

2. DIL-SEMINAR FLEISCH- UND WURSTWAREN



Um Anmeldung wird gebeten
bis zum **01. Oktober 2010**

Online auf: www.dil-ev.de

Per Fax an: +49 (0)54 31 . 183 - 200

Per E-Mail an: i.rickelmann@dil-ev.de

- Hiermit melde ich verbindlich meine Teilnahme am Seminar Fleisch- und Wurstwaren am 05.10.2010 in Quakenbrück an
- Ich nehme an dem Abendessen am 04.10.2010 teil (Die Kosten für das Abendessen trage ich selber)
- Ich bin DIL - Mitglied.
- Ich bin kein DIL - Mitglied.

.....
Name · Vorname

.....
Firma

.....
Straße

.....
PLZ · Ort

.....
Telefon · Telefax

.....
E-Mail

.....
Datum · Unterschrift

Die Teilnahmegebühr beträgt netto:

» 280,- Euro

» 220,- Euro für DIL-Mitglieder

Gemäß §4, Abs. 22a des Umsatzsteuergesetzes ist die Gebühr steuerfrei. Die Teilnahmegebühr ist nach Bestätigung der Anmeldung und Erhalt der Rechnung umgehend zu überweisen.

Die Teilnahmegebühr beinhaltet folgende Leistungen:

» Tagungsprogramm

» Kaffeepausen

» Imbiss

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Eine frühzeitige Anmeldung wird empfohlen. Nach Bestätigung ist diese verbindlich. Stornierungen können nur bis zum Anmeldeschluss mit einer Gebühr von 50,- Euro erfolgen. Danach ist die volle Seminargebühr fällig, jedoch ist die Teilnahme übertragbar.

Beginn:

» Dienstag, 05. Oktober 2010, 09:30 Uhr

Ende:

» Dienstag, 05. Oktober 2010, 17:00 Uhr

Referenten:

Dr. Volker Heinz, DIL e.V.

Anne Fischer

J. Rettenmaier & Söhne GmbH + Co. KG

Claudia Grojer, WIBERG GmbH

Dieter Albers, DIL e.V.

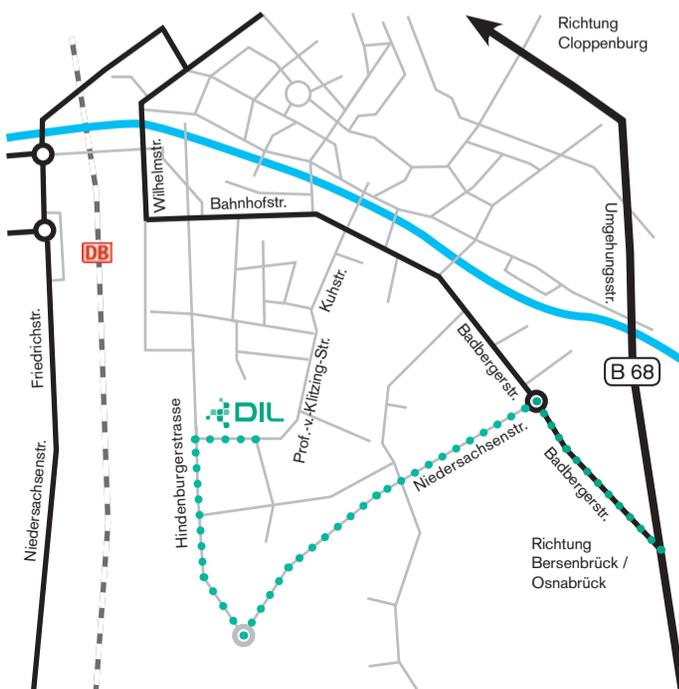
Dr. Christian Hertel, DIL e.V.

Dr. Rainer Schnee, Chemische Fabrik Budenheim KG

Dr. Markus Grube, Krell Weyland Grube

Klaus Wewers, NORDENIA DEUTSCHLAND Halle GmbH

Dr. Achim Knoch, DIL e.V.



Bahn

Quakenbrück ist bequem mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar (DB AG bis Osnabrück bzw. Oldenburg; NWB stündlich ab Osnabrück bzw. Oldenburg).

PKW

Mit dem Auto erreichen Sie Quakenbrück über die A1.

Aus Richtung Bremen nutzen Sie die Ausfahrt Lohne/Dinkelage. Nach dem Ortseingang von Quakenbrück links Richtung Zentrum abbiegen jedoch nach 50 m sofort wieder links auf die B68 Richtung Borsenbrück/Osnabrück abbiegen, dann die nächste Abfahrt rechts Richtung Quakenbrück fahren. Ab dort der örtlichen Beschilderung folgen.

Aus Richtung Osnabrück benutzen Sie die Ausfahrt Holdorf und folgen der Ausschilderung Richtung Quakenbrück. Nutzen Sie von der B68 die erste Einfahrt links in Richtung Quakenbrück. Ab dort der örtlichen Beschilderung folgen.

