SÜSSMOSTER-STAMMTISCH

20. November 2017 in 34314 Espenau/Kassel

Der Süßmoster-Stammtisch jedes Jahr im November hat sich als Branchentreff und offenes Forum für alle Themen aus dem Umfeld der Fruchtsaft- und AfG-Herstellung und Vermarktung etabliert. Die TeilnehmerInnen sind interessiert an aktuellen, Praxis relevanten Themen, kollegialem Austausch, der Möglichkeit innovative Betriebe zu besichtigen und am Fachsimpeln in ungezwungener Atmosphäre. In diesem Jahr findet der Süßmoster-Stammtisch zum 11. Mal statt.

Stand vom 20.09.2017, Änderungen vorbehalten

Die Themen

- Hochdruckbehandlung von Säften
- Apfelernte und aktuelle Marktsituation
- Inspektionstechnik
- Effiziente Verkostungen in der Getränkeindustrie
- Verschiedene Verfahren der Dichte-Brix Messung

Die Referenten

Boris Brockhaus
Uhde High Pressure Technologies
Klaus Heitlinger
Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V.
Herbert Liebich
miho Inspektionssysteme GmbH
Dr. Martin Müller
Service Management Partners AG (SensoPLUS)
Prof. Dr. Konrad Otto
Hochschule Ostwestfalen Lippe

Die Zielgruppe

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

- Betriebsleiter
- Techniker
- Qualitätsverantwortliche
- Einkäufer
- Marketingverantwortliche
- Berater aus der Zulieferindustrie

Der Treffpunkt

Waldhotel Schäferberg
Wilhelmsthaler Straße 14
34314 Espenau/Kassel

Telefon 05673/ 9960
Telefax 05673/ 996555
info@schaeferberg.de
www.schaeferberg.de

SÜSSMOSTER-STAMMTISCH

20. November 2017 in 34314 Espenau/Kassel

Stand vom 20.09.2017, Änderungen vorbehalten

Die Themen am Vormittag

9.00 h Kaffee-Empfang und Registrierung

10.00 h **Ganzheitliche Inspektionstechnik für Fruchtsafter**

Der Vortrag beschäftigt sich mit den besonderen Herausforderungen, vor denen Fruchtsaftabfüller täglich stehen. Im Fokus steht hier die Leerflascheninspektion in Bezug auf die Besonderheiten der Mündungs- und Gewindebereiche von VDF- und Twist-off-Flaschen, sowie die 360° Vollausstattungskontrolle und Ihre Notwendigkeit bei hoher Sortenvielfalt. Dem ganzheitlichen Gedanken folgend, befassen wir uns ebenfalls mit der Sortierproblematik, wie sich die Anlageneffizienz durch eine intelligente Bänderregelung steigern lässt und wie eine moderne Betriebsdatenerfassung den Grundstein für Industrie 4.0 legt.

Herbert Liebich, miho Inspektionssysteme

Fragen zum Thema

10.45 h **Verschiedene Verfahren der Dichte-Brix Messung**

Einer der grundlegenden Qualitätsparameter ist die Bestimmung der gelösten Trockensubstanz in den Frucht- und Gemüsesäften. Die verschiedenen Methoden zur Bestimmung werden vorgestellt und die Beziehung zum AIJN Code of Practice, der Fruchtsaft-Verordnung und den Leitsätzen werden aufgezeigt (Refraktion, Brix, korrigierte Brix, relative Dichte 20/20, Aerometer, Oechsle).

Prof. Dr. Konrad Otto, Hochschule Ostwestfalen Lippe

Fragen zum Thema

11.30 h Kommunikationspause

11.45 h **Effiziente Verkostungen in der Getränkeindustrie**

Bei der Produktentwicklung, der Vermarktung und dem Einkauf werden mittels Verkostungen geeignete Produkte und Produktmuster evaluiert. All diese Verkostungen effizient und schnell durchzuführen ist eine Herausforderung für jede Unternehmung.

Anhand von Praxisbeispielen werden Ihnen verschiedene Verkostungsschemata aufgezeigt und verdeutlicht wie mit spezifischer Software diese Verkostungs-Anforderungen erfüllt werden können.

