



INTERNATIONALE KONFERENZ

RESSOURCENSCHONUNG + EFFIZIENZSTEIGERUNG IN MOLKEREIEN + KÄSEREIEN

Kempton, 05. und 06. Dezember 2018

Milchwirtschaftliches Zentrum Bayern, Kempton/Allgäu



Bildquelle: Fotolia

Veranstalter / Anmeldung

muva kempton GmbH
Ignaz-Kiechle-Straße 20-22
87437 Kempton
Fax: +49 (0) 831/5290-199
E-Mail: konferenzen@muva.de
Internet: www.muva.de/konferenzen
Ansprechpartner: Bernd Ziegmann
Tel.: +49 (0) 831/5290-224

Veranstaltungsort

Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum
für Molkereiwirtschaft (Molkereischule)
Auf dem Bühl 84, 87437 Kempton

Teilnehmerbeitrag

Je Teilnehmer: € 950,- (zzgl. MwSt.)
Der Teilnehmerbeitrag schließt die
Konferenzunterlagen, die Tagungs-
getränke, zwei Mittagessen und ein
Abendessen ein.
Ab dem dritten Teilnehmer einer
Firma erhalten Sie €100,- Nachlass.

Übernachtung / Anreise

Mit der Anmeldebestätigung erhalten
Sie eine Auswahl an Hotels, die
einen Konferenz-Rabatt gewähren
sowie eine Anreisebeschreibung.
Übernachtungshinweise:
www.hotels-kempton.de

Medienpartner



Inhalte / Zielsetzung:

Das Marktgeschehen in Deutschland lässt kaum noch Ergebnisverbesserungen über den Ladenverkaufspreis zu. Umso wichtiger ist es für die Hersteller von Molkereiprodukten, vorhandene Einsparungspotenziale in der Produktion möglichst vollständig zu nutzen. Nur bei schlanken Strukturen, kann es über die Beherrschung der eigenen Kosten gelingen die Ergebnissituation zu verbessern und damit die Wettbewerbsfähigkeit zu stärken. Vor diesem Hintergrund veranstalten die muva kempton und Herbertz Dairy Food Service eine weitere Internationale Konferenz, die Optionen zur Schonung von Ressourcen und die Steigerung der Effizienz in der gesamten Produktionskette berücksichtigt

Fachleute aus Wissenschaft, der Praxis und der Zulieferindustrie werden über die neuesten Erkenntnisse und Erfahrungen berichten und Wege aufzeigen die Effizienz bei der Herstellung von Molkereiprodukten zu verbessern.

Themenbereiche:

Die Veranstaltung wird sich während der 2-tägigen Konferenz unter anderem mit den folgenden Themen beschäftigen:

- Optimierung der Milcherfassung
- Digitalisierung der Prozessführung und Kontrolle
- Implementierung von Inlinemessungen
- Dichte- und Durchflusskalibrierung
- Ressourcenschonung durch Einsatz von Trübungssensoren
- Reduzierung von Verlusten
- Reduzierung von „give-aways“
- Integration von Inspektions-Systemen
- Reduzierung von Verpackungsmaterial
- Weiterentwicklung von Hygienic Design und Functional Safety
- Optimierung von Hygiene, Reinigung & Desinfektion
- Einsparung von Energie und Wasser
- Reduzierung der Abwasserlast
- Gewinnung von Wärme und Elektrizität
- Wertschöpfung aus Nebenprodukten
- Software Management Lösungen
- Transparenz durch Anwendung von ERP-Systemen

Zielgruppen:

- Geschäftsführer, Betriebsleiter und Abteilungsleiter
- Weitere Führungskräfte aus dem Technik-Bereich

Kooperationspartner:



Milchwirtschaftliches
Zentrum Bayern
Kempton/Allgäu

Sponsoring / Firmenausstellung:

Die Veranstaltung wird durch eine Foyer-Ausstellung ergänzt, um den Teilnehmern das direkte Gespräch mit der Industrie zu ermöglichen und Vortragsthemen zu vertiefen. Sie haben Interesse an Sponsoring-Möglichkeiten oder an einer Teilnahme an der Firmenausstellung? Wir beraten Sie gerne.

