

Die Nachfrage nach naturbelassenen, aber dennoch lang haltbaren Lebensmitteln und Getränken steigt stetig an. Es soll so frisch und so unbehandelt wie möglich sein. Neue Techniken zur Qualitätsverbesserung und Haltbarkeitsverlängerung werden in allen Bereichen von der Produktion bis zu den Vertriebslinien gefordert.

Das DLG-Forum kompakt: Abfüllung sensibler Getränke und Milcherzeugnissen informiert über alternative Behandlungsmethoden neben der klassischen Kurzzeiterhitzung, Prozesssicherheit durch Teamarbeit für die fachgemäße Instandhaltung und Effizienzsteigerung bei der Abfüllung.

Termin: 2. April 2019	Vortragsp	rogramm:
Veranstaltungsort:	14:30 Uhr	Registrierung mit Kaffee und Kuchen
NOVUM Conference & Events Schweinfurter Str. 11 97080 Würzburg	15:00 Uhr	Begrüßung Dr. Helmut Steinkamp, Institut für Lebensmittelqualität LUFA Nord-West, Oldenburg und Vorsitzender des DLG Ausschusses Lebensmitteltechnologie
Teilnahmegebühr: (steuerfrei nach § 4 Nr. 22 UstG) 120,- EUR	15:10 Uhr	Prozesssicherheit – Teamwork für Beständigkeit und Sicherheit? Joelle Marie Monzel, KHS GmbH, Bad Kreuznach
50,- EUR Ermäßigt (für DLG-Prüfer, Studierende und Mitglieder kooperierender Organisationen (VDOE & Erfa Food Service)	15:45 Uhr	Alternative Behandlungsmethoden neben der klassischen Kurzzeiterhitzung Prof. Dr. Stefan Toepfl, elea Vertriebs- und Vermarktungsgesellschaft mbH, Quakenbrück Stefan Höller, KRONES AG, Neutraubling
Kontakt:		Stefan Florier, Reference Act, Redutationing
DLG e.V. Fachzentrum Lebensmittel Annette Schmelzle Eschborner Landstraße 122	16:20 Uhr	Effizienzsteigerung bei der Abfüllung von sensiblen Getränken und Milcherzeugnissen Marco Spinello, GEA Procomac S.p.A., Sala Baganza Hans Willberger, GEA TDS GmbH, Sarstedt
60489 Frankfurt a.M. Tel. +49 69 24788-388	16:55 Uhr	Zusammenfassung und Verabschiedung
Fax: +49 69 24788-8311 <u>A.Schmelzle@DLG.org</u>	17:00 Uhr	Ende der Veranstaltung

Anmeldung unter:

https://www.dlg.org/de/lebensmittel/veranstaltungen/