2. DIL-SEMINAR FLEISCH- UND WURSTWAREN

INNOVATIVE KONZEPTE DER PRODUKT- UND PROZESSGESTALTUNG

Das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) setzt mit dieser Veranstaltung für die Fleisch- und Fleischwarenindustrie seine Reihe von Innovations-Seminaren fort. In der wettbewerbsintensiven Fleischbranche können sich Unternehmen neue Potentiale erschließen, indem sie zukunftsweisende Ansätze mit altbewährten Vorgehensweisen kombinieren. So werden neben Produktoptimierungen auch gänzlich neue Produktideen sowie Energie-, Zeit- und damit Kosteneinsparungen im Prozess realisierbar.

Das DIL versteht sich als Partner der Industrie, als Mittler zwischen Wissenschaft und Praxis. Basierend auf einer langjährigen anwendungsorientierten Forschung, einem sehr gut ausgerichteten Technikum sowie einer umfassenden Analytik möchte das DIL zusammen mit externen Referenten den Seminarteilnehmern neueste Trends im Fleischwarenmarkt aufzeigen.

Anknüpfend an den Erfolg des Seminars Fleisch- und Wurstwaren im vergangenen Jahr werden mit der diesjährigen Veranstaltung neue Schwerpunkte gesetzt. Erneut steht die Umsetzung neuer Trends in der industriellen Praxis im Vordergrund. Fragen der Rezepturgestaltung (Ballaststoffe, Salzreduktion etc.) stehen ebenso auf dem Programm wie Technologien (Biokonservierung, Umrötungsstabilisierung etc.), neue Verpackungsmöglichkeiten und rechtliche Aspekte bei Produktion und Vermarktung.

Das eintägige Seminar richtet sich an Geschäftsführer, Produktions- und Werksleiter, Produktentwickler, Marketingleiter, Produkt- und Vertriebsmanager der Fleisch- und Fleischwarenindustrie, entsprechende Lieferanten und Erzeuger.



Dienstag, 05. Oktober 2010, Beginn 9:30 Uhr

- | | | | |
|--------------|---|--------------|--|
| 9:30 | Begrüßung | 14:00 | Dr. Markus Grube, Krell Weyland Grube
Aktuelle rechtliche Aspekte bei der Produktion und Vermarktung von Fleischerzeugnissen |
| 9:45 | Dr. Volker Heinz, DIL
Neue Technologien für neue Märkte | 14:45 | Klaus Wewers,
NORDENIA DEUTSCHLAND Halle GmbH
Neue Möglichkeiten zur Verpackungsgestaltung |
| 10:20 | Claudia Grojer, WIBERG GmbH
Tradition trifft Innovation -
Wiener Würstchen salzreduziert | 15:20 | Kaffeepause |
| 10:55 | Kaffeepause | 15:30 | Dieter Albers, DIL
Umrötungsstabilisierung in Rohwurst |
| 11:10 | Anne Fischer,
J. Rettenmaier & Söhne GmbH + Co. KG
Gesunde Ballaststoffe in Fleisch- und Wurstwaren | 16:00 | Dr. Achim Knoch, DIL
Texturierte Produkte auf Basis von Fleisch-
und Pflanzenproteinen |
| 11:45 | Dr. Christian Hertel, DIL
Neue Aspekte in der Biokonservierung
von Fleischprodukten | 16:30 | Abschlussdiskussion / Musterpräsentation /
Möglichkeit zur Institutsbesichtigung |
| 12:20 | Dr. Rainer Schnee,
Chemische Fabrik Budenheim KG
Phosphate in der Fleischverarbeitung | | |
| 13:00 | Mittagspause | | |
- Am Vorabend des Seminars (Montag, 04.10.2010) findet ein optionales Abendessen mit den Referenten statt, zu dem auch die Seminarteilnehmer herzlich eingeladen sind.

PROGRAMM



Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.
Prof.-v.-Klitzing-Str. 7
D - 49610 Quakenbrück

Tel.: +49 (0) 54 31 . 183 - 230
Fax: +49 (0) 54 31 . 183 - 200
E-Mail: i.rickelmann@dil-ev.de
www.dil-ev.de

Ansprechpartner für Rückfragen:

Dr. Achim Knoch
Tel: +49 (0) 54 31 . 183 - 142
E-Mail: a.knoch@dil-ev.de

Dieter Albers
Tel: +49 (0) 54 31 . 183 - 313
E-Mail: d.albers@dil-ev.de

Wir bitten jeden Teilnehmer, Zimmerreservierungen selbst vorzunehmen. Nachfolgend sind einige Hotels der Umgebung aufgelistet:

Bahnhofshotel
Bahnhofstr. 35, 49610 Quakenbrück, Tel. 05431 . 22 53

Hotel Hagspihl
Lange Str. 66, 49610 Quakenbrück, Tel. 05431 . 22 33

Hotel Niedersachsen
St. Antoniort 2, 49610 Quakenbrück, Tel. 05431 . 94 770

Oldenburger Hof
Wilhelmstr. 27, 49610 Quakenbrück, Tel. 05431 . 94 990

VERANSTALTUNGSSORT