

22. Ahlemer Käse-Seminar

12. und 13. September 2017
Hotel „Freizeit In“, Göttingen

Unsere Themen:

- Käsemarkt
- Neue Käsetechnologien
- gentechnikfreie Zusatzstoffe
- optische Prüfung von Verpackungssystemen
- Käseausbeute
- Validierung von Reinigungssystemen

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, 12. September 2017

- 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, ZMB GmbH
- 15:00 Uhr **Flexible Käseproduktion – Tetra Pak Flex Line**
Referent: Jurjen van den Berg, Tetra Pak CPS B.V.
- 15:45 Uhr **Kaffeepause**
- 16:15 Uhr **„Alles genfrei oder was?“ – Kulturen für die ohne-Gentechnik-Deklaration. EIN GESETZ IN DER DISKUSSION UND ANWENDUNG**
Referenten: Dagmar Pettke, Andreas Oehmichen, DuPont Nutrition & Health
- 17:00 Uhr **Entwicklung und Herstellung von „gentechnikfreien Gewürzen und Gewürzmischungen“ in der Praxis**
Referent: Franz-Josef Schindler, Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH
- 17:30 Uhr **Milchmythen zur Gesundheit: Fakt oder post-faktisch?**
Referent: Dr. Malte Rubach, M. R. EXPERT
- 18:45 Uhr **Stehempfang in der Orangerie**
- 19:00 Uhr **Abendessen**
mit anschließendem kollegialen Gedanken- und Erfahrungsaustausch
(auf Einladung des Veranstalters)

Mittwoch, 13. September 2017

- Moderation:**
Lutz Lemke
- 08:30 Uhr **Neueste Entwicklungen und Technologien in der Mozzarella Käseherstellung**
Referent: Thorsten Kehl, Sulbana AG
- 09:15 Uhr **CO²-Dosierung in Käsereimilch – Alter Hut oder lohnender Helfer**
Referent: Dr. Stefan Pust, PF Solution Dr. Stefan Pust e.K.

- 10:00 Uhr **Betriebswirtschaftliche Aspekte der Käseausbeute**
Referent: Dr. Stefan Bayr, Dr. Bayr Consulting
- 10:45 Uhr **Kaffeepause**
- 11:15 Uhr **Fremdkörperdetektion im Bereich der Konfektionierung (Käse) durch optische Sortiersysteme**
Referent: Christian Hofsommer, TOMRA Sorting GmbH
- 12:00 Uhr **Luftzieher Fertigverpackungen – optische Prüfung von Etiketten & Dichtigkeit durch In-Line-Kamerasysteme**
Referent: Joachim Scharnweber, DVC Machinevision B. V.
- 12:45 Uhr **Ressourcenoptimierung mit „CIPTec“**
Referent: Jürgen Geib, Diversey Deutschland GmbH & Co. OHG
- 13:15 Uhr **Validierung von CIP Systemen in der Milchwirtschaft**
Referent: Thomas Tyborski, ECOLAB DEUTSCHLAND GmbH
- 14:00 Uhr **Seminarende mit Aushändigung der Teilnahmebescheinigungen**
anschließend **Mittagessen im Foyer**

Teilnehmergebühr:

490,- € zzgl. MwSt. (inkl. Seminarmappe mit allen Vorträgen und 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 **25. August 2017** 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
Jurjen van den Berg	Tetra Pak CPS B.V. Venus 100, NL-8448 GW Heerenveen
Dagmar Pettke Andreas Oehmichen	DuPont Nutrition & Health Busch-Johannsen-Straße 1, 25899 Niebüll
Franz-Josef Schindler	Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH Beimoorweg 11, 22926 Ahrensburg
Dr. Malte Rubach	M. R. EXPERT Kugelfang 24, 84405 Dorfen
Thorsten Kehl	Sulbana AG Schlatterstraße 3, CH-8352 Elsau
Dr. Stefan Pust	PF Solution Dr. Stefan Pust e. K. Geranienweg 21, 75179 Pforzheim
Dr. Stefan Bayr	Dr. Bayr Consulting Malzhauser Straße 10, 86453 Dasing
Christian Hofsommer	TOMRA Sorting GmbH Otto-Hahn-Straße 6, 56218 Mühlheim-Kärlich
Joachim Scharnweber	DVC Machinevision B.V. Minervum 7069, NL-4817 ZK Breda
Jürgen Geib	Diversey Deutschland GmbH & Co. OHG Mallastraße 50-56, 68219 Mannheim
Thomas Tyborski	ECOLAB DEUTSCHLAND GmbH Ecolab-Allee 1, 40789 Monheim am Rhein

Anmeldeformular:

Absender: _____

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

Rückantwort

Zum 22. Ahlemer Käse-Seminar am 12. und 13. September 2017 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.