

SÜSSM^oSTER-STAMMTISCH

11. November 2019
74626 Bretzfeld-Bitzfeld

Der Süßmoster-Stammtisch jedes Jahr im November hat sich als Branchentreff und Kommunikationsforum etabliert. Die TeilnehmerInnen sind interessiert an aktuellen Themen, kollegialem Austausch, der Möglichkeit innovative Betriebe zu besichtigen und am Fachsimpeln in ungezwungener Atmosphäre. In diesem Jahr findet die Veranstaltung zum 13. Mal statt.

Stand vom 05.08.2019, Änderungen vorbehalten

Die Themen

- Globale Entwicklungen als Inspiration für lokale Erfrischungen
- Druckluftheizkraftwerk oder Blockheizkraftwerk
- Effiziente Ansätze zur Klarfiltration von Apfelsäften mittels Membrantechnik
- Rheologische Messungen
- Apfelsaftkampagne 2019 – Aktuelle Marktsituation und Trends
- Einfach deklarieren – davon profitieren
- Trubstabiler Apfelsaft – Was können moderne Enzymsysteme leisten?

Die Zielgruppe

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

- Betriebsleiter und Techniker
- Qualitätsverantwortliche und Produktentwickler
- Marketingverantwortliche, Einkäufer und Vertrieb
- Berater aus der Zulieferindustrie

Die Referenten

- Irina Beule**
Innova Market Insights B.V.
- Roman Felbek**
altAlRnative GmbH
- Alexander Haupt & Majk Milovic**
CUT Membrane Technology GmbH
- Daniel Hefft**
University of Birmingham
- Klaus Heitlinger**
Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V.
- Laura Lehmann**
GfL Gesellschaft für Lebensmittel-Forschung mbH
- Maximilian Schmelzer**
Erbslöh Geisenheim GmbH

Der Treffpunkt

Hotel-Restaurant Rose
Weißblensburger Straße 12, 74626 Bretzfeld-Bitzfeld
Telefon +49-7946-7750
Telefax +49-7946-775 400
info@rose-bitzfeld.de
www.rose-bitzfeld.de

SÜSSM^oSTER-STAMMTISCH

11. November 2019
74626 Bretzfeld-Bitzfeld

Stand vom 05.08.2019, Änderungen vorbehalten

Betriebsbesichtigung

8.00 h Kaffee-Empfang und Registrierung

8.30 h Busabfahrt zur Besichtigung von riha WeserGold Getränkegruppe Produktionsstandort Waibstadt

Waibstadt ist der süddeutsche Betrieb von riha WeserGold. Die Absatzmärkte liegen wie in Rinteln und Dodow im Lebensmittelfachhandel. Ergänzend dazu wird aber auch der Getränkefachhandel mit Brauereien, Abholmärkten und Großkantinen direkt beliefert.

Die ehemalige Raiffeisen-Genossenschaft naturella AG ist heute mit der Marke „naturella“ auf das Direktsaftgeschäft ausgerichtet. Große Investitionen in der letzten Zeit im Bereich der PET-Kaltseptik sind richtungs- und zukunftsweisend. Über 260 Mitarbeiter sorgen dafür, dass täglich über 2 Mio. Einheiten das Werk verlassen. Die Produktionsfläche in Waibstadt beträgt rund 12.000 qm, die Lagerfläche 9.500 qm und das Freilager 2.500 qm.

13.30 Ankunft im Hotel

Die Themen

14.00 h Globale Entwicklungen als Inspiration für lokale Erfrischungen

Internationale Entwicklungen bieten Anregungen für lokale Produktinnovationen. Im Bereich von Soft- und Softgetränken werden Trendentwicklungen bei Neuprodukten, Inhaltsstoffen und Geschmacksrichtungen aufgezeigt und Produktauslobungen genauer beleuchtet. Dazu bietet die Innova Database eine Vielzahl an Analysemöglichkeiten. Ziel ist es relevanten Input für strategische Entscheidungen im Marketing und in der Produktentwicklung zu liefern.

Fragen zum Thema



Irina Beule
Innova Market Insights, NL

Irina Beule besitzt einen Bachelor in Ökotrophologie (Gießen, Deutschland) und einen Master in Lebensmitteltechnologie (Wageningen, Niederlande). Nach mehrjähriger Tätigkeit in der Produktentwicklung bei namhaften Unternehmen, arbeitet Sie nun bei Innova Market Insights als Ansprechpartner für die Lebensmittelindustrie für Markt- und Trendentwicklungen basierend auf der Innova Neuproduktdatenbank.

14.30 h Einfach deklarieren – davon profitieren

„Hätten Sie es gewusst?!“ Anhand praxisnaher Beispiele werden sowohl die Grundanforderungen als auch die „S-Hürden“ dargestellt und gemeinsam genommen.

Die GfL ist mit ihrer umfangreichen Fruchtsaftexpertise die Institution in Europa, wenn es um analytische und mikrobiologische Fragestellungen geht.

Fragen zum Thema



Laura Lehmann
GfL Gesellschaft für Lebensmittel-Forschung mbH

Laura Lehmann (B. Sc. Lebensmitteltechnologie) hat sich in Ihrer Master-Thesis mit der Thematik der Health-Claim-Verordnung auseinandergesetzt.

Nach mehrjähriger Tätigkeit im Bereich der wissenschaftlichen Forschung ist sie seit 08/2018 bei der GfL Gesellschaft für Lebensmittel-Forschung mbH als wissenschaftliche Gutachterin und Fachberaterin für Lebensmittelrecht tätig.

