

Herausforderungen für die Backbranche

Getreidequalität - Hygienerichtlinien EHEDG - Automatisierungstechnik

vdb

Vereinigung Der Backbranche



Berlin-Brandenburgische Gesellschaft
für GETREIDEFORSCHUNG e.V.



Einladung Alfred-Kühn-Vorlesung am 22.09.2016 und 21. VDB-Forum Ost am 23.09.2016

22. September
2016

Beginn 17:00 Uhr, Begrüßung: Prof. Dr. Eckhard Flöter, Technische Universität Berlin

Moderation: Prof. Dr. Dr. e.h. Friedrich Meuser, Technische Universität Berlin

Alfred-Kühn-Vorlesung 2016 der Bäckermeister Alfred Kühn Stiftung
c/o Berlin-Brandenburgische Gesellschaft für Getreideforschung e.V.
anschließend kleiner Empfang

Virtuelles Engineering von Produktionseinrichtungen zur Herstellung von Backwaren. Nur pure Vision?

Prof. Dr.-Ing. habil. Antonio Delgado, Friedrich-Alexander-Universität
Erlangen-Nürnberg, Department Chemie- und Bioingenieurwesen,
Lehrstuhl für Strömungsmechanik (LSTM)

23. September
2016

Einlass 9:00 Uhr, Beginn 10:00 Uhr

21. VDB-Forum Ost der Vereinigung der Backbranche e.V. Landesgruppe Berlin-Brandenburg
nach den Vorträgen ab 14:30 Uhr Empfang

Themengebiete

Herausforderungen für die Backbranche

Getreidequalität - Hygienerichtlinien EHEDG - Automatisierungstechnik

Programm Backforum, Beginn 10 Uhr

Begrüßung

Hartmut Grahn, Präsident Vereinigung Der Backbranche e.V.
Vorsitzender Landesgruppe Berlin-Brandenburg

Begrüßung durch den Gastgeber

Dr. Gerd Huschek, Geschäftsführung der IGV Institut für
Getreideverarbeitung GmbH

Moderation: Dr. Heinz Kaiser

Bedeutung der Stickstoffdüngung auf die Protein- und Gebäckqualität von Weizengebäcken

Prof. Dr. habil. Harshadrai Rawel
Universität Potsdam, Institut für Ernährungswissenschaft

Brotgetreidequalität des Bundeslandes Brandenburg 2016

Dipl.-Ing. Dorothea Klotz
IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH

Bedeutung des mikrobiellen Keimspektrums von Getreide für die Backwarenherstellung

Dr. Doreen Huschek, Universität Potsdam
Institut für Ernährungswissenschaft

Hygienic Design für Bäckereimaschinen – der Weg zu einer Umsetzung der EHEDG Richtlinien mit Unterstützung der gesamten Branche

Dr. Mario Jekle, Technische Universität München – WZW
Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie

Mittagspause

Moderation: Herbert Linster

Industrie 4.0: Bedeutung der Weihenstephaner Standards für die Automatisierung

Thomas Lantermann, Mitsubishi Electric Europe B.V.

Weihenstephaner Standards: WS Bake – standardisierte Maschinenkommunikation zur Prozessoptimierung in der Bäckerei

Romy Eichler, Technische Universität München
Lehrstuhl für Lebensmittelverpackungstechnik

Schlusswort: Dr. Heinz Kaiser

Nachsitzung „get together“

Alfred-Kühn-Vorlesung 2016 mit Empfang
kostenfrei

Anmeldung zur Alfred-Kühn-Vorlesung 2016

bis zum 19.09.2016 an die Berlin-Brandenburgische Gesellschaft für Getreideforschung e. V.
info@getreideforschung.de

21. VDB-Forum

VDB-Forum mit Empfang

Tagungsgebühren

40,- €/Person für die Mitglieder der VDB e. V., des Fördervereins FBAB und der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung e. V.