**Mittwoch, 05. Dezember 2018**

- 09:30 **Registrierung der Teilnehmer und Eröffnung der Foyer-Ausstellung**
- 10:30 **Eröffnung der Konferenz**
Begrüßung und Einführung in das Thema
Dr. Monika Knödseder, muva kempten GmbH, Kempten
Georg Herbertz, Herbertz Dairy Food Service, Kempten
- 10:45 **Arbeitswelt im Wandel! - Fachkräfte im Wandel?**
Die Ansprüche an das Personal aus der Sicht eines Milchverarbeiters
Thomas Schmid, Ehrmann AG, Oberschöneck
- 11:15 **Ressourceneffizienz durch Digitalisierung? Einblicke aus der Sicht der Forschung**
Lara Waltersmann, Fraunhofer-Institut für Produktionstechnik und Automatisierung IPA, Stuttgart
- 12:00 **Wie produzieren wir in Zukunft? Optimierungspotentiale durch Digitalisierung**
Jürgen Dechow, GEA Group, Büchen
- 12:45 Gemeinsames Mittagessen und Besuch der Ausstellung
- 14:00 **Systemische Vorgehensweise und Methodik in Effizienzprojekten**
Jörg Müller, Müller Beckmann GmbH, Münster
- 14:30 **Kosten effizient reduzieren unter Berücksichtigung verschiedener Energieformen**
Markus Schumm, Limón GmbH, Kassel
- 15:00 **Die Schließung von Stoff- und Energiekreisläufen und Nutzung von CO2 neutralem Erdgas in Molkereien und Käsereien mit biologischer Methanisierung**
Michael Riebesecker, MicroPyros GmbH, Straubing
- 15:30 Kaffeepause mit Besuch der Foyer-Ausstellung
- 16:00 **Milchsammlung 4.0 – Menschen, Maschinen und Logistik kommunizieren direkt miteinander**
Matthias Ratzenberger, OPTITOOL GmbH, Regensburg
- 16:30 **Technische Möglichkeiten zur Vermeidung von Reklamationen bei der Kennzeichnung von Produktverpackungen** (Optische Prüfung des Platinendekors sowie des MHD im fertig verpackten Tray)
Harald Schott, BBull Technology STRATEC Control Systems GmbH, Königsbach – Stein
- 17:00 Zusammenfassung des 1. Tages
Georg Herbertz
- 17:10 Besuch der Foyer-Ausstellung
- 19:00 Abholung der Gäste am Hotel mit dem Bus
- 19:30 Einladung zum Abendessen mit gemütlichem Beisammensein in Kempten
- 22:30 Ende und Rückfahrt mit den Bussen zum Hotel

Donnerstag, 06. Dezember 2018

- 08:30 Besuch der Foyer-Ausstellung
- 09:00 **Eröffnung des 2. Konferenztages**
- 09:05 **Reduzierung des Energieeinsatzes durch effizientere Wärmeschaukelsysteme in Käsereien**
Joachim Löw, Milkron GmbH, Laatzten
- 09:40 **Einsatz von Detektions-Systemen zur Vermeidung von Verlusten und zur Erhöhung der Sicherheit in der Produktion von Molkereiprodukten**
Stefan Meier, Sesotec GmbH, Schönberg
- 10:10 **Optimierungs-Ressourcen in der betrieblichen Hygiene**
Kosteneffizienz durch moderne, automatisierte Hygieneverfahren in der CIP-Verfahrenstechnologie
Karl-Frank Jackisch, Jürgen Lohrke GmbH, Lübeck
- 10:40 Kaffeepause mit Besuch der Foyer-Ausstellung
- 11:10 **Robotik hält Einzug in die Tankreinigung – Effizientere und schnellere Tankreinigung durch Adaptive Jet Cleaner**
Max Hesse, Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV, Dresden
- 11:40 **Schonung der Ressource Wasser**
Einsparpotentiale durch alternative Wasserquellen und Wiederverwendung
Heribert Möslang, Veolia Water Technologies Deutschland GmbH, Ratingen
- 12:10 **Der Weg in die Digitalisierung: Möglichkeiten in der Lebensmittelindustrie**
Andreas Steidele, Schneider Electric Software Germany GmbH, Garching
- 12:45 Gemeinsames Mittagessen und Besuch der Ausstellung
- 14:00 **Welche Zukunftsperspektiven eröffnen sich für die Molkereiindustrie durch den Einsatz der Plasmatechnologie?**
Dr. Christian Theel, neoplas GmbH, Greifswald
- 14:30 **Aktuelle und künftige Entwicklungen der Robotik unter Berücksichtigung von Hygienic Design**
Werner Seidl, STÄUBLI TEC-SYSTEMS GMBH ROBOTICS, Bayreuth
- 15:00 **Abschlussdiskussion / Zusammenfassung**
- ca. **Ende der Veranstaltung**
- 15:30

Kooperationspartner: