

Lehrgang:

Einführung in die Fruchtsaftherstellung

21. – 23.02.2018 in Höhr-Grenzhausen

Stand vom 21.08.2017, Änderungen vorbehalten

In diesem Lehrgang

- werden auch bisher Außenstehende 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, Lemgo

Dipl.-Ing. Thomas Birus
Lemitec Kulmbach, Kulmbach

RA Judith Hausner
Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V.
(VdF), Bonn

Die Zielgruppe

Die Veranstaltung richtet sich an Mitarbeiter aus der Fruchtsaft-Industrie, der Fruchtwein- und Fruchtschaumwein-Industrie, der Erfrischungsgetränke-Industrie, der Mineralbrunnen-Industrie und den Unternehmen der Zulieferindustrie. Teilnehmer sind:

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

21. – 23.02.2018 in Höhr-Grenzhausen

Stand vom 21.08.2017, Änderungen vorbehalten

Die Themen

Mittwoch, 21.02.2018

- 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, 22.02.2018

- 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 Judith Hausner
- 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

21. – 23.02.2018 in Hör-Grenzhausen

Stand vom 21.08.2017, Änderungen vorbehalten

Die Themen

Freitag, 23.02.2018

- 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 Judith Hausner, VfF Bonn



Judith Hausner, Rechtsanwältin (Syndikusrechtsanwältin), betreut beim Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V. (VdF) alle einschlägigen rechtlichen Belange. Gleichzeitig berät sie den Verband der deutschen Fruchtwein- und Fruchtschaumwein-Industrie e.V. (VdFw) sowie die Baumann-Gonser-Stiftung (BGS) juristisch.

Lehrgang:

Einführung in die Fruchtsaftherstellung

21. – 23.02.2018 in Höhr-Grenzhausen

Wählen Sie die für Sie bequemste Anmeldungsalternative:

Internet: www.confructa-colleg.de **E-Mail:** colleg@confructa-medien.com **Fax:** +49 (0) 2634 9235 35

Es gelten die AGB des confructa colleg der confructa medien GmbH (www.confructa-colleg.com)

Tagungspauschale* EUR 665,00 (zzgl. MwSt.)

* beinhaltet das Tagungsprogramm, Tagungs-Verpflegung (ohne Abendessen), Tagungsgetränke und Dokumentation

Anmeldeschluss beim Veranstalter confructa colleg: 08.01.2018

Bitte beachten Sie auf der nächsten Seite die separate Zimmerreservierung bis zum 08.01.2018 beim SILICIUM Hotel in 56203 Höhr-Grenzhausen, Telefon: 02624 941680 · info@hotel-silicium.de

Hiermit buche ich verbindlich:

Bitte per E-Mail an confructa colleg senden : colleg@confructa-medien.com

Name | Vorname

Firma | Position | Abteilung

Straße | PLZ | Ort/Land

Telefon

E-Mail

Datum | Unterschrift | Firmenstempel

Lehrgang:

Einführung in die Fruchtsaftherstellung

21. – 23.02.2018 in Höhr-Grenzhausen

Zimmerkontingent

confructa colleg hat im SILICIUM Hotel ein begrenztes Zimmerkontingent für Sie reserviert. Bitte richten Sie Ihre Buchung im eigenen Namen und auf eigene Rechnung **bis zum 08.01.2018** direkt an das SILICIUM Hotel in Höhr-Grenzhausen. Die Übernachtungskosten für eine Übernachtung im Einzelzimmer inkl. Frühstück betragen EUR 73,-.

SILICIUM Hotel · Schillerstraße 2-4
56203 Höhr-Grenzhausen · Telefon: 02624 941680
www.hotel-silicium.de · info@hotel-silicium.de



Reservierung unter Stichwort: „confructa“ (Kontingent 21.-23.02.2018)

Bitte per E-Mail an Silicium Hotel senden : info@hotel-silicium.de

Hiermit buche ich verbindlich: Einzelzimmer inkl. Frühstück

Anreise

Abreise

Name | Vorname

Firma

Straße | PLZ | Ort | Land

Telefon

E-Mail

Datum | Unterschrift | Firmenstempel

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) confructa colleg

Geltung

Diese Teilnahmebedingungen gelten für alle Veranstaltungen des confructa collegs der confructa medien GmbH, sofern nicht spezifische Teilnahmebedingungen für eine konkrete Veranstaltung auslobt werden. Abweichende Regelungen werden nur wirksam, wenn sie schriftlich bestätigt werden.

Anmeldungen

Ankündigungen und Einladungen zu Veranstaltungen erfolgen stets freibleibend. Anmeldungen erbitten wir gemäß den individuellen Seminaarausreibungen schriftlich per Brief, Fax oder E-Mail an das confructa colleg. Die Anmeldung ist verbindlich, sobald sie vom Veranstalter schriftlich bestätigt wird.