120,- € für Nichtmitglieder der genannten Vereine

kostenfrei für Studierende von Fachschulen, Hochschulen und Universitäten

Anmeldung für das VDB-Forum mit Empfang mit beigefügtem Anmeldeformular

bis zum 19. September 2016 durch Zahlung auf das Konto der VDB e. V.,

Konto/IBAN: **DE50 3005 0110 1005 4715 35** (Stadtsparkasse Düsseldorf), **Stichwort „Forum Ost“**

Eine Rechnung wird von der Geschäftsstelle der VDB zugestellt.

Bei Fragen: info@vdb-ev.net oder Tel: 05231 61664-299 (Tobias Schuhmacher/Sonja Popko).

Veranstaltungsort

IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH

Arthur-Scheunert-Allee 40/41

14558 Nuthetal, OT Bergholz-Rehbrücke

Vorlesung, Vorträge und Empfänge

Konferenzsaal der IGV GmbH

Kontakte

Hartmut Grahn

VDB LG Berlin-Brandenburg

Telefon: 01 71-2 70 86 76

E-Mail: gfb@baking-technic.com

Herbert Linster

Staatliche Fachschule für

Lebensmitteltechnik Berlin

Telefon: 0178-347 45 36

E-Mail: h.linster@berlin.de

Dr. Heinz Kaiser

VDB LG Berlin-Brandenburg

Telefon: 030-5611 558

0157-8503 1073

E-Mail: dr.heinz.kaiser@t-online.de

Gabriele Gölz

Berlin-Brandenburgische Gesellschaft
für Getreideforschung e.V.

Telefon: 030-31 42 75 50

E-Mail: info@getreideforschung.de

Übernachtungsmöglichkeiten

NH Voltaire Potsdam – www.nh-hotels.com

Friedrich-Ebert-Straße 88, 14467 Potsdam

Tel.: 0331-23 17-0, Fax: -100, nhpotsdam@nh-hotels.com

Apart Pension Babelsberg – www.apart.potsdam.de

August-Bier-Straße 9, 14482 Potsdam

Tel.: 0331-74 75-70, Fax: -766, apart@potsdam.de

Mercure Hotel Potsdam – www.mercure-hotel-potsdam.de

Lange Brücke, 14467 Potsdam

Tel.: 0331-27 22, Fax: 03 31-2 72 02 33, H1582@accor.com

Die Veranstalter

Vereinigung der Backbranche e. V. – Landesgruppe Berlin/Brandenburg

für das 21. VDB-Forum im Regionalverbund Ost

Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik an der Emil-Fischer-Schule Berlin

für den Infotag Backwaren

Berlin-Brandenburgische Gesellschaft für Getreideforschung e. V.

für die Alfred-Kühn-Vorlesung

IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH

als gastgebende Einrichtung


Vereinigung Der Backbranche



Berlin-Brandenburgische Gesellschaft
für GETREIDEFORSCHUNG e.V.



Sponsoring

Wir danken für die freundliche Unterstützung.



Bitte geben Sie uns unbedingt bis spätestens
12.09.2016 Bescheid, ob Sie teilnehmen werden.
Vielen Dank!

FAX-Antwort: 030 / 314-27557

oder per Post – einfach in einen Umschlag an:

Bäckermeister Alfred Kühn Stiftung
c/o Berlin-Brandenburgische Gesellschaft
für Getreideforschung e.V.
Seestraße 13

D-13353 Berlin

- JA, ich/wir komme/n gerne zur Alfred-Kühn-Vorlesung 2016 und melde/n mich/uns für den 22.09.2016 hiermit verbindlich an. *)**
- Nein, ich kann leider nicht kommen.**

Name, Vorname

Firma / Institution

Straße

Land, PLZ, Ort

Telefon / FAX

e-mail

Datum/Unterschrift

*) Wir bitten um namentliche Anmeldung der Teilnehmenden.

P.S.: Wir empfehlen Ihnen auch die Teilnahme am 21. VDB-Forum Ost.
Bitte beachten Sie dazu die Anmeldeformalitäten im beigefügten Flyer.

Ich habe generell kein Interesse. Bitte keine weiteren Informationen.

Vielen Dank für Ihre Rückmeldung.