

Aus der Praxis - für die Praxis

14. Ahlemer UHT - Seminar

05. und 06. Oktober 2010

Hotel „Freizeit In“, Göttingen

Unsere Themen :

Wirtschaftliche und ökologische Aspekte

- Trends und Erwartungen bei haltbaren Produkten
- Höchste Wirtschaftlichkeit bei der UHT - Milchproduktion
- Reduzierung der CO₂ - Emission

Qualitätssicherung, Mensch

- Implementierung von TPM in der Praxis
- Steriltank-Puffer zwischen Milchbehandlung und Milchabfüllung - nicht ohne Risiken!
- Führung – Physische Erkrankungen im Arbeitsleben

Technik und Technologie

- ATP – Untersuchungen von aseptischen Produkten
- Optimierung einer aseptischen Mischanlage
- Aufschlagtechnik und Aufschlagtechnologie im UHT-Prozess
- Texturaufbau – theoretische Betrachtung und praktische Umsetzung

Veranstalter

Landesverband der Milchwirtschaftler in Niedersachsen und Sachsen-Anhalt e.V., Heisterbergallee 12, 30453 Hannover

Tagungsort : Tagungshotel „Freizeit In“, Dransfelder Str. 3, 37079 Göttingen, Tel.: 0551 / 9001-0, Fax 0551 / 9001-100, (In unmittelbarer Nähe der Autobahnabfahrt, Göttingen, Abfahrt Nr. 73 – Göttingen/Dransfeld/B3)

Seminarprogramm

Dienstag, 05. Oktober 2010

14:00 Uhr **Begrüßung**

Dipl.-Ing. Dieter **Gorzki**, Landesverband der Milchwirtschaftler

Moderation: Prof. Dr.-Ing. Britta **Rademacher**, FH Hannover

14:15 Uhr **Trends und Erwartungen bei haltbaren Produkten - Perspektiven zur Produktions- und Absatzentwicklung**

Referent : Dipl.-Ing. Lars **Schäkel**, frischli Milchwerke GmbH

15:15 Uhr **Reduzierung der CO² - Emission - Ansätze für den Einsatz alternativer Materialien - Nachhaltigkeit einer etablierten Verpackung**

Referent: Oliver **Betzer**, SIG Combibloc GmbH

16:00 Uhr - **Kaffeepause** -

16:30 Uhr **Implementierung von TPM in der Praxis – „Fortsetzung“**
Referentin: Stefanie **Dilthey**, Campina GmbH

17:15 Uhr **Führung - Psychische Erkrankungen im Arbeitsleben**
Referentin : Ines **Krummacker**, NORDMILCH AG

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

Mittwoch, 06. Oktober 2010

Moderation: Dipl.-Ing. Heiner **Gehrke**, frischli Milchwerke GmbH

08:30 Uhr **ATP Untersuchung von aseptischen Produkten, Stand der Technik und Neuerungen**
Referent: Dipl.-Ing. Joachim **Peetz**, Celsis GmbH

09:15 Uhr **Optimierung einer aseptischen Mischanlage**
Referent: Valentin **Jörns**, bawaco GmbH

10:00 Uhr **Diskussion**
10:15 Uhr **Kaffeepause**

10:45 Uhr **Höchste Wirtschaftlichkeit bei der UHT - Milchproduktion - One Step Technologie**
Referent : Burghard **Dyck**, Tetra Pak Processing GmbH

11:30 Uhr **Steriltank – Puffer zwischen Milchbehandlung und Milchabfüllung – nicht ohne Risiken!**
Referent: Johannes **Coenen**, BACTOFORCE

12:00 Uhr **Diskussion**
12:15 Uhr **Mittagessen**

13:15 Uhr **Technologische Aspekte bei der Herstellung von aufgeschlagenen UHT - Produkten**
Referent : Wilfried **Feldkamp**, Condetta

14:00 Uhr **Texturenaufbau - Theoretische Betrachtung und praktische Umsetzung**
Referent: Dr. Michael **Witzel**, Sensus GmbH

14:45 Uhr **Diskussion**

Seminarende mit Aushändigung der Teilnahmebescheinigungen
- Kaffee und Kuchen im Foyer -

Teilnehmergebühr 490,--€ (incl. Seminarmappe, Abendessen, Mittagessen, und Pausengetränke) , zu überweisen nach der Anmeldebestätigung und dem Eingang der Rechnung.

Übernachtung : Hotel „Freizeit In“ – **94,- €** im Einzelzimmer incl. Frühstück
(bitte vor Ort beim Hotel begleichen)

Anmeldung : Bitte **bis spätestens 17.September 2010** an den

Landesverband der Milchwirtschaftler in Niedersachsen und Sachsen-Anhalt e.V. ,
Heisterbergallee 12, 30453 Hannover, Tel. + Fax: 0511 / 40 91 95 oder Tel. 0511 / 4005-
2163, e-mail: lvbmilch@googlemail.com