2021

Käsereitechnologischer Sonderlehrgang

Online Veranstaltung via Microsoft Teams ®

LANDESVERBAND BAYERISCHER UND SÄCHSISCHER MOLKEREIFACHLEUTE UND MILCHWIRTSCHAFTLER E.V.

Käsereitechnologischer Sonderlehrgang 2021

in Zusammenarbeit mit dem Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft Kempten

Ausschreibung

In Zusammenarbeit mit dem Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft Kempten laden wir zum **Käsereitechnologischen Sonderlehrgang 2021** ein.

Termin: Dienstag, 27.April, 08.45 bis 13.00 Uhr
Mittwoch, 29. April, 08.45 bis 13.00 Uhr

Tagungsort: **online Veranstaltung über Microsoft Teams®**

Fachl. Leitung: Dr. Valentin Sauerer, Leiter des LVFZ Molkereiwirtschaft, Kempten/Allgäu

Org. Leitung: Georg Rauschmayr, LBM e.V., Regensburg

Anmeldung: bitte ausschließlich an den

LBM e.V., Messerschmittstr. 43,
DE-93049 Regensburg
Tel. Nr.: 0049 941 467 217 48
Fax. Nr.: 0049 941 297 999 05
eMail: rauschmayr@lbm-ev.de

Bitte verwenden Sie den Vordruck für Ihre Anmeldung.
Wir erbitten Name, Vorname und **gültige Email Adresse zur Anmeldung und Einwahl über Microsoft Teams®**

Anmeldeschluss: **22. April 2021**

Seminargebühr: **€ 200.-** für die gesamte Veranstaltung bzw.
€ 125.- pro Tag

Mitglieder des LBM oder Teilnehmer aus Mitgliedsbetrieben des LBM e.V. erhalten pro Teilnehmer einen **Rabatt von € 25.-**

Bei Absagen nach Anmeldeschluss wird die volle Tagungsgebühr berechnet.
Die Teilnahme ist übertragbar, bei Rücktritt vor Anmeldeschluss wird eine Bearbeitungsgebühr von € 50.- erhoben.

Programm

Dienstag, 27. 04. 2021

08.45 Uhr **Begrüßung**

Diskussionsleitung: Dr. Valentin Sauerer, Kempten/Allgäu

09.00 Uhr **Tetra Pak Wege zur Optimierung von Käselinien**

Tetra Pak Lösungen für Cottage- und Frischkäse
Jochen Widderich, Tetra Pak Processing
Jurijen VandenBerg, Tetra Pak Processing

10.00 Uhr ***Salzbadtechnik für die Käserei***
Thorsten Kehl, ALPMA-SULBANA

10.45 Uhr ***Automatisierte Gerinnungsmessung – Technologie und Anwendung***
Jürg Oswald, Kalt Maschinenbau AG

11.00 Uhr **Beim Aufschneiden und Verpacken von Käse das Beste herausholen**
Frank Thiemar, Weber Maschinenbau GmbH

12.00 Uhr **Grundlagen der Reinigungskinetik und Gesamtanlagenvalidierung**
Martin Barnickel, LVFZ Kempten/Allgäu

13.00 Uhr Diskussion und Ende Tag 1

Mittwoch, 28. 04. 2021

08.45 Uhr **Begrüßung**

Diskussionsleitung: Dr. Valentin Sauerer, Kempten/Allgäu

09.00 Uhr ***Listeria monocytogenes* – Hygienic design trifft Reinigung**
Thomas Tyborski, ECOLAB DEUTSCHLAND GMBH

10.00 Uhr **Käserei 4.0 – welchen Beitrag kann Messtechnik leisten?**
Tim Schrodt, Endress+Hauser Messtechnik GmbH

11.00 Uhr **Pizzakäse**
Dirk Kuckelsberg, Danisco Deutschland GmbH

12.00 Uhr **Wirtschaftlichkeitsbetrachtung von Kulturen im Fall von (Re-) Investitionen in Käsereien**
Dr. Hendrik Buschendorf, Chr. Hansen GmbH

13.00 Uhr Diskussion und Ende der Veranstaltung

Anmeldung: Käsereitechnologischer Sonderlehrgang 2021

Bitte im Fensterumschlag oder per Fax an:

LBM e.V. Geschäftsstelle
Herrn Georg Rauschmayr
Messerschmittstr. 43
DE-93049 Regensburg

Fax: 0049 941 297 999 05

email: rauschmayr@lbm-ev.de

Ich /wir melde/n zum o.g. Seminar verbindlich an:

Teilnehmer (Name/Vorname): _____

Betrieb / Rechnungsanschrift: _____

_____

_____

_____

Gültige Email Adresse: _____

_____

Ich nehme an allen Veranstaltungstagen teil ☐ ja

Ich nehme an folgenden Tagen teil:

☐ Dienstag, 27.04.2021

☐ Mittwoch, 28.04.2021

Mitgliedschaft LBM e.V.: (25.- € ermäßigte Teilnahmegebühr) Teilnehmer: ☐ ja / ☐ nein

Betrieb: ☐ ja / ☐ nein

_____ _____

Datum Unterschrift/Firmenstempel