Dr. Martin Müller, Service Management Partners AG (SensoPLUS)

Fragen zum Thema

12.30 h **Hochdruckbehandlung von Säften – 6000 bar und gut.**

Säfte und Smoothies sollen frisch und gesund sein und gleichzeitig lange halten. Mit Hochdruckbehandlung (HPP) ist das einfacher als je zuvor: Das nicht-thermische Verfahren neutralisiert zuverlässig pathogene Keime und schädliche Mikroorganismen. Es macht Säfte und Smoothies auf rein physikalischem Weg bis zu 10 Mal länger haltbar – ganz ohne chemische Zusatzstoffe oder Erhitzen. Vitamine, Farbe und Geschmacksstoffe bleiben erhalten – ideal für die Herstellung natürlicher Produkte in Premiumqualität. Säfte werden darüber hinaus in ihrer finalen Verpackung behandelt, wodurch eine aseptische Abfüllung entfällt.

Boris Brockhaus, Uhde High Pressure Technologies, ein Tochterunternehmen von thyssenkrupp

Fragen zum Thema

13.15 h Mittagssnack

14.15 h **Aktuelle Marktsituation und Apfelsaftkampagne 2017**

Klaus Heitlinger,
Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V.

Fragen zum Thema

15.00 h Ende der Vortragsreihe

15.15 h Nachmittags-Programm s. Seite 4

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

Die Referenten

Boris Brockhaus
Produktmanager HPP, thyssenkrupp

Boris Brockhaus ist studierter Maschinenbau-Ingenieur. Bereits seit mehr als 10 Jahren ist er bei Uhde High Pressure Technologies, einem Tochterunternehmen von thyssenkrupp, beschäftigt. Als Produktmanager kümmert er sich seit dem Jahr 2012 um Vertrieb, Projektplanung, Weiterentwicklung und Marketing von HPP-Anlagen.

Uhde High Pressure Technologies GmbH

ist ein Hochtechnologie-Unternehmen von thyssenkrupp mit ca. 300 Mitarbeitern. Es ist eines der weltweit führenden Unternehmen für industrielle Hochdruckanlagen und Equipments mit internationalem Kundenstamm in einer Vielzahl von Märkten. Während des gesamten Anlagenlebenszyklus – von der Planungsphase mit in-house Engineering bis zur Betriebsphase mit Service und Ersatzteilversorgung werden die Kunden unterstützt. Die Kombination von eigenem Fertigungsbetrieb in Deutschland und einem globalen Lieferantennetzwerk sichert höchste Qualität bei optimalen Kosten.

Klaus Heitlinger
Klaus Heitlinger, Dipl.Ing.agr., (Jahrgang 1962) blickt auf eine langjährige Branchenerfahrung in der Fruchtsaftindustrie zurück.

1994 bis 2008: Fachreferent Fruchtsaft im Verband der Agrargewerblichen Wirtschaft e. V. (VdAW) in Stuttgart mit den Schwerpunkten Beratung von Betrieben, Investitionshilfen von EU-Förderprogrammen, politische Lobby-Arbeit für die Fruchtsaftbranche.

Seit 2008 Geschäftsführer beim Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V. (VdF), seit Juli 2016 alleiniger Geschäftsführer des VdF.

Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V. (VdF)

Der Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V. (VdF) ist der zentrale Verband aller Fruchtsaft-/-nektar- und Gemüsesaft-/-nektarhersteller in Deutschland. Er vertritt die gemeinsamen Interessen dieser Branche national und international und unterrichtet seine Mitglieder in allen, die Industrie betreffenden, aktuellen Fragen.

Von den insgesamt etwa 350 Fruchtsaftherstellern in Deutschland sind 345 Unternehmen im VdF organisiert. 184 Unternehmen werden direkt, weitere 161 kleinere Betriebe über die 5 Landesverbände unter dem Dach des VdF betreut.

Herbert Liebich
Herbert Liebich absolvierte 1994 seine Ausbildung als Brauer & Mälzer. Nach dem Sammeln fundierter Arbeitserfahrung in verschiedenen Brauereien, unter anderem in Heylands Brauerei in Aschaffenburg, besuchte er die TU München sowie die Fachakademie Doemens in Gräfelfing. Nach dem Abschluss der staatlichen Prüfung zum Produktionsleiter Brauwesen/Getränketechnik und Braumeister ist er seit dem Jahr 2001 als Vertriebsgebietsleiter D-A-CH für die miho Inspektionssysteme GmbH tätig.

miho Inspektionssysteme GmbH

miho Inspektionssysteme ist ein global agierendes mittelständisches Unternehmen im Bereich Kontrolltechnik für Abfüllanlagen.

miho Inspektionssysteme wurde 1977 durch Dipl. Ing. Michael Horst in Kassel gegründet.

