

Lehrgang:

Einführung in die Fruchtsaftherstellung

24.-26. Februar 2026, Neuwied am Rhein

Stand vom 25.09.2025, Änderungen vorbehalten

Für wen ist die Teilnahme ideal?

Dieses kompakte 3-Tages-Programm vermittelt keinen Detailunterricht, sondern einen **klaren Überblick über die Welt der Fruchtsaft- und AfG-Herstellung** – perfekt für alle, die das große Ganze verstehen möchten.

- **Einsteiger & Quereinsteiger** – Auszubildende und Umschüler, die sich schnell orientieren wollen.
- **Fach- & Führungskräfte** – Produktmanager und Marketingprofis, die ihr Verständnis für Prozesse und Zusammenhänge schärfen möchten.
- **Technik- & Vertriebsexperten** – Anlagenführer, Konstrukteure, Vertriebsmitarbeiter und Anwendungsberater, die ihr Know-how abrunden und branchenübergreifend denken wollen.

In nur drei Tagen gewinnen Sie einen wertvollen Rundumblick – kompakt, praxisnah und zukunftsorientiert.

Die Referenten

Dipl.-Ing. Thomas Birus

RA Judith Hausner

Gabriel Möbus, M.Sc. Getränketechnologie

Dr. Konrad Otto

In diesem Lehrgang

- werden auch bisher Außenstehende mit den Abläufen bei der Fruchtsaftherstellung vertraut gemacht,
- wird den Teilnehmern ein Überblick über die betrieblichen Abläufe und Verfahren vermittelt,
- werden Fachbegriffe erläutert und technische Einrichtungen beschrieben,
- werden die technologischen Abläufe und die qualitätssichernden Prozesse erläutert,
- wird die Technologie der Fruchtsaftherstellung verständlich und praxisnah dargestellt.

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!

Lehrgang:

Einführung in die Fruchtsaftherstellung

24.-26. Februar 2026, Neuwied am Rhein

Stand vom 25.09.2025, Änderungen vorbehalten

Die Themen

Dienstag, 24.02.2026

- 09:55 h **Begrüßung**
confructa colleg
- 10:00 h **Fruchtsaftherstellung**
Verarbeitung // Maischen
Pressen // Entsaften
- 11:30 h **Fruchtsaftbearbeitung**
Klären // Filtrieren
- 13:00 h Gemeinsames Mittagessen
- 14:00 h **Rechtliche Rahmenbedingungen**
Fruchtsaft-Verordnung
Leitsätze // Code of Practice (CoP)
Lebensmittelsicherheit
Lebensmittelkennzeichnung
- 15:30 h Kommunikationspause
- 16:00 h **Mikrobiologie und Haltbarmachung**
Mikrobiologische Grundlagen
Z-Wert
D-Wert
PE-Einheiten
- 17:30 h Ende des 1. Tages
- 18:00 h Begrüßungsdrink in der
Hotelbar „Bildungslücke“

Mittwoch, 25.02.2026

- 08:30 h **Haltbarmachung**
Aseptische Tankeinlagerung
- 09:30 h **Konzentrieren**
Konzentratlagerung
Aromagewinnung // Aromaqualität
- 10:30 h Kommunikationspause
- 11:00 h **Sensorik-Übung**
mit Produktverkostung
- 12:00 h **HACCP für Fruchtsaft**
Lebensmittelhygiene VO
Leitfaden Hygiene VO, VdF
Hygienemaßnahmen & Überwachungskonzepte
- 13:00 h Gemeinsames Mittagessen
- 14:00 h **Maschinen und Anlagen
in der Fruchtsaft-Industrie I**
- 15:00 h Kommunikationspause
- Maschinen und Anlagen
in der Fruchtsaft-Industrie II**
- 16:30 h Ende des 2. Tages

Lehrgang:

Einführung in die Fruchtsaftherstellung

24.-26. Februar 2026, Neuwied am Rhein

Stand vom 25.09.2025, Änderungen vorbehalten

Die Themen

Donnerstag, 26.02.2026

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

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

10:30 h **Kommunikationspause**

11:00 h **Abfüll- & Verpackungstechnik III**
Etikettierung
Endverpackung
Logistik

12:30 h **Ausgabe der Teilnehmer-Zertifikate**

12:45 h **Mittagssnack**

Ende des 3. Tages

Die Referenten

Dipl.-Ing. Thomas Birus



Studium der Lebensmitteltechnologie
an der TU München-Weihenstephan.

Von 1989 bis Februar 2024 ist er Dozent bei der
staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik
(Lemitec), Kulmbach..
Seine Lehrgebiete: Maschinen- und Verfahrenskun-
de der Lebensmitteltechnik in Theorie und Praxis;
Physik; Hygiene und Qualitätssicherung;
Inbetriebnahme und Instandhaltung von Anlagen.

RA Judith Hausner
Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V., Bonn



Judith Hausner, Rechtsanwältin (Syndikusrechts-
anwältin), 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.

Gabriel Möbus, M.Sc. Getränketechnologie
Rodacher Fruchtsäfte GmbH



Nach dem Studium der Getränketechnologie
an der Hochschule Geisenheim bringt er seine
Passion für Säfte & Schorlen, Destillate und mehr
als Betriebsleiter in das Familienunternehmen ein.

Dr. Konrad Otto



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 Ostwest-
falen-Lippe in Lemgo. Lehrgebiete: Getränke-
technologie, Sensorik, Qualitätsmanagement.