

Fr., 11.06.2010

Die LEMITEC 2010 führt Praktiker, Absolventen und Schüler im fachlichen Dialog zusammen. Erneut werden die aktuellen Themen aus der Lebensmittelwirtschaft von Verarbeitern und Händlern vorgestellt und diskutiert.

Leitung: Dr. Sylvia Pfaff (FIS Europe)

10:00 Uhr **Begrüßung der Teilnehmer**

Schulleiter Hans W. Hofmann

10:30 Uhr **Erfolgreich mit regionalen Lieferanten – Der „Gütenachweis für Lebensmittel-Kleinbetriebe“**

Jochen Schmiege, Ressortleiter Zentrales Qualitätsmanagement, Edeka Nordbayern, Sachsen, Thüringen

11:15 Uhr **Innovationen und Technologien im Handel – neue Herausforderungen**

Dieter Licht, CIO, Metro Group, Düsseldorf

12:00 Uhr **Neue marktspezifische Herausforderungen erfordern die optimale Zusammenarbeit**

Jörg Zuber, Geschäftsbereichsleiter Produktmanagement, Kaufland Fleischwaren SB GmbH & Co. KG, Neckarsulm

12:45 Uhr **Mittagspause**

14:00 Uhr **Neuen Anforderungen des Marktes richtig begegnen – Halal-Zertifizierung**

Badreddin Hawari, Halal Zertifizierer, Islamisches Zentrum Aachen

14:45 Uhr **Brennpunkt Verkehrsbezeichnung – Wie sage ich es dem Verbraucher (und was)?**

Dr. Markus Grube, Rechtsanwaltskanzlei Krell und Weyland, Gummersbach

15:30 Uhr **Kaffeepause**

16:00 Uhr **Der Einsatz von innovativen Diagnostika zur Optimierung der Abläufe im Lebensmittelunternehmen**

Dr. Wolfgang Weber, Institut für Produktqualität (ifp), Berlin

16:30 Uhr **Karriere im LEH – Der Handel braucht innovative Mitarbeiter**

Thorsten Fuchs, Leiter der Privaten Bundesfachschule des Lebensmittelhandels, Neuwied

17:00 Uhr **Treffen der Freundeskreise**

19:30 Uhr **Abendessen mit Erfahrungsaustausch auf der Kulmbacher Plassenburg**

Sa., 12.06.2010

09:00 Uhr **Tag der offenen Tür:**

- Infostände von Firmen
- Praktische Vorführungen:
- Kuttern – Füllen – Clippen – Slicen
- Präsentation von Projektarbeiten

- Produktionsplanung mit Warenwirtschaftssystem
- Einflüsse auf die Qualität von Teewurst im Becher
- Verfahrensablauf für Zwiebelmettwurst im Becher
- Optimierung des Schnittbildes von Kochsalami
- Swopper 130/Füllwolf für die Salamiproduktion
- Messerkonfiguration Füllwolf für Hackfleisch
- Mindestfüllmengen Brühwurstbrät im Swopper 130
- Entwicklung Zuschnitt/Rezeptur für Kalbsbraten
- Beeinflussung der Darmfestigkeit bei Bockwürsten
- Farbbeeinflussung bei Skin verpacktem Rindfleisch
- Entwicklung Brottrunk
- Vergleich Naturgewürze, Extrakte und Aromen
- Schönen von Speisewürze

Anmeldung zur LEMITEC 2010 * „Forderungen an die LM-Wirtschaft“ am 11.06./12.06.2010 in Kulmbach, Stadthalle und Staatl. Fachschule

Name:	
Vorname:	
Firma:	
Abt./Funktion:	
Straße:	
Ort:	
Tel:	
Fax:	
E-Mail:	
Datum/Unterschrift::	

*Die Anmeldung erfolgt verbindlich unter Anerkennung der Teilnahmebedingungen (siehe Organisatorische Hinweise)

Organisatorische Hinweise

Anmeldung bis 01.06.2010

Telefonisch: 09221/69032-0

FAX: 09221/69032-16

Mail: schoener@lemitec.de

Brief:

Staatl. Fachschule für Lebensmitteltechnik

E.-C.-Baumann-Str. 22, 95326 Kulmbach

Tagungsleitung:

Dr. Sylvia Pfaff

(FIS Europe, Bad Bentheim, Deutschland)

Tagungsgebühr:

Euro 150,-

Euro 60,- (Mitglieder der Freundeskreise)

Euro 60,- (Schüler und Studenten)

Im Preis sind die Tagungsunterlagen und das gemeinsame Abendessen enthalten.

Mit der Anmeldung den Betrag bitte überweisen auf:

Konto: 9014523

BLZ: 773 501 10

Stadtsparkasse Bayreuth

Bitte zurücksenden an:

oder per Fax an:

Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik
LEMITEC 2010
Herr Dr. Günther
E.-C.-Baumannstrasse 22
D-95326 Kulmbach
+49 (0)9221/69032-16

Kulmbacher LEMITEC 2010

**Richtig aufgestellt für die Zukunft?
Forderungen an die Lebensmittel-
wirtschaft**



11.-12. Juni 2010