Heute gehört miho Inspektionssysteme zu den weltweit führenden Entwicklern von Inspektionstechnik für die Getränkeindustrie und ist in vielen Ländern quer über die Kontinente mit Verkaufs-und Servicebüros vertreten.

Dr. Martin Müller
Martin Müller hat eine Ausbildung als Maschinenbauingenieur absolviert und anschließend seine betriebswirtschaftlichen Kenntnisse an der ETH Zürich vertieft und promoviert. Seit 2006 ist er Gründer und Geschäftsführer von SensoPLUS.

SensoPLUS ist führender Anbieter von Software-Lösungen für die Bewertung und Spezifikation von Produkten/Anlagen/Lieferanten im Rahmen von Verkostungen, Inspektionen und Prämierungen.

SensoPLUS GmbH

Im Jahr 2006 gegründet, zählt SensoPLUS heute zu den führenden Anbietern von Dienstleistungen und Software-Lösungen für die Bewertung und Spezifikation von Produkten im deutschsprachigen Raum, mit Schwerpunkt auf Lebensmitteln. SensoPLUS unterstützt seine Kunden in allen Belangen der Planung, Organisation und Durchführung von Tests, Verkostungen und Prämierungen, von der Software bis zur operativen Durchführung.
SensoPLUS ist eine Business Unit der Firma Service Management Partners AG.

Prof. Dr. Konrad Otto
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

Hochschule Ostwestfalen Lippe
Fachbereich Lebensmitteltechnologie

Das Studium der Lebensmitteltechnologie an der Hochschule ist vorrangig ingenieurs- und naturwissenschaftlich ausgerichtet. Im Studium werden Kenntnisse vermittelt, die zur Entwicklung, Planung, Organisation, Durchführung und Optimierung der komplexen Handlungsabläufe in der Produktion befähigen – sowohl in Industrie und Handwerk, als auch bei deren Zulieferern. Einer der drei Schwerpunkte des Bachelorstudienganges Lebensmitteltechnologie ist die Getränketechnologie.

SÜSSMOSTER-STAMMTISCH

20. November 2017 in 34314 Espenau/Kassel

Stand vom 20.09.2017, Änderungen vorbehalten

Nachmittagsprogramm

15.15 h Busabfahrt zur Betriebsbesichtung des Unternehmens miho Inspektionssysteme

miho Inspektionssysteme ist ein global agierendes mittelständisches Unternehmen im Bereich Kontrolltechnik für Abfüllanlagen.

Dipl. Ing. Michael Horst hat das Unternehmen 1977 in Kassel gegründet. 1991 wurde der Firmensitz nach Ahnatal am Stadtrand von Kassel in ein neu errichtetes Firmengebäude verlegt. 1999 kam ein erster und 2006 ein zweiter großer Erweiterungsbau hinzu.

Heute gehört miho Inspektionssysteme zu den weltweit führenden Entwicklern von Inspektionstechnik für die Getränkeindustrie und ist in vielen Ländern quer über die Kontinente mit Verkaufs- und Servicebüros vertreten.

15.30 h Betriebsbesichtigung

17.00 h Rückfahrt zum Hotel

17.15 h Ankunft im Hotel

Süßmoster-Stammtisch

ab 18.30 h Süßmoster-Stammtisch mit Verleihung des Süßmoster-Preises 2017

Initiiert von der Redaktion der Fachzeitschrift FLÜSSIGES OBST wird der Süßmoster-Preis in diesem Jahr zum siebten Mal verliehen. Ausgezeichnet werden mit diesem Preis kleine und mittelständische Unternehmen der Fruchtsaftindustrie, die mit innovativer Technologie, einem innovativem Produktportfolio, neuen Marketingkonzepten oder einer besonderen Firmenhistorie eine Geschichte erzählen können, die über die reine Herstellung der Fruchtsaftprodukte hinausgeht.

Die Preisträger der vergangenen Jahre:

2011	Boller Fruchtsäfte, Bad Boll
2012	Auricher Süßmost, Aurich
2013	Streker Natursaft, Aspach
2014	Rodacher Fruchtsäfte, Adelhausen
2015	Kohl Bergapfelsäfte, Unterinn am Ritten, Südtirol
2016	Manufaktur Jörg Geiger, Schlat

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