

Lehrgang:

Einführung in die Fruchtsaftherstellung

23.-25.02.2022, Neuwied am Rhein

Stand vom 10.11.2021, 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

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 Gesamttablauf der Fruchtsaft- und AfG-Herstellung kennenlernen sollen,
- Produktmanager, Marketingspezialisten aus Fruchtsaft- und AfG-Betrieben,
- Anlagenführer, Konstrukteure, Vertriebsfachleute, Anwendungsberater aus Fruchtsaft- und AfG-Betrieben und deren Zulieferindustrie,

Der Treffpunkt

food hotel

Tagungsraum Kaffeekontor

Langendorfer Straße 155-157

56564 Neuwied am Rhein

Telefon: 02631-8252-0

www.food-hotel.de



Jetzt anmelden und Platz sichern!
Unter Einhaltung aller Corona-Schutzmaßnahmen ist die Teilnehmerzahl begrenzt.

Lehrgang:

Einführung in die Fruchtsaftherstellung

23.-25.02.2022, Neuwied am Rhein

Stand vom 10.11.2021, Änderungen vorbehalten

Die Themen

Mittwoch, 23.02.2022

- 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
- 15:00 h **Konzentrieren**
Konzentratlagerung
Aromagewinnung
Aromaqualität
Prof. Dr. Konrad Otto
- 16:00 h **Kommunikationspause**
- 16:15 h **Sensorik-Übung**
mit Produktverkostung
- 17:45 h **Ende des 1. Tages**
- 18:00 h **Begrüßungsdrink in der
Hotelbar „Bildungslücke“**

Donnerstag, 24.02.2022

- 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

23.-25.02.2022, Neuwied am Rhein

Stand vom 10.11.2021, Änderungen vorbehalten

Die Themen

Freitag, 25.02.2022

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,
Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe (TH-OWL)**



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 TH-OWL in Lemgo. Lehrgebiet: Getränketechnologie, Sensorik, Qualitätsmanagement.