

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 –