SÜSSM STER-STAMMTISCH

11. November 2019
74626 Bretzfeld-Bitzfeld

Stand vom 05.08.2019, Änderungen vorbehalten

Die Themen

15.00 h **Effiziente Ansätze zur Klarfiltration von Apfelsäften mittels Membrantechnik**

Einführend werden die unterschiedlichen Bauformen von Membranmodulen und deren Vor- und Nachteile vorgestellt. Anschließend wird ein tieferer Einblick in die verschiedenen Membranmaterialien gegeben, die für die Filtration von Apfelsäften geeignet sind. Abschließend wird ein Ausblick auf die Optimierungsmöglichkeiten von Membranen zur Filtration von dunklen Säften vorgestellt.

Fragen zum Thema



Alexander Haupt & Majk Milovic
CUT Membrane Technology GmbH
Part of the BÜRKERT Group

Alexander Haupt, M. Sc. Chemie ist ausgebildeter Chemielaborant (2013 Lanxess Deutschland GmbH) und studierte bis 2019 an der Universität Duisburg-Essen. Dabei lag der Schwerpunkt im Bereich der technischen Chemie. Seit 2019 promoviert er berufsbegleitend bei der CUT Membrane Technology GmbH und arbeitet dort in der Forschung und Entwicklung.



Majk Milovic

Ist Umweltingenieur und seit 2009 im Bereich der Membrantechnologie beschäftigt. Er war tätig in der F&E, Applikationstechnik sowie als Produktionsleiter. Seit 2016 ist er bei der CUT Membrane Technology GmbH zuständig für den Vertrieb von Membranmodulen in den Gebieten DACH, UK und Osteuropa. Hauptfokus neben dem Umweltbereich ist die Filtration von Apfelsaft und Wein.

15.30 h **Trubstabiler Apfelsaft – Was können moderne Enzymsysteme leisten?**

Naturtrüber Apfelsaft ist eines der Premiumprodukte der deutschen Fruchtsaftindustrie. Verknappung der Rohware Apfel und schwankende Rohwarenpreise machen eine optimierte Wertschöpfung notwendig. Moderne Enzymsysteme können hier ihren Beitrag leisten. Auf was ist zu achten? Tipps und Ratschläge für den Anwender.

Fragen zum Thema



Maximilian Schmelzer
Erbslöh Geisenheim GmbH

Studium der Getränketechnologie an der Fachhochschule Wiesbaden in Geisenheim/Hochschule Geisenheim.

2005 – 2007 Leitung des Weinlabor Paul Arauner in Kitzingen am Main

2007 – 2013 Produktionsleiter der Agrana Juice-Service & Logistik GmbH in Bingen am Rhein
Seit 2013 Anwendungsingenieur bei Erbslöh Geisenheim AG in der Abteilung Fruchtverarbeitung.

16.00 h **Kommunikationspause**

16.15 h **Druckluftheizkraftwerk und Blockheizkraftwerk – wo liegen die Unterschiede in der Praxis?**

- Vorstellung und Motivation altAIRnative
- Leistungsgrößen
- Referenzen
- Förderung
- Beispielrechnungen:
Druckluft + Wärme; Druckluft + Kälte;
Druckluft, Stickstoff und Wärme

Fragen zum Thema



Roman Felbek
altAIRnative GmbH

studierte Maschinenbau an der FH Gießen-Friedberg. Danach war er fast ausschließlich im Bereich Planung, Optimierung und Vertrieb von Drucklufttechnik tätig, u. a. bei Bosch EBS als Senior Sales Manager mit dem Schwerpunkt Nahrungs- und Getränkeindustrie.

Seit Februar 2018 ist er Vertriebsleiter bei der altAIRnative GmbH.

SÜSSM^oSTER-STAMMTISCH

11. November 2019
74626 Bretzfeld-Bitzfeld

Stand vom 05.08..2019, Änderungen vorbehalten

Die Themen

16.45 h **Apfelsaftkampagne 2019**
– **Aktuelle Marktsituation und Trends**
Fragen zum Thema



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

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).

17.15 h **Rheologische Messungen**
Traditionell müssen rheologische Messungen (Messung der Fließigenschaften und Charakteristika eines Fluids) durch eine Beprobung durchgeführt werden. Dies kann bei unsachgemäßer Handhabung zur Produktkontamination führen. Wichtiger jedoch ist, dass die traditionelle Testmethode in der Regel um die 45 Minuten (+/-30 Minuten) dauert. Da ein Industriebetrieb Fruchtsaft im großen Volumen und kontinuierlich herstellt, kann dies bedeuten, dass man für eine Weile nicht-konforme Produkte herstellt, und somit entweder Abfall produziert oder im besten Fall B-Ware, die zum Produktionspreis verkauft werden kann.



Daniel Hefft
University of Birmingham

Daniel Ingo Hefft (Jahrgang 1989) ist seit 2018 Research Fellow an der University of Birmingham (GB). Er arbeitet dort zurzeit an seiner Ph.D. Dissertation im Bereich chemische Verfahrenstechnik unter Professor Federico Alberini. Zusammen bilden Sie die Fachgruppe Advanced Measurements for Industrial Application (Fortschrittliche Messmethoden für industrielle Anwendungen).

Es ist ihnen kürzlich gelungen ein Patent einzureichen (GB1909291.5) mit dessen Hilfe man erstmals die Rheologie eines jeden beliebigen Fluids live in der Prozesslinie vorhersagen kann.

17.45 h Ende der Vortragsreihe

Süßmoster-Stammtisch

19.30 h **Hotel Rose**