

Lehrgang:

# Einführung in die Fruchtsaftherstellung

26. – 28.02.2020, Neuwied am Rhein

Stand vom 30.09.2019, 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, emeritiert**

Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo

**RA Judith Hausner**

Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V., Bonn

**Rainer Möbus,**

Rodacher Fruchtsäfte

**Dipl.-Ing. Thomas Birus**

Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik,  
Lemitec, Kulmbach

## 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

**food hotel**

Tagungsraum Kaffeekontor

Langendorfer Straße 155-157

56564 Neuwied am Rhein

Telefon: 02631-8252-0

[www.food-hotel.de](http://www.food-hotel.de)

Lehrgang:

# Einführung in die Fruchtsaftherstellung

26. – 28.02.2020, Neuwied am Rhein

Stand vom 30.09.2019, Änderungen vorbehalten

## Die Themen

### Mittwoch, 26.02.2020

- 09:55 h **Begrüßung**  
Evi Brännich, 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 **Gemeinsames Mittagessen**
- 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 in der  
Hotelbar „Bildungslücke“**

### Donnerstag, 27.02.2020

- 09:00 h **Rechtliche Rahmenbedingungen**  
Fruchtsaft-Verordnung  
Leitsätze  
Code of Practice (CoP)  
Lebensmittelsicherheit  
Lebensmittelkennzeichnung  
RA Judith Hausner
- 10:30 h **Kommunikationspause**
- 11:00 h **Mikrobiologie und Haltbarmachung**  
Lebensmittelhygiene VO  
Leitfaden Hygiene VO, VdF  
HACCP –  
Hygienemaßnahmen & Überwachungskonzepte  
Prof. Dr. Konrad Otto
- 12:30 h **Gemeinsames Mittagessen**
- 13:30 h **Maschinen und Anlagen in der  
Fruchtsaft-Industrie I**  
Rainer Möbus
- 15:00 h **Kommunikationspause**
- 15:30 h **Maschinen und Anlagen in der  
Fruchtsaft-Industrie II**  
Rainer Möbus
- 17:00 h **Ende des 2. Tages**

Lehrgang:

## Einführung in die Fruchtsaftherstellung

26. – 28.02.2020, Neuwied am Rhein

Stand vom 30.09.2019, Änderungen vorbehalten

### Die Themen

Freitag, 28.02.2020

08:30 h **Abfüll- & Verpackungstechnik I**

Packmittel // Dosierungstechnik  
Dipl.-Ing. Thomas Birus

09:30 h **Abfüll- & Verpackungstechnik II**

Heißabfüllung // Sterilabfüllung  
Dipl.-Ing. Thomas Birus

10:30 h Kommunikationspause

11:00 h **Abfüll- & Verpackungstechnik III**

Etikettierung  
Endverpackung // Logistik  
Dipl.-Ing. Thomas Birus

12:30 h Ende des 3. Tages

Ausgabe der Teilnehmer-Zertifikate

12:30 h Mittagssnack

### Die Referenten

Dipl.-Ing. Thomas Birus, Lemitec Kulmbach



Studium der Lebensmitteltechnologie an der TU 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; Technikumbetreuung; Inbetriebnahme und Instandhaltung von Anlagen.

RA Judith Hausner

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

Rainer Möbus, Rodacher Fruchtsäfte GmbH



Industriemeister (IHK) Fruchtsaft und Getränke, Geschäftsführer Rodacher Fruchtsäfte.

Prof. Dr. Konrad Otto, emeritiert, Hochschule Ostwestfalen-Lippe



Studium der Chemie und Ernährungswissenschaften in Frankfurt/Main und Gießen.

1977-1987: Wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Forschungsanstalt Geisenheim.

1987-1992: Wissenschaftlich-technischer Leiter EDEN Waren GmbH, Bad Soden.

1992-2018: Professor an der Hochschule Ostwestfalen-Lippe in Lemgo. Lehrgebiet: Getränketechnologie, Sensorik, Qualitätsmanagement.