

# Käseereitechnologischer Sonderlehrgang 2020

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 Käseereitechnologischen Sonderlehrgang 2020 ein und bitten um Ihre Anmeldung.

**Termin:** Dienstag, 28. April 2020, 09.45 Uhr bis  
Mittwoch, 29. April, 15.45 Uhr

**Tagungsort:** Landgasthof Hotel Bergwirt  
DE-91567 Herrieden - Schernberg 1  
direkt an der A6 bei Ansbach

**Fachl. Leitung:** Dr. Valentin Sauerer  
LVFZ Molkereiwirtschaft, Kempten

**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 auf der  
Rückseite aufgedruckten Vordruck für  
Ihre Anmeldung.**

Wir erbitten Name, Vorname und  
Geburtsdatum zur Ausstellung der  
Teilnahmebescheinigung

**Anmeldeschluss: 09. April 2020**

**Seminargebühr:** € 490.- inkl. zwei Mittagessen,  
Abendessen am 28.04. und der  
Kaffeepausen, € 440.- für Mitglieder des  
LBM oder Teilnehmer aus Mitglieds-  
betrieben des LBM e.V.  
Teilnahme je Halbtage € 130.- ohne Rabatt.

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

**Hotel:** Reservierung auf Wunsch durch den  
LBM e.V. nach Verfügbarkeit:

Hotel Bergwirt  
Schernberg 1  
DE-91567 Herrieden bei Ansbach  
Telefon: 0049 9825 2039-0  
Internet: www.hotel-bergwirt.de

Bei Quartierwunsch erfolgt eine  
namentliche Nennung an das Hotel, wir  
haften nicht für nachträgliche  
Stornierungen. Bitte rechnen Sie selbst mit  
dem Hotel ab. Vereinbarter Preis: 72.- € bis  
77.- € je Übernachtung, inkl. Frühstück

## Programm

**Dienstag, 28. 04. 2020**

09.45 Uhr **Begrüßung**

*Diskussionsleitung: Dr. Valentin Sauerer, LVFZ Kempten/Allgäu*

10.00 Uhr **Tetra Pak Wege zur Optimierung von Käselinien**  
*Pawel Palich, Tetra Pak Processing  
Jochen Widderich, Tetra Pak Processing*

**Tetra Pak Lösungen für Cottage- und Frischkäse**  
*Pawel Palich, Tetra Pak Processing  
Jochen Widderich, Tetra Pak Processing*

10.45 Uhr **Salzbadssysteme mit Prozesstechnik**  
*Thorsten Kehl und Dipl. Ing. Thomas Riel, ALPMA-SULBANA*

11.30 Uhr **Beim Aufschneiden und Verpacken von Käse das Beste  
Heraus holen**  
*Frank Thiemar, Weber Maschinenbau GmbH*

12.15 Uhr **Gemeinsames Mittagessen**

*Diskussionsleitung: Ursula Schweiger, LVFZ Kempten/Allgäu*

13.15 Uhr **Vom Lab zum Laden! Wie sich Käseereien durch  
Digitalisierung und Systemintegration optimieren können!**  
*Michael Tenbeitel, CSB-System AG*

14.00 Uhr **Grundlagen der Reinigungskinetik und  
Gesamtanlagensvalidierung**  
*Martin Barnickel, LVFZ Kempten/Allgäu*

14.45 Uhr **Pause**

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

16.00 Uhr **„Listerien“ – ein Praxisreport**  
*Dr. Josef Hüfner, Milk & Dairy Institute Dr. Hüfner*

19.00 Uhr **Gemeinsames Abendessen im Tagungshotel auf Einladung  
des LBM e.V., Erfahrungsaustausch im Kollegenkreis**

**Mittwoch, 29. 04. 2020**

*Diskussionsleitung: Georg Rauschmayr, LBM e.V., Regensburg*

08.00 Uhr **Anlageninstallation an der Bruchbereitung.**  
*Joachim Löw, Milkron GmbH*

08.45 Uhr **Was man bei betrieblichen Erweiterungsmaßnahmen /  
Neubauvorhaben zu beachten hat**  
*Matthias Wilhelm, IE Food Engineering*

09.30 Uhr **Automatisierung im Verpackungsprozess**  
*Karsten Schwertner, MULTIVAC Deutschland*

10.15 Uhr **Pause**

10.45 Uhr **Käseerei 4.0 – welchen Beitrag kann Messtechnik leisten?**  
*Tim Schrodtt, Endress+Hauser Messtechnik GmbH+Co. KG*

11.30 Uhr **Faszination Edelstahl**  
*Jürg Oswald, Kalt Maschinenbau AG  
Nico Schmid, Kalt Maschinenbau AG*

12.15 Uhr **Gemeinsames Mittagessen**

*Diskussionsleitung: Dr. Valentin Sauerer, LVFZ Kempten/Allgäu*

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

14.00 Uhr **Schimmelpilze in/auf Milchprodukten - technologische,  
hygienische Relevanz**  
*Dr. Josef Hüfner, Milk & Dairy Institute Dr. Hüfner*

14.45 Uhr **Prozesskostenminimierung durch Standardisierung des  
Gerinnungsprozesses. Auswirkungen – Einflüsse –  
Produktqualität**  
*Christian Niebuhr, Chr. Hansen GmbH*

15.30 Uhr **Gemeinsamer Imbiss, Verabschiedung**

