

SEMINAR FLEISCH- UND WURSTWAREN



Um Anmeldung wird gebeten
bis zum **20. September 2009**

Online auf: www.dil-ev.de
Per Fax an: +49 (0)54 31 183 - 200
Per Email an: d.kamper@dil-ev.de

- Hiermit melde ich verbindlich meine Teilnahme am Seminar Fleisch- und Wurstwaren (1.10.09) in Quakenbrück an.
- Ich nehme an dem Abendessen am 30.09.09 teil.
- Ich bin DIL-Mitglied.
- Ich bin kein DIL-Mitglied.
- Ich kann leider nicht teilnehmen.

Die Teilnahmegebühr beträgt netto:

- » 280,- Euro
- » 220,- Euro für DIL-Mitglieder

Gemäß §4, Abs. 22a des Umsatzsteuergesetzes ist die Gebühr steuerfrei. Die Teilnahmegebühr ist nach Bestätigung der Anmeldung und Erhalt der Rechnung umgehend zu überweisen.

Die Teilnahmegebühr beinhaltet folgende Leistungen:

- » Tagungsprogramm
- » Kaffeepausen
- » Imbiss

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Eine frühzeitige Anmeldung wird empfohlen. Nach Bestätigung ist diese verbindlich. Stornierungen können nur bis zum Anmeldeschluss mit einer Gebühr von 50,- Euro erfolgen. Danach ist die volle Seminargebühr fällig, jedoch ist die Teilnahme übertragbar.

Name · Vorname

Firma

Straße

PLZ · Ort

Telefon · Telefax

Email

Datum · Unterschrift

Beginn:

» 1. Oktober 2009 9:30 Uhr

Ende:

» 1. Oktober 2009 17:00 Uhr

Referenten:

- » **Dr. Volker Heinz**, DIL e.V.
- » **Dr. Liv Janvary**, Beneo Palatinit
- » **Tanja Wüstenberg**, Dow Food & Nutrition Europe
- » **Dieter Albers**, Frutarom
- » **Marco Baumhammer**, AVO-Werke A. Beisse GmbH
- » **Dr. Christian Hertel**, DIL e.V.
- » **Dr. Markus Grube**, Krell & Weyland
- » **Josef Hespe**, Wipak Walsrode GmbH & Co. KG
- » **Prof. Dr. Stefan Töpfl**, DIL e.V.
- » **Dr. Achim Knoch**, DIL e.V.

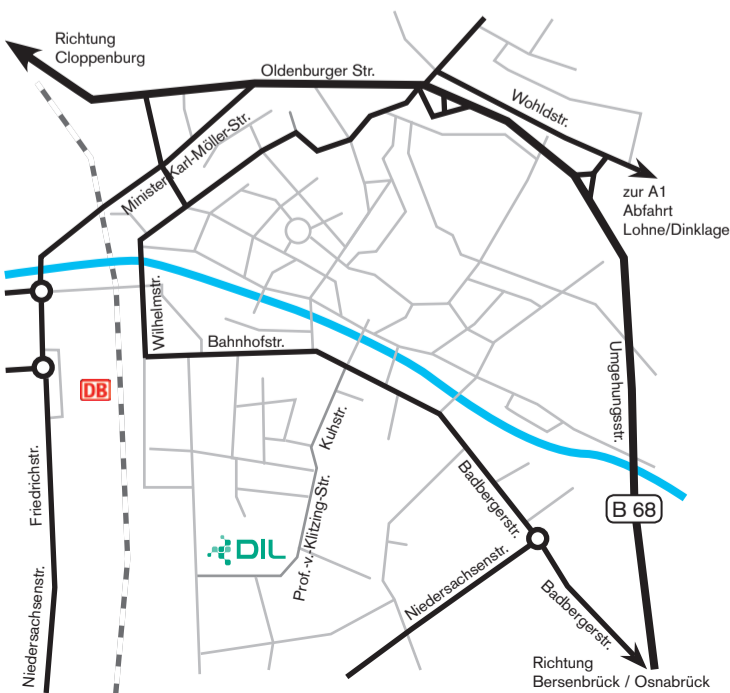
Bahn

Quakenbrück ist bequem mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar (DB AG bis Osnabrück bzw. Oldenburg; NWB stündlich ab Osnabrück bzw. Oldenburg).

PKW

Mit dem Auto erreichen Sie Quakenbrück über die A1. Aus **Richtung Bremen** nutzen Sie die Ausfahrt Lohne/ Dinklage. Nach dem Ortseingang von Quakenbrück links Richtung Zentrum abbiegen jedoch nach 50 m sofort wieder links auf die B68 Richtung Bersenbrück/Osnabrück abbiegen, dann die nächste Abfahrt rechts Richtung Quakenbrück fahren und nach dem Kreisverkehr in die 2. Straße links (Kuhstraße, in Prof.-von-Klitzing-Straße übergehend) abbiegen. Das DIL liegt auf der rechten Seite.

