalytik und Screening in Milch, Molke & Molkenkonzentraten**
Referent: Tom Stanke, Sachsenmilch Leppersdorf GmbH
- 15:30 Uhr **Seminarende mit Aushändigung der Teilnahmebescheinigungen**
Kaffee und Kuchen im Foyer

Teilnehmergebühr:

490,-- € zzgl. MwSt. (inkl. Seminarmappe mit allen Vorträgen **und NEU: Online-Zugang zum Datendownload**, Abendessen, Mittagessen und Tagungsgetränken), zu überweisen nach der Anmeldebestätigung und dem Eingang der Rechnung.

Übernachtung:

Hotel „Freizeit In“ – 100,-- € im Einzelzimmer inkl. MwSt., Frühstück und Parkplatzgebühr (bitte vor Ort beim Hotel begleichen).

Anmeldung:

Bitte bis spätestens **26. August 2016** an den
Fachverband der Milchwirtschaftler in Niedersachsen und Sachsen-Anhalt
– Bildungswerk – GmbH
Gertrudenstraße 22, 26121 Oldenburg

Telefon: 0441 - 39 02 45 - 45
Telefax: 0441 - 39 02 45 - 49
E-Mail : info@milchwirtschaftler.de

Moderatoren / Referenten

Bernd von Borstel	Fachverband der Milchwirtschaftler in Niedersachsen und Sachsen-Anhalt e.V. Gertrudenstraße 22, 26121 Oldenburg
Lutz Lemke	Sachsenmilch Leppersdorf GmbH An den Breiten, 01454 Leppersdorf
Monika Wohlfarth	ZMB Zentrale Milchmarkt Berichterstattung GmbH Jägerstraße 51, 10117 Berlin
Frank Lenz	Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
Christina Nordemann	Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen e.V. Seelhorststraße 4, 30175 Hannover
Dr.-Ing. Volker Heinz	Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. Prof.-von-Klitzing-Straße 7, 49610 Quakenbrück
Thomas Tyborski	ECOLAB DEUTSCHLAND GmbH Ecolab-Allee 1, 40789 Monheim am Rhein
Ulrich Rolle Markus Grimm	GEA TDS GmbH Voss-Straße 11/13, 31157 Sarstedt
Philip Zinth	ECOLAB DEUTSCHLAND GmbH Ecolab-Allee 1, 40789 Monheim am Rhein
Prof. Dr. Dieter Elsser-Gravesen	ISI FOOD PROTECTION Agro Food Park 13, DK-8200 Aarhus N
Dr. Carsten Cruse	CLK GmbH Bildverarbeitung & Robotik Zur Steinkuhle 3, 48341 Altenberge
Jakob Ramm Siegfried Traub	Milchwerke Schwaben eG Reuttier Straße 142, 89231 Neu-Ulm
Gerben Kiers	Tetra Pak Cheese and Powder Systems BV Venus 100, NL-8448 GW Heerenveen
Tom Stanke	Sachsenmilch Leppersdorf GmbH An den Breiten, 01454 Leppersdorf

Anmeldeformular:

Absender: _____

Fachverband der Milchwirtschaftler in
Niedersachsen und Sachsen-Anhalt – Bildungswerk – GmbH
Gertrudenstraße 22
26121 Oldenburg
Telefax: 0441 – 39 02 45 - 49

Rückantwort

Zum 21. Ahlemer Käse-Seminar am 13. und 14. September 2016 im Tagungshotel
„Freizeit In“ in Göttingen melden wir folgende Person(en) **gemäß umseitiger
Teilnahmebedingungen** an:

Name	Tätigkeitsbereich	Übernachtung Ja	Übernachtung nein

Rechnungsanschrift: _____

siehe oben

neu: _____

Anmeldebestätigung per Mail:

nein

ja: _____

_____ @ _____

Ort, Datum

Firma / Unterschrift

Teilnahmebedingungen Fachverband der Milchwirtschaftler in Niedersachsen und Sachsen-Anhalt – Bildungswerk – GmbH

Anmeldung

Für alle Seminare der Bildungswerk GmbH des Fachverbands der Milchwirtschaftler in Niedersachsen und Sachsen-Anhalt ist eine schriftliche Anmeldung (per Mail, Fax oder Post) vorzunehmen.

