



## **20. Ahlemer Käse-Seminar**

**15. und 16. September 2015  
Hotel „Freizeit In“, Göttingen**

### **Unsere Themen:**

- R ü c k b l i c k - A u s b l i c k**
- K ä s e m a r k t**
- M e n s c h - F ü h r u n g**
- R e i n i g u n g - H y g i e n e**
- T e c h n i k - T e c h n o l o g i e**
- L i s t e r i e n**

### **Veranstalter:**

Fachverband der Milchwirtschaftler in  
Niedersachsen und Sachsen-Anhalt  
- Bildungswerk - GmbH  
Gertrudenstraße 22, 26121 Oldenburg

### **Tagungsort:**

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

# Seminarprogramm:

**Dienstag, 15. September 2015**

14:00 Uhr

## **Begrüßung**

Bernd von Borstel, Fachverband der Milchwirtschaftler

## **Moderation**

Thorsten Lucht, Uckermärker Milch GmbH

## **Rückblick - Ausblick**

14:15 Uhr

### **Käseertechnologie und Technik – Brüder oder Rivalen? Was haben wir erreicht? Wo kann es hingehen?**

Referent: Max Wiedemann, Rosenheim

15:00 Uhr

## **Kaffeepause**

## **Käsemarkt**

15:30 Uhr

### **Käse im nationalen, europäischen und globalen Marktgeschehen**

Referentin: Monika Wohlfarth, ZMB GmbH

16:15 Uhr

### **Käse im Vertriebskanal LEH**

Referent: Hans Wortelkamp, Milch-Marketing

## **Mensch - Führung**

17:00 Uhr

### **Haftung von Führungskräften**

Referent: Dr. Benjamin Lüders, Lüders, Warneboldt & Partner

17:45 Uhr

### **Wertschätzung – Gedanken einer Führungskraft....**

Referent: Thorsten Lucht, Uckermärker Milch GmbH

18:30 Uhr

## **Stehempfang in der Orangerie**

19:00 Uhr

## **Abendessen**

mit anschließendem kollegialen Gedanken- und Erfahrungsaustausch  
(auf Einladung des Veranstalters)

**Mittwoch, 16. September 2015**

**Moderation:** Thorsten Lucht

## **Reinigung - Hygiene**

08:00 Uhr

### **Einsatzmöglichkeiten von Chlordioxid in der Milchverarbeitung in Käsereien**

Referent: Dr. Bertram Schmid, ASIRAL GmbH & Co. KG

08:45 Uhr

### **Desinfektion in der Milchindustrie mit einem Wirkstoff aus der Elektrolyse- zelle – Klassische Chemie, Membranzelle und Einkammerverfahren (ActiWa)**

Referent: Frank Pompetzki, Samro Technik AG

09:30 Uhr

## **Kaffeepause**

## **Technik - Technologie**

- 10:00 Uhr **Roboter in Käsepressensysteme – Auspacken ohne Luft und Vakuum**  
Referent: Rob van Dalen, Bosgraaf GROUP
- 10:45 Uhr **Prozessoptimierung und Maximierung der Wertschöpfung durch neueste Inline-Messtechnik von Foss**  
- Praktische Beispiele aus aller Welt -  
Referent: Michael Sievers, Foss GmbH
- 11:30 Uhr **Schnitt- und Hartkäseproduktion mit Formatik und Röhrenportionierung**  
Referenten: Andreas Blin, Nadim Harb, ALPMA GmbH
- 12:15 Uhr **Mittagessen**
- 13:15 Uhr **Anpassung im Käsungsprozess bei der Verarbeitung von Protein angereicherter Kesselmilch**  
Referent: Dirk Kuckelberg, DANISCO Deutschland GmbH

## **Listerien**

- 14:00 Uhr **„Wir sagen den Listerien den Kampf an“**  
Referent: Uwe Schwarz, HYPRED GmbH
- 14:30 Uhr **Listerien – die große Gefahr, ein Bericht aus der Praxis**  
Referent: Dr. Josef Hüfner, MIH
- 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 **21. August 2015** 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
Thorsten Lucht	Uckermärker Milch GmbH Brüssower Allee 85, 17291 Prenzlau
Max Wiedemann	Riesenbergstraße 2 A, 83026 Rosenheim
Monika Wohlfarth	ZMB Zentrale Milchmarkt Berichterstattung GmbH Wilhelmsaue 37, 10713 Berlin
Hans Wortelkamp	Redaktion Milch-Marketing / KÄSE-THEKE Zehnerstraße 22 b, 53498 Bad Breisig
Dr. Benjamin Lüders	Lüders, Warneboldt & Partner Zum Blauen See 5, 31275 Lehrte
Dr. Bertram Schmid	ASIRAL GmbH & Co. KG Hermann-Werle-Straße 15, 67433 Neustadt
Frank Pompetzki	Samro Technik AG Thannhausen 89, 91738 Pfofeld
Rob van Dalen	Bosgraaf GROUP Anewiel 4, NL-8502 VC Joure
Michael Sievers	Foss GmbH Halstenbeker Weg 98 c, 25452 Rellingen
Andreas Blin Nadim Harb	ALPMA Alpenland Maschinenbau GmbH Alpenstraße 39-41, 83543 Rott am Inn
Dirk Kuckelsberg	DANISCO Deutschland GmbH Busch-Johannsen-Straße 1, 25899 Niebüll
Uwe Schwarz	HYPRED GmbH Marie-Curie-Straße 23, 53332 Bornheim-Sechtem
Dr. Josef Hühner	MIH MILK & DAIRY INSTITUTES Dr. HÜFNER Bahnhofstraße 1, 88145 Hergatz

## Anmeldeformular\*:

**Absender:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

### Rückantwort

Zum 20. Ahlemer Käse-Seminar am 15. und 16. September 2015 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

\*Mit meiner/unsere Anmeldung stimme ich zu, daß meine/unsere Daten (Namen, Organisation und/oder Funktion) in der elektronischen und gedruckten Teilnehmerliste genannt werden, 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.