

# Aus der Praxis – für die Praxis

## 20. Ahlemer UHT-Seminar

### 11. und 12. Oktober 2016

Hotel „Freizeit In“, Göttingen



FACHVERBAND DER  
**MILCH**  
WIRTSCHAFTLER  
Niedersachsen und  
Sachsen-Anhalt  
-Bildungswerk- GmbH

#### UNSERE THEMEN:

- Milchmarkt – national und international
- Intervention – Information aus 1. Hand
- Milch in der gesellschaftlichen Wahrnehmung
- Neue Techniken und Technologien zum Thema Ernährung
- Abfüllanlagen Stand der Technik mit den Fragen der Qualitätssicherung
- Mega-Ressource Wasser
- Supply Chain Management Theorie und Praxis

#### 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)

#### Teilnehmergebühr:

490,- € zzgl. MwSt. (inkl. Seminarmappe mit allen  
Vorträgen und NEU: 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 **23. September 2016** 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

## SEMINARPROGRAMM:

### Dienstag, 11. Oktober 2016

- 14.00 Uhr **Begrüßung**  
Heiner Gehrke, Fachverband der Milchwirtschaftler
- Moderation:**  
Prof. Dr.-Ing. Britta Rademacher, Hochschule Hannover
- 14.15 Uhr **Entwicklung und Aussichten für Milchprodukte national und international**  
Referentin: Monika Wohlfarth, Zentrale Milchmarkt Berichterstattung GmbH
- 15.00 Uhr **Kann die Intervention den Markt regulieren?**  
Referent: Frank Lenz, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
- 15.45 Uhr Kaffeepause
- 16.15 Uhr **Die Milch macht Schlagzeilen - was ist dran am negativen Image?**  
Referentin: Christina Nordemann, Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen e.V.
- 17.00 Uhr **Dezentralisierung – Der Schlüssel zur nachhaltigen Versorgung von 7+x Mrd. Menschen?**  
Referent: Dr. Volker Heinz, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.
- Diskussion
- 19.00 Uhr Stehempfang – Abendessen  
mit anschließendem kollegialen Gedanken- und Erfahrungsaustausch (auf Einladung des Veranstalters)

### Mittwoch, 12. Oktober 2016

- Moderation:**  
Klaus Kunz, langjähriger Betriebsleiter der Milchunion Hocheifel
- 08.30 Uhr **Validierung von (aseptischen) Abfüllanlagen bei Inbetriebnahme**  
Referent: Martin Döbler, KRONES AG
- 09.15 Uhr **Einsatz gepulster elektrischer Felder zur Haltbarmachung von Lebensmitteln**  
Referent: Prof. Dr.-Ing. Stefan Töpfl, ELEA Vertriebs- und Vermarktungsgesellschaft mbH
- 10.00 Uhr Kaffeepause
- 10.30 Uhr **Vermeidbares Ärgernis? Ansatzbildung im Fallstromverdampfer**  
Referenten: Markus Lübbers, Daniel Krause, Lübbers Anlagen- und Umwelttechnik GmbH
- 11.15 Uhr **Aufbereitung von Produktionsabwasser zur Wiederverwertung in Molkereien**  
Referent: Martin Burger, VA GmbH Gesellschaft für Food Processing
- 12.00 Uhr **Vorstellung Füllmaschinensystem Pure-Pak Aseptic E-PS120A**  
Referent: Wolfgang Buchkremer, ELOPAK GmbH
- 12.45 Uhr Mittagessen
- 13.30 Uhr **Produktionsplanung ist nicht nur eine Sache der Produktion – Warum mit SCM die Einbeziehung aller Abteilungen von entscheidender Bedeutung für den Erfolg ist.**  
Referent: Martin Fröhlich, GKC Dr. Öttl & Partner – Dairy and Food Consulting AG
- 14.15 Uhr **Einführung eines Supply Chain Management Systems (SCM). Ein Erfahrungsbericht zu der praktischen Umsetzung**  
Referent: Dirk Janecke, frischli Milchwerke GmbH
- 15.30 Uhr Seminarende mit Aushändigung der Teilnahmebescheinigungen  
– Kaffee und Kuchen im Foyer –