

Käsereitechnologischer Sonderlehrgang 2017

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 2017 ein und bitten um Ihre Anmeldung.

Termin: Mittwoch, 03. Mai 2017, 09.45 Uhr bis
Donnerstag, 04. Mai 2017, 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.: 09 41/46 72 17 48
Fax. Nr.: 09 14/29 70 99 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: 14. April 2017

Seminargebühr: € 460.- inkl. zwei Mittagessen und der
Kaffeepausen, € 410.- für Mitglieder des
LBM oder Teilnehmer aus Mitglieds-
betrieben des LBM e.V.
Teilnahme je Halbtage € 120.- 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
91567 Herrieden bei Ansbach
Telefon: 09825/2039-0
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. Wir vereinbaren 58.- € je
Übernachtung, inkl. Frühstück

Programm

Mittwoch, 03. Mai 2017

09.45 Uhr **Begrüßung**

Diskussionsleitung: Dr. Valentin Sauerer, LVFZ Kempten/Allgäu

10.00 Uhr **Optimale Bruchbereitung im Käsefertiger**
*Jochen Widderich, Tetra Pak Processing
Gerben Kiers, Sales Support Tetra Pak*

10.45 Uhr **Ventile – die richtige Komponente für die richtige
Anwendung in Produktionsanlagen**
Willi Wiedemann, Sales Product Management, Evoguard GmbH

11.30 Uhr **Hocheffiziente Portionierung von Käse und vernetzte
Logistiklösung**
Frank Thiemar, Weber Maschinenbau GmbH

12.15 Uhr **Gemeinsames Mittagessen**

Diskussionsleitung: Ursula Schweiger, LVFZ Kempten/Allgäu

13.15 Uhr **Speisequark – Wege zur Optimierung von Prozessführung
und Produktqualität**
Jan Aschemann, Chr. Hansen GmbH

14.00 Uhr **Hygienisches Design im Anlagenbau - Status Quo und
Ausblick für Käsereien**
Ernst Wagemann, GEA TDS GmbH

14.45 Uhr **Pause**

15.15 Uhr **Moderne Salzbadsysteme für Schnitt- und Hartkäseereien**
Joachim Löw und Evert Yntema, GEA TDS GmbH

15.45 Uhr **Salzbadökologie und -mikroflora – Mikroflora, Grenzen und
Nutzen von Entkeimungsmaßnahmen**
Dr. Josef Hüfner, Milk & Dairy Institute Dr. Hüfner

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

Donnerstag, 04. Mai 2017

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

08.30 Uhr **FromaXe – Formenmaterial aus detektierbarem Kunststoff
für mehr Produktsicherheit**
Martin Pöllner, ALPMA GmbH

08.45 Uhr **Systemvergleich MF/UF zur Konzentration der Kesselmilch.
Herstellung von WPI aus der anfallenden idealen Molke**
Dr. Silke Paar, LTH Dresden

09.15 Uhr **Clostridien - ein immerwährendes Problem**
Nutz- bzw. Schadkeime, Heumilch versus Silagemilch,
Nachweismethoden - neuere Erkenntnisse
Dr. Josef Hüfner, Milk & Dairy Institute Dr. Hüfner

10.00 Uhr **Pause**

10.30 Uhr **Verdampfer Reduzierung der Sporen durch Reinigung.**
Uwe Schwarz, Hypred GmbH

11.15 Uhr **CIP-Reinigungsvalidierung Voraussetzungen, Aufbau und
Umsetzung einer CIP-Reinigungsvalidierung in
lebensmittelverarbeitenden Betrieben**
Thomas Tyborski, Ecolab Deutschland GmbH

12.00 Uhr **Gemeinsames Mittagessen**

Diskussionsleitung: Dr. Valentin Sauerer, LVFZ Kempten/Allgäu

13.00 Uhr **Nutzung von Genomdaten für die Entwicklung von
Käsereikulturen**
Dr. Claudia Wenzel, Agroscope Institut, CH Bern

13.45 Uhr **Käserei 4.0: Neue Technologie-Plattform für individuelle
Schnittkäse**
Christian Kern, Universität Hohenheim

14.30 Uhr **Milchmarkt, aktuell**
*Monika Wohlfarth, ZMB Zentrale Milchmarkt Berichterstattung
GmbH*

15.15 Uhr **Gemeinsamer Imbiss, Verabschiedung**

Anmeldung: Käse- und Käse-technologischer Sonderlehrgang 2017

Bitte im Fensterumschlag oder per Fax an:

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

Fax: 09 41 / 297 999 05

email: rauschmayr@lbm-ev.de

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

Teilnehmer (Name/Vorname): _____

Betrieb / Rechnungsanschrift: _____

Ich nehme an allen Veranstaltungstagen teil ja

Ich nehme an folgenden Halbtagen teil:

- | | | |
|--------------------------|--------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Mittwoch, 03.05., Vormittag | (Seminargebühr je Halbtage € 120.-, |
| <input type="checkbox"/> | Mittwoch, 03.05., Nachmittag | <input type="checkbox"/> ohne Ermäßigung) |
| <input type="checkbox"/> | Donnerstag, 04.05., Vormittag | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Donnerstag, 04.05., Nachmittag | <input type="checkbox"/> |

Ich benötige ein Hotelzimmer zur Übernachtung von:

- | | | |
|--------------------------|---------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Dienstag 02.05. auf Mittwoch 03.05. | (Buchung durch LBM e.V. im Hotel |
| <input type="checkbox"/> | Mittwoch 03.05. auf Donnerstag 04.05. | Bergwirt. Mit der Buchung erfolgt |
| <input type="checkbox"/> | Donnerstag 04.05. auf Freitag 05.05. | <input type="checkbox"/> namentliche Nennung an das Hotel. Wir |
| | | <input type="checkbox"/> haften nicht für nachträgliche Stornierung) |

Geburtsdatum (zur Ausstellung der Teilnahmebescheinigung): _____

Mitgliedschaft LBM e.V.: (50.- € ermäßigte Teilnahmegebühr
nur bei Buchung der kompletten Veranstaltung)

Teilnehmer: ja / nein
Betrieb: ja / nein

Datum

Unterschrift/Firmenstempel