Nach Erhalt der Anmeldung erhalten alle Teilnehmer - spätestens innerhalb von 3 Wochen nach Eingang - eine Anmeldebestätigung/Rechnung.

Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr ist nach Erhalt der Anmeldebestätigung/Rechnung bis 7 Tage vor Beginn des Seminars zu überweisen.

Leistungsumfang

Die Teilnahmegebühr umfaßt die Teilnahme an der Veranstaltung, die Seminarunterlagen und - soweit angekündigt - die Tagungsgetränke, Mittag- und Abendessen. Ferner ist die Ausstellung der Teilnahmebescheinigung mit eingeschlossen.

Rücktritt des/r Teilnehmers/r

Falls aus dringenden betrieblichen oder persönlichen Gründen keine Seminarteilnahme stattfinden kann, berechnen wir folgende Teilnehmergebühren:

- Rücktritt innerhalb von 25 bis 4 Tagen vor Veranstaltungsbeginn	20%
- Rücktritt bis 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn	50%
- Rücktritt am Veranstaltungstag	100%

Bereits gezahlte Entgelte werden unter Einbehaltung der Bearbeitungs- und anteiligen Gebühren erstattet. Falls für einen bereits angemeldeten Teilnehmer bis vor Beginn des Seminars ein Ersatzteilnehmer benannt wird, fallen keine zusätzlichen Gebühren an. Ein teilweiser/tageweiser Rücktritt von einer Veranstaltung sowie eine teilweise/tageweise (Ersatz-)Teilnahme sind nicht möglich.

Absage von Veranstaltungen

Wenn Seminare aus organisatorischen Gründen oder aus sonstigen unvorhersehbaren Gründen (höhere Gewalt, Hotelschließung, plötzliche Erkrankung der Referenten) abgesagt oder verschoben werden müssen, wird die bereits entrichtete Teilnehmergebühr erstattet. Weitergehende Haftungs- und Schadensersatzansprüche sind jedoch ausgeschlossen. Fällt eine Veranstaltung wegen zu geringer Nachfrage aus, entsteht kein Anspruch auf Durchführung. Bereits entrichtete Teilnehmergebühren werden erstattet.

Arbeitsunterlagen

Die Arbeitsunterlagen werden vor Veranstaltungsbeginn vor Ort ausgehändigt.

Datenschutz

Mit der Anmeldung wird zugestimmt, daß die Daten (Namen, Organisation und/oder Funktion) in der elektronischen und gedruckten Teilnehmerliste genannt und den anderen Seminarteilnehmern zugänglich gemacht werden sowie zur Information über weitere Veranstaltungen verarbeitet werden; ferner, daß das Bild- und Tonmaterial, das für die Veranstaltung aufgezeichnet wird, für Dokumentationszwecke sowie im Rahmen der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit des Veranstalters eingesetzt werden darf.

Teilnahmebescheinigungen

Am Ende der Veranstaltung erhält jeder Teilnehmer eine Teilnahmebescheinigung. Zu diesem Zweck ist es erforderlich, daß jeder Teilnehmer am Veranstaltungstag seine Teilnahme auf den ausgelegten Unterschriftenlisten bestätigen muß.

Hotelbuchungen

In der Regel wird seitens des Veranstalters im Tagungshotel ein begrenztes Zimmerkontingent für die Teilnehmer zu Vorzugspreisen reserviert. Die Teilnehmer selber können keine Zimmerreservierung beim Tagungshotel unter Hinweis auf eine Teilnahme an der entsprechenden Veranstaltung vornehmen. Das Hotel verweist jeden Teilnehmer automatisch an den Veranstalter. Dieser übernimmt die entsprechende Hotelbuchung.