Teilnehmerzahl

Bei fest terminierten Seminaren ist die Teilnehmerzahl grundsätzlich begrenzt. Anmeldungen werden daher in der Reihenfolge ihres schriftlichen Eingangs berücksichtigt.

Seminarinhalt

- Der Inhalt und die Durchführung des Seminars richten sich nach dem jeweiligen Seminarprogramm, das insofern Bestandteil des Vertrages ist.
- Der Veranstalter ist berechtigt, einzelne Seminarinhalte aus fachlichen Gründen ohne Zustimmung des Auftraggebers bzw. des Teilnehmers abzuändern, soweit dadurch nicht der Kern des vereinbarten Seminars berührt wird. Außerdem behält sich der Veranstalter den Wechsel von Dozenten/Referenten und/oder Verschiebungen bzw. Änderungen im Programmablauf vor.

Stornierung

Stornierungen und Umbuchungen bedürfen immer der Schriftform und sind bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir aufgrund der begrenzten Teilnehmerzahlen bei Abmeldungen, die später als vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn bei uns eingehen, 50 % der Teilnahmegebühr als Stornogebühr berechnen werden. Bei Abmeldungen, die später als eine Woche vor der betreffenden Veranstaltung bei uns eingehen, bei Fernbleiben am/an den Veranstaltungstag/en oder bei Abbruch der Teilnahme ist die gesamte Teilnahmegebühr zu zahlen. Der Teilnehmer kann jederzeit eine Ersatzperson benennen.

Muss ein Seminar von dem Veranstalter abgesagt werden, erfolgt die vollständige Rückerstattung der eventuell bereits gezahlten Teilnahmegebühren. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

Teilnahmegebühr/Zahlungsbedingungen

Die jeweiligen Teilnahmegebühren sind den entsprechenden Veranstaltungsunterlagen zu entnehmen. Die Teilnahmegebühr wird mit Erhalt der Rechnung ohne jeden Abzug fällig, in jedem Fall vor Veranstaltungsbeginn. Der Auftraggeber kann mit Forderungen gegen den Veranstalter nur aufrechnen, wenn diese von dem Veranstalter nicht bestritten werden oder rechtskräftig festgestellt sind.

Haftung

- Für Sach- und Vermögensschäden, welche der Veranstalter zu vertreten hat, haftet er – gleich aus welchem Rechtsgrund – nur insoweit, als ihm Vorsatz und/oder grobe Fahrlässigkeit zur Last fällt.
- Der Teilnehmer haftet für Schäden, die durch widerrechtliche Vervielfältigungen von Veranstaltungsdokumentationen seinerseits entstehen.
- Die anmeldende Person/Firma haftet mit ihrer Unterschrift für alle von ihr eingegangenen Verpflichtungen, insbesondere auch dann, wenn sie nur zum Anschein im Auftrag eines anderen tätig wird.

Datenschutz

Im Hinblick auf die Bestimmungen des Bundesdatenschutzgesetzes weisen wir Sie darauf hin, dass die Speicherung und Nutzung Ihrer Personen bezogenen Daten ausschließlich zu dem Zweck erfolgt, Ihnen Prospekte, Programme und Seminarinformationen des Veranstalters zu übersenden und unser Produktangebot Ihren Bedürfnissen anzupassen. Personen bezogene Daten werden also ausschließlich im Sinne des BDSG genutzt. Sie haben das Recht, der Speicherung und Nutzung Ihrer Personen bezogenen Daten jederzeit zu widersprechen (colleg@confructa-medien.com).

Widerrufsbelehrung

Die Angebote des confructa colleg richten sich an Unternehmer, also natürliche oder juristische Personen oder rechtsfähige Personengesellschaften, die bei Abschluss des Rechtsgeschäfts in Ausübung ihrer gewerblichen oder selbstständigen beruflichen Tätigkeit handeln. Sind Sie Unternehmer, gelten die folgenden Ausführungen für Sie nicht.

Es besteht, sofern Sie Verbraucher sind, ein befristetes gesetzliches Widerrufsrecht bzgl. Ihrer Vertragserklärung, über welches wir Sie an dieser Stelle nach den gesetzlichen Vorgaben wie folgt belehren:

Widerrufsrecht

Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen.

Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns (confructa colleg der confructa medien GmbH, Westerwaldstr. 2a, 56587 Oberhonnefeld, Telefon: 02634 9235-0, Telefax: 02634 9235-34, E-Mail: colleg@confructa-medien.com) mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren.

Gerichtsstand

Der Gerichtsstand für alle aus der Veranstaltungsbuchung entstehenden Rechtsstreitigkeiten gegenüber Kaufleuten im Sinne des HGB ist für beide Parteien D-56564 Neuwied.

confructa colleg der confructa medien GmbH
Stand: 01.06.2015