

Ansbacher Fachgespräche am 25.04.2024

In Zusammenarbeit mit dem Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft Kempten

Unsere Veranstaltung richtet sich an die verantwortlichen Praktiker im milchwirtschaftlichen Betrieb. Mit der breit gestreuten Themenauswahl werden Anregungen und Denkanstöße gegeben, sowie über neueste Entwicklungen berichtet. Das Seminar ermöglicht ferner den fachlichen Gedankenaustausch und bietet eine Diskussionsmöglichkeit im kollegialen Kreis. Namhafte Referenten berichten aus der sprichwörtlichen „ersten Hand“.



HIER
ANMELDEN

AUSSCHREIBUNG

In Zusammenarbeit mit dem Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft Kempten laden wir zum Käseertechnologischen Sonderlehrgang 2023 ein und bitten um Ihre Anmeldung.

Termin: 24. April 2024, nach Wunsch individuelle Anreise, Donnerstag 25. April 2024, Seminarprogramm von 09 Uhr bis ca. 16 Uhr

Seminarort: Hotel Bergwirt, Schernberg 1, D-91567 Herrieden
direkt an der A6 bei Ansbach

Org. Leitung: Simon Gutensohn LBM e.V., Nesselwang

Anmeldung: bitte ausschließlich an den

**LBM e.V., Hauptstraße 7
DE-87484 Nesselwang
Telefon: +49 8361 9259868
Mobil: +49 176 78003826
Fax: +49 8361 7159997
eMail: gutensohn@lbm-ev.de**

Anmeldeschluss: 19. April 2024

Seminargebühr: Teilnahme vor Ort:
€ 390.- inkl. Mittagessen und der Kaffeepausen,
€ 340.- für Mitglieder des LBM oder Teilnehmer aus Mitgliedsbetrieben des LBM e.V.
Frühbucherrabatt € 50.- bis 29.03.2024

Teilnahme online über MS Teams®:
€ 340.-, abzüglich € 50.- für Mitglieder des LBM e.V. oder Teilnehmer aus Mitgliedsbetrieben des LBM e.V.
Frühbucherrabatt 50.- € bis 29.03.2024

Hotel: Reservierung auf Wunsch durch den LBM e.V. nach Verfügbarkeit:
Hotel Bergwirt
Schernberg 1
91567 Herrieden bei Ansbach
Telefon: 09825/2039-0
Internet: www.hotel-bergwirt.de

Bei Quartierwunsch erfolgt eine namentliche Nennung an das Hotel, wir haften nicht für nachträgliche Stornierungen.

Bitte rechnen Sie selbst mit dem Hotel ab.

Vereinbarter Preis:

90.- € je Übernachtung, inkl. Frühstück

PROGRAMM

MITTWOCH, 24. April 2024

Individuelle Anreise, ab 19.00 Uhr Möglichkeit zum fachlichen Austausch in ungezwungener Atmosphäre im Kollegenkreis.

DONNERSTAG, 25. April 2024 08.30 Uhr

Eröffnung, Simon Gutensohn, LBM eV

08.40 Uhr **Thema: Der neue Goldesel, die Kläranlage?**
Ref.: Dr. Friedrich Kramer, Ingenieurbüro Kramer

09.10 Uhr **Energiepotentiale von Abwasser aus der Lebensmittelproduktion nutzbar machen!**
Ref.: Joachim Thunert, Fa. Kronos

09.40 Uhr **Abwasserbehandlung der Milchverarbeitenden Industrie – Herausforderungen und Chancen**
Ref.: Dr. Joachim Clemens, Firma Soepenbergl

anschl. Kaffeepause

10.30 Uhr **Mitarbeiter Generation Z – Was sind die Erwartungen? Muss sich das Führungsverhalten ändern?**
Ref: Theresa Grüner GF foodjobs GmbH

10.50 Uhr **Weiterbildung von Mitarbeiter zum Milchwirtschaftlichen Fachkräften**
Ref.: Kai Zimmermann, Fachausbilder Sachsenmilch

11.15 Uhr **Der Keim, der aus der Kälte kam: „Listeria monocytogenes. – Relevanz und Erfahrungen – auch mit Behörden – aus Sicht eines Auftragslabors.“**
Ref.: Dr. Gero Beckmann,

anschl. gemeinsames Mittagessen

13.15 Uhr **Fremdkörperdetektion im Käse direkt vor der Verpackung**
Ref.: Katja Opitz, CLK GmbH

14.00 Uhr **Anlagensicherheit bei Bestandsanlagen**
Ref.: GF Valentin Jörns, bawaco GmbH

14.30 Uhr **Gibt es einen Bestandsschutz für Bestandsanlagen in Bezug auf die Sicherheitstechnik?**
Ref.: Dr. Oliver Schmitt, Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel

15.00 Uhr **Membranreinigung und CIP-Reinigungsvalidierung**
Ref.: Markus Schreiber, Halag Chemie AG