

Lehrgang:

Einführung in die Fruchtsaftherstellung

22. – 24.02.2017 in Höhr-Grenzhausen

Stand vom 09.12.2016, Änderungen vorbehalten

In diesem Lehrgang

- auch bisher Außenstehende werden mit den Abläufen, den Begriffen und den Erfordernissen der Fruchtsaftherstellung vertraut gemacht,
- wird den Teilnehmern ein Überblick über die betrieblichen Abläufe und Verfahren vermittelt,
- werden die technologischen Abläufe und die qualitätssichernden Prozesse erläutert,
- wird die Technik und die Technologie der Fruchtsaftherstellung verständlich und praxisnah dargestellt,
- werden Fachbegriffe erläutert und technische Einrichtungen beschrieben.

Die Referenten

Prof. Dr. Konrad Otto
Hochschule Ostwestfalen-Lippe

RA Karsten Sennewald

Dipl.-Ing. Thomas Birus
Lemitec Kulmbach

Die Zielgruppe

Die Veranstaltung richtet sich an Mitarbeiter aus der Fruchtsaftindustrie, der Erfrischungsgetränkindustrie, der Mineralbrunnenindustrie und den Unternehmen der Zulieferindustrie

- sind betriebliche Anfänger, Umschüler, kaufmännische und technische Mitarbeiter, die den Gesamtprozess kennenlernen sollen,
- sind auch Anlagenführer, Konstrukteure, Vertriebsfachleute, Anwendungsberater usw. aus Fruchtsaft- und AfG-Betrieben, deren Zulieferindustrie, dem Anlagen- und Maschinenbau.
- Auch geeignet für Produktmanager, Marketingspezialisten aus Fruchtsaft- und AfG-Betrieben

Der Treffpunkt

SILICIUM Hotel
Tagungsraum Keramikinsel
Schillerstraße 2-4
56203 Höhr-Grenzhausen
Telefon: 02624 941680
www.hotel-silicium.de

Lehrgang:

Einführung in die Fruchtsaftherstellung

22. – 24.02.2017 in Höhr-Grenzhausen

Stand vom 09.12.2016, Änderungen vorbehalten

Die Themen

Mittwoch, 22.02.2017

- 09.55 h **Begrüßung**
Evi Brennich, confructa colleg
- 10:00 h **Fruchtsaftherstellung**
Verarbeitung, Maischen,
Pressen, Entsaften
Prof. Dr. Konrad Otto
- 11:30 h **Fruchtsaftbearbeitung**
Klären, Filtrieren,
Stabilisieren, Enzyme
und Schönungsverfahren
Prof. Dr. Konrad Otto
- 13:00 h Mittagspause
- 14:00 h **Haltbarmachung**
Aseptische Tankeinlagerung
Prof. Dr. Konrad Otto
- 15:30 h Kommunikationspause
- 16:00 h **Konzentrieren**
Konzentratlagerung
Aromagewinnung
Aromaqualität
Prof. Dr. Konrad Otto
- 17:30 h Ende des 1. Tages
- 18.00 h Begrüßungsdrink

Donnerstag, 23.02.2017

- 09.00 h **Mikrobiologie und Haltbarmachung**
Prof. Dr. Konrad Otto
- 10:30 h Kommunikationspause
- 11:00 h **Produktionskontrolle**
FrSaftErfrischGetrV,
Leitsätze,
Code of Practice (CoP),
Lebensmittelhygiene VO,
Leitfaden Hygiene VO, VdF,
HACCP – Hygienemaßnahmen &
Überwachungskonzepte
RA Karsten Sennewald
- 12:30 h Mittagspause
- 13.30 h **Grundlagen der Sterilverfahrenstechnik I**
Pumpen, Armaturen, Tanks,
Hygienic Design,
Reinigung & Desinfektion
Dipl. Ing. Thomas Birus
- 15:00 h Kommunikationspause
- 15:30 h **Grundlagen der Sterilverfahrenstechnik II**
Pumpen, Armaturen, Tanks,
Hygienic Design,
Reinigung & Desinfektion
Dipl. Ing. Thomas Birus
- 17:00 h Ende des 2. Tages

Lehrgang:

Einführung in die Fruchtsaftherstellung

22. – 24.02.2017 in Hör-Grenzhausen

Stand vom 09.12.2016, Änderungen vorbehalten

Die Themen

Freitag, 24.02.2017

- 08.30 h **Abfüll- & Verpackungstechnik:**
Packmittel
Dosierungstechnik
Dipl. Ing. Thomas Birus
- 09.30 h Kommunikationspause
- 10:00 h **Abfüll- & Verpackungstechnik:**
Heißabfüllung,
Sterilabfüllung
Etikettierung
Dipl. Ing. Thomas Birus
- 11:30 h **Energiewirtschaft**
Energie-Einsparungsmaßnahmen
Dipl. Ing. Thomas Birus
- 12:30 h Mittagssnack
- 12:30 h Ende des 3. Tages
Ausgabe der Teilnehmer-Zertifikate

Die Referenten

Prof. Dr. Konrad Otto, Hochschule Ostwestfalen-Lippe



Studium der Chemie und Ernährungswissenschaften in Frankfurt/Main und Gießen.
1977-1987:
Tätigkeit als wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Forschungsanstalt Geisenheim.
1987-1992:
Wissenschaftlich-technischer Leiter EDEN Waren GmbH, Bad Soden.
Seit 1992:
Professor an der Hochschule Ostwestfalen-Lippe in Lemgo. Lehrgebiet: Getränketechnologie, Sensorik, Qualitätsmanagement

Dipl.-Ing. Thomas Birus, Lemitec Kulmbach



Studium der Lebensmitteltechnologie an der Technischen Universität München-Weihenstephan.
Seit 1989 ist er bei der staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik (Lemitec), Kulmbach tätig. Seine Aufgabengebiete: Dozent für Maschinen- und Verfahrenskunde der Lebensmitteltechnik in Theorie und Praxis; Physik; Hygiene und Qualitätssicherung; Durchführung von Projektarbeiten in Zusammenarbeit mit der Industrie; Technikumbetreuung; Inbetriebnahme und Instandhaltung von Anlagen.

RA Karsten Sennewald



Karsten Sennewald, Rechtsanwalt, war 33 Jahre für den Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V. (VdF) als Syndikus tätig, zuletzt als Hauptgeschäftsführer. In Personalunion war er auch Geschäftsführer für den Verband der Fruchtwein- und Fruchtschaumwein-Industrie e.V. (VdFw) und der Baumann-Gonser Stiftung (BGS). Dabei hat er für die Getränke-Industrie sowohl bei der Entstehung der EU-Fruchtsaft-Richtlinie und der nationalen Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränke-Verordnung als auch bei der Entstehung der LMIV mitgewirkt. Er hat sich besonders mit Fragen zu Produkt- und Kennzeichnungsthemen aus der Produktpalette der Verbände beschäftigt und dazu den AFG-V-Leitfadens LMIV mitbegründet.
Seit Juni 2016 im Ruhestand widmet er sich verstärkt der Vermittlung seines Erfahrungsschatzes in der Branche.