Aus **Richtung Osnabrück** benutzen Sie die Ausfahrt Holdorf und folgen der Ausschilderung Richtung Quakenbrück. Nutzen Sie von der B68 die erste Einfahrt links in Richtung Quakenbrück und fahren Sie nach dem Kreisverkehr in die 2. Straße links (Kuhstraße, in Prof.-von-Klitzing-Straße übergehend).



THEMA: FLEISCH- UND WURSTWAREN – INNOVATIVE KONZEPTE DER PRODUKTGESTALTUNG

Das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) startet mit dieser Veranstaltung für die Fleisch- und Fleischwarenindustrie eine Reihe von Innovations-Seminaren. Bedingt durch den scharfen Wettbewerb in diesem Markt sowie die starke Bedeutung der Discounter sind innovative Neuheiten ein wichtiger Erfolgsfaktor.

Das DIL ist ein wohl gerüsteter Partner der mittelständischen Fleisch- und Fleischwarenbetriebe. Basierend auf einer langjährigen Grundlagenforschung, einem sehr gut ausgerichteten Technikum sowie einer umfassenden Analytik möchte das DIL zusammen mit externen Referenten den Seminarteilnehmern neueste Trends und Möglichkeiten im Fleischwarenmarkt aufzeigen.

Neben den technologischen Aspekten neuer Produkte und Verfahren, Möglichkeiten neuer Zusatzstoffe mit gesundheitlichem Zusatznutzen sowie alternativer Verpackungsideen, stehen auch deklaratorische Fragen dieser Innovationen im Mittelpunkt der Veranstaltung.

Das eintägige Seminar richtet sich an Geschäftsführer, Produktions- und Werksleiter, Produktentwickler, Marketing-Leiter, Produkt- und Vertriebsmanager der Fleisch- und Fleischwarenindustrie, entsprechende Lieferanten als auch Erzeuger.



Donnerstag, 1. Oktober 2009

- | | | | |
|--------------|--|--------------|--|
| 9:30 | Dr. Volker Heinz
Mit innovativen Produkten die Krise bewältigen | 14:15 | Dr. Markus Grube
Rechtliche Rahmenbedingungen im Bereich innovativer Fleisch- und Wurstwaren |
| 9:50 | Dr. Liv Janvary
Nutzung natürlicher Zutaten zur Qualitätsoptimierung von Fleischwaren | 15:00 | Josef Hespe
Verpackungsdesign und -gestaltung – Spezialeffekte und Markttrends |
| 10:30 | Tanja Wüstenberg
Möglichkeiten von Cellulose-Derivaten in Fleisch- und Wurstwaren | 15:30 | Prof. Dr. Stefan Töpfl
Neue Technologien zur Herstellung von Kochpökelfleisch - Kosten verringern und Haltbarkeit verlängern |
| 11:10 | Dieter Albers
Von der Technologie des restrukturierten Fleisches zu fettreduzierten Produkten - Einsatz neuer funktioneller Zusatzstoffe | 16:20 | Dr. Achim Knoch
Das DIL als Partner der Fleisch- und Fleischwarenindustrie |
| 11:50 | Marco Baumhammer
Innovative Convenience-Produkte | 17:00 | Vortragsende
im Anschluss: Möglichkeit zur Institutsbesichtigung |
| 12:30 | Dr. Christian Hertel
Starter- und Schutzkulturen und andere antagonistische Wirkprinzipien | | Am Vorabend des Seminars (Mittwoch, 30.09.09) findet ein optionales Abendessen mit den Referenten statt, zu dem auch die Seminarteilnehmer herzlich eingeladen sind. |
| 13:10 | Mittagspause | | |



Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.
Prof.-v.-Klitzing-Str. 7
D - 49610 Quakenbrück

Tel.: +49 (0) 54 31 . 183 - 230
Fax: +49 (0) 54 31 . 183 - 200
Email: d.kamper@dil-ev.de
www.dil-ev.de

Ansprechpartner für Rückfragen:
Dr. Achim Knoch
Tel: +49 (0) 54 31 . 183 - 142
Email: a.knoch@dil-ev.de

Wir bitten jeden Teilnehmer, Zimmerreservierungen selbst vorzunehmen. Nachfolgend sind einige Hotels der Umgebung aufgelistet:

Hotel Niedersachsen
St. Antoniort 2, 49610 Quakenbrück, Tel. 05431 . 94770

Oldenburger Hof
Hasestr. 11, 49610 Quakenbrück, Tel. 05431 . 94990

Bahnhofshotel
Bahnhofstr. 35, 49610 Quakenbrück, Tel. 05431 . 2253

Hotel Hagspihl
Langestr. 66, 49610 Quakenbrück, Tel. 05431 . 2233