

SÜSSM^{STER}-STAMMTISCH

30. November 2026
64689 Grasellenbach



Der Süßm^{STER}-Stammtisch jedes Jahr im November hat sich als Branchentreff und Kommunikationsforum etabliert. Die Teilnehmer 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 18. Mal statt.

Die Themen

- Apfelsaftkampagne 2026 – Aktuelle Marktsituation und Trends
- Entwicklung einer Dekanterzentrifuge für die Saft- und Ölproduktion unter Einsatz modernster Technologien
- Eure Marge hat ein Führungsproblem
- TBA
- TBA

Die Referenten

Klaus Heitlinger

Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V.

Benedikt Haider

GHS Separationstechnik GmbH

Dörte Thiel

Strategic Advisory

N.N.

N.N.

Die Zielgruppe

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

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

Der Treffpunkt

Ringhotel Siegfriedbrunnen

Hammelbacher Straße 7

64689 Grasellenbach

Tel: +49 (0) 6207 6080

E-Mail: reservierung@siegfriedbrunnen.com

www.siegfriedbrunnen.com

Bitte verwenden Sie zur Zimmerbuchung unser separates **Hotelreservierungsformular**.

SÜSSM[®]STER-STAMMTISCH

30. November 2026
64689 Grasellenbach

Stand vom 07.07.2026, Änderungen vorbehalten

Die Themen

8.30 h Kaffee-Empfang und Registrierung

9.00 h **Aktuelle Marktsituation
und Apfelsaftkampagne 2026**

Fragen zum Thema



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

Klaus Heitlinger, Dipl.-Ing. agr., blickt auf eine langjährige Branchenerfahrung in der Fruchtsaftindustrie zurück.

1994–2008: 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).

9.45 h **Entwicklung einer Dekanterzentrifuge
für die Saft- und Ölproduktion unter Einsatz
modernster Technologien**

Fragen zum Thema



Benedikt Haider
GHS Separationstechnik GmbH

Seit über 25 Jahren in der Dekantertechnologie tätig. Nach dem Studium an der HS Weihenstephan und der HS Landshut als GF der GHS Separationstechnik GmbH tätig. Schwerpunkte liegen in Entwicklung, Fertigung und Vertrieb von Dekantern für unterschiedlichste Anwendungen in den Bereichen Food, Industrie-Abwasser, PET-Recycling sowie Spezialtiefbau. Seine langjährige Erfahrung und sein umfassendes Prozess-Know-how machen ihn zu einem anerkannten Experten der internationalen Dekantertechnologie.

10.25 h **Eure Marge hat ein Führungsproblem**

Was haben Bilanzen mit Führung zu tun? Einfach alles. Ständige Ausfälle. Fehler, die sich wiederholen. Menschen, die Verantwortung ablehnen. Keiner macht mehr als nötig. Wer den Grund kennt, hat den größten Hebel im Betrieb.

Fragen zum Thema



Dörte Thiel

Mit über 20 Jahren Erfahrung in der Fruchtsaftindustrie verkörpert sie Führung und Innovation. Sie begann bei chelab Dr. Ara, wo sie maßgeblich an der Umstrukturierung des Unternehmens für die Zukunft mitwirkte und setzte ihre Reise in Handelsunternehmen fort.

Neben dieser Tätigkeit führt sie ihr eigenes Beratungsunternehmen, in dem sie strategische und branchenspezifische Erkenntnisse nutzt, um Unternehmen dabei zu unterstützen, die Herausforderungen der Fruchtsaftbranche zu meistern.

Zusätzlich zu ihrer Beratungsarbeit engagiert sie sich aktiv in der IFU Science and Technology Commission sowie in der Sustainability Working Group, wo sie Initiativen vorantreiben, die Fortschritt und Nachhaltigkeit in der Branche fördern.

11.05 h Kommunikationspause

SÜSSM STER-STAMMTISCH

30. November 2026
64689 Grasellenbach

Stand vom 07.07.2026, Änderungen vorbehalten

Die Themen

11.40 h Thema wird noch bekannt gegeben

N. N.

Fragen zum Thema

12.20 h Thema wird noch bekannt gegeben

N. N.

Fragen zum Thema

13.00 h Gemeinsames Mittagessen

14.30 h Busfahrt zur Betriebsbesichtigung

SÜSSM^{OSTER}-STAMMTISCH

30. November 2026
64689 Grasellenbach

Stand vom 07.07.2026, Änderungen vorbehalten

Betriebsbesichtigung am Nachmittag 30.11.2026



Busfahrt zur Kelterei Krämer GmbH, Crumbacher Straße 6, 64385 Reichelsheim-Beerfurth

Die Kelterei Krämer wird als Familienunternehmen in der dritten Generation geführt und blickt auf eine lange Tradition zurück. 1928 in Beerfurth im Odenwald gegründet hat sie sich zu einer renommierten, auch über die Region hinaus bekannten Kelterei entwickelt. Aus überlieferten Rezepten des traditionellen Handwerks kombiniert mit moderner Kelter- und Produktionstechnik entstehen in den Kellern Apfelweine und Fruchtsäfte von erstklassiger Qualität. Mit dem anhaltendem Erfolg der Produktlinie BEMBEL-WITH-CARE sowie auch dem Wachstum der Mehrwegprodukte wurde eine umfassende Keltereierweiterung notwendig. 2023 wurde die neue Lager- und Produktionshalle in Betrieb genommen. Eine neue Dosen- und Mehrweg-Füllstraße ermöglicht, dass alle Produkte im eigenen Haus abgefüllt werden können.

14.30 h Busfahrt ab Hotel zur Betriebsbesichtigung

15.00 h Betriebsbesichtigung Kelterei Krämer

17.15 h Rückfahrt zum Hotel

Süßm^{OSTER}-Stammtisch

19.00 h Beginn der Abendveranstaltung im Ringhotel Siegfriedbrunnen mit Preisverleihung

Initiiert von der Redaktion der Fachzeitschrift FLÜSSIGES OBST wurde der Süßm^{OSTER}-Preis bereits elfmal 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 · 2017: Voelkel, Höhbeck · 2019: Ribes, St. Stefan ob Stainz, Österreich · 2022: ORO Obstverwertung eG, Rohrdorf · 2023: Kekila e. K., Lawalde-Lauba, 2024: Südpfalz Saft GmbH, Frankweiler