

Aus der Praxis – für die Praxis

19. Ahlemer UHT-Seminar

06. und 07. Oktober 2015

Hotel „Freizeit In“, Göttingen

Unsere Themen:

- **Milchmarkt - national und international, Export**
- **Online basierte Schulungen**
- **Haftung von Führungskräften**
- **Reinigung**
- **Plasmin in der UHT-Milch**
- **Fruchtzubereitungen - Möglichkeiten / Markttrends**
- **Wie belastbar ist Chrom-Nickel-Stahl?**
- **Inline-Messtechnik, Prozessmesstechnik in UHT-Anlagen**
- **Neue Entwicklung der hygienischen und aseptischen Abfüllung**

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, 06. Oktober 2015

- 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: Dr. Kerstin Keunecke, Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH
- 15:00 Uhr **Der Markt für flüssige Milchprodukte in China – Aktuelle Entwicklung und Trends**
Referent: Tobias Wirth, Tetra Pak GmbH & Co. KG
- 15:45 Uhr **Kaffeepause**
- 16:15 Uhr **Produktion lang haltbarer Milchprodukte für den Export**
Referenten: Carolin Reich, M.Sc., Prof. Dr.-Ing. Jörg Hinrichs, Universität Hohenheim
- 16:45 Uhr **Online basierte Schulungen**
Referent: Manfred Bettermann, hyAcademy GmbH
- 17:30 Uhr **Haftung von Führungskräften**
Referent: Dr. Benjamin Lüders, Lüders, Warneboldt & Partner

Diskussion
- 19:00 Uhr **Stehempfang - Abendessen**
mit anschließendem kollegialen Gedanken- und Erfahrungsaustausch
(auf Einladung des Veranstalters)

Mittwoch, 07. Oktober 2015

- Moderation:** Dipl.-Ing. Heiner Gehrke, frischli Milchwerke GmbH
- 08:30 Uhr **Einsatzmöglichkeiten von Chlordioxid in der Milchverarbeitung**
Referent: Dr. Bertram Schmid, ASIRAL GmbH & Co. KG
- 09:15 Uhr **Plasmin in Milch – ein unterschätzter Faktor für UHT-Milch**
Referenten: Carolin Reich M.Sc., Prof. Dr.-Ing. Jörg Hinrichs, Universität Hohenheim
- 10:00 Uhr **Kaffeepause**

- 10:30 Uhr **Frucht und Milch schafft neue Möglichkeiten – Markttrends. Sicherheit und Herstellung von Fruchtzubereitungen**
Referent: Clemens Kleikamp, AGRANA Fruit Germany GmbH
- 11:15 Uhr **Wie belastbar ist Chrom-Nickel-Stahl? Welche Werkstoffe sollen im UHT-Bereich Verwendung finden? Wodurch werden sie zerstört?**
Referent: Dipl.-Ing. Reinhold Hoffmann, H. BUTTING GmbH & Co. KG
- 12:00 Uhr **Prozessoptimierung und Maximierung der Wertschöpfung durch neueste Inline-Messtechnik von FOSS**
Referent: Michael Sievers, FOSS GmbH
- 12:45 Uhr **Mittagessen**
- 13:30 Uhr **Prozessmesstechnik in UHT-Anlagen - Kapital versus Kostenfaktor**
Referent: Dr. Markus Horstjann, Hengesbach GmbH & Co. KG
- 14:15 Uhr **Neue Entwicklung der hygienischen und aseptischen Abfüllung auf Basis eines modularen Baukastensystems der Fa. Bosch**
Referent: Peter Müller, Robert Bosch 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 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

Dipl.-Ing. Dieter Gorzki	Fachverband der Milchwirtschaftler in Niedersachsen und Sachsen-Anhalt e.V. Gertrudenstraße 22, 26121 Oldenburg
Prof. Dr.-Ing. Britta Rademacher	Hochschule Hannover Heisterbergallee 12, 30453 Hannover
Dipl.-Ing. Heiner Gehrke	frischli Milchwerke GmbH Bahndamm 4, 31547 Rehburg-Loccum
Dr. Kerstin Keunecke	Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH Dreizehnmorgenweg 10, 53175 Bonn
Tobias Wirth	Tetra Pak GmbH & Co. KG Frankfurter Straße 79-81, 65239 Frankfurt/Main
Carolin Reich M.Sc. Prof. Dr.-Ing. Jörg Hinrichs	Universität Hohenheim Garbenstraße 21, 70599 Stuttgart
Manfred Bettermann	hyAcademy GmbH Parkstraße 33, 24594 Hohenwestedt
Dr. Benjamin Lüders	Lüders, Warneboldt & Partner Zum Blauen See 5, 31275 Lehrte
Dr. Bertram Schmid	ASIRAL GmbH & Co. KG Hermann-Wehrle-Straße 15, 67433 Neustadt
Clemens Kleikamp	AGRANA Fruit Germany GmbH Lilienthalstraße 1, 78467 Konstanz
Dipl.-Ing. Reinhold Hoffmann	H. BUTTING GmbH & Co. KG Gifhorner Straße 59, 29379 Knesebeck
Michael Sievers	FOSS GmbH Halstenbeker Weg 98 c, 25462 Rellingen
Dr. Markus Horstjann	Hengesbach GmbH & Co. KG Schimmelbuschstraße 17, 40699 Erkrath
Peter Müller	Robert Bosch GmbH Postfach 1127, 71301 Waiblingen

Anmeldeformular*:

Absender: _____

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

Rückantwort

Zum 19. Ahlemer UHT-Seminar am 06. und 07. Oktober 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.