

## 2. DIL-SEMINAR FLEISCH- UND WURSTWAREN



Um Anmeldung wird gebeten  
bis zum **01. Oktober 2010**

Online auf: [www.dil-ev.de](http://www.dil-ev.de)  
Per Fax an: +49 (0)54 31. 183 - 200  
Per E-Mail an: [i.rickelmann@dil-ev.de](mailto:i.rickelmann@dil-ev.de)

- Hiermit melde ich verbindlich meine Teilnahme am Seminar Fleisch- und Wurstwaren am 05.10.2010 in Quakenbrück an
- Ich nehme an dem Abendessen am 04.10.2010 teil (Die Kosten für das Abendessen trage ich selber)
- Ich bin DIL-Mitglied.
- Ich bin kein DIL-Mitglied.

.....  
Name · Vorname

.....  
Firma

.....  
Straße

.....  
PLZ · Ort

.....  
Telefon · Telefax

.....  
E-Mail

.....  
Datum · Unterschrift

### 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.

### Beginn:

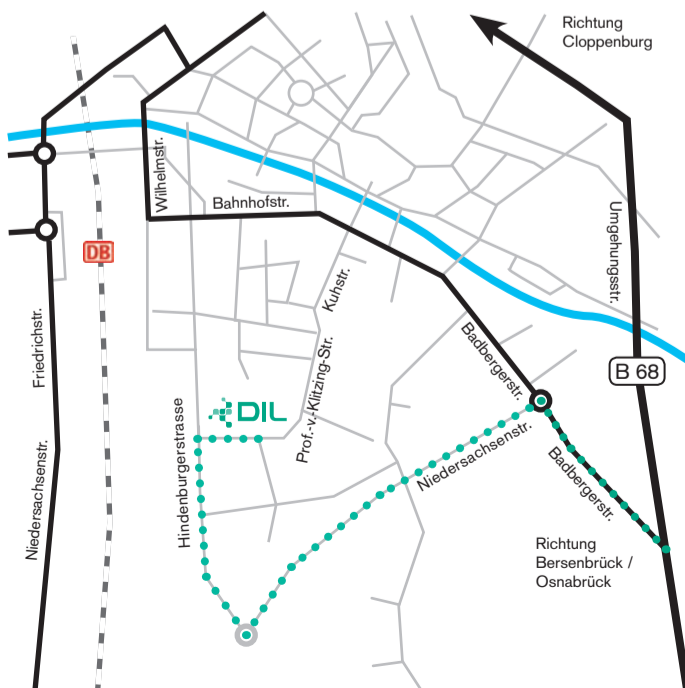
» Dienstag, 05. Oktober 2010, 09:30 Uhr

### Ende:

» Dienstag, 05. Oktober 2010, 17:00 Uhr

### Referenten:

- Dr. Volker Heinz**, DIL e.V.
- Anne Fischer**  
J. Rettenmaier & Söhne GmbH + Co. KG
- Claudia Grojer**, WIBERG GmbH
- Dieter Albers**, DIL e.V.
- Dr. Christian Hertel**, DIL e.V.
- Dr. Rainer Schnee**, Chemische Fabrik Budenheim KG
- Dr. Markus Grube**, Krell Weyland Grube
- Klaus Wewers**, NORDENIA DEUTSCHLAND Halle GmbH
- 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/Dinkelage. 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. Ab dort der örtlichen Beschilderung folgen.

**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. Ab dort der örtlichen Beschilderung folgen.

## 2. DIL-SEMINAR FLEISCH- UND WURSTWAREN INNOVATIVE KONZEPTE DER PRODUKT- UND PROZESSGESTALTUNG

Das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) setzt mit dieser Veranstaltung für die Fleisch- und Fleischwarenindustrie seine Reihe von Innovations-Seminaren fort. In der wettbewerbsintensiven Fleischbranche können sich Unternehmen neue Potentiale erschließen, indem sie zukunftsweisende Ansätze mit altbewährten Vorgehensweisen kombinieren. So werden neben Produktoptimierungen auch gänzlich neue Produktideen sowie Energie-, Zeit- und damit Kosteneinsparungen im Prozess realisierbar.

Das DIL versteht sich als Partner der Industrie, als Mittler zwischen Wissenschaft und Praxis. Basierend auf einer langjährigen anwendungsorientierten Forschung, einem sehr gut ausgerichtetem Technikum sowie einer umfassenden Analytik möchte das DIL zusammen mit externen Referenten den Seminarteilnehmern neueste Trends im Fleischwarenmarkt aufzeigen.

Anknüpfend an den Erfolg des Seminars Fleisch- und Wurstwaren im vergangenen Jahr werden mit der diesjährigen Veranstaltung neue Schwerpunkte gesetzt. Erneut steht die Umsetzung neuer Trends in der industriellen Praxis im Vordergrund. Fragen der Rezepturgestaltung (Ballaststoffe, Salzreduktion etc.) stehen ebenso auf dem Programm wie Technologien (Biokonservierung, Umrötungsstabilisierung etc.), neue Verpackungsmöglichkeiten und rechtliche Aspekte bei Produktion und Vermarktung.

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



### Dienstag, 05. Oktober 2010, Beginn 9:30 Uhr

- |       |   |  |
|-------|---|--|
| 9:30  | <b>Begrüßung</b>  |  |
| 9:45  | <b>Dr. Volker Heinz, DIL</b><br>Neue Technologien für neue Märkte   |  |
| 10:20 | <b>Claudia Grojer, WIBERG GmbH</b><br>Tradition trifft Innovation -<br>Wiener Würstchen salzreduziert                                     |  |
| 10:55 | <b>Kaffeepause</b>  |  |
| 11:10 | <b>Anne Fischer,<br/>J. Rettenmaier &amp; Söhne GmbH + Co. KG</b><br>Gesunde Ballaststoffe in Fleisch- und Wurstwaren                     |  |
| 11:45 | <b>Dr. Christian Hertel, DIL</b><br>Neue Aspekte in der Biokonservierung<br>von Fleischprodukten  |  |
| 12:20 | <b>Dr. Rainer Schnee,<br/>Chemische Fabrik Budenheim KG</b><br>Phosphate in der Fleischverarbeitung                                       |  |
| 13:00 | <b>Mittagspause</b>   |  |
| 14:00 | <b>Dr. Markus Grube, Krell Weyland Grube</b><br>Aktuelle rechtliche Aspekte bei der Produktion und<br>Vermarktung von Fleischerzeugnissen |  |
| 14:45 | <b>Klaus Wewers,<br/>NORDENIA DEUTSCHLAND Halle GmbH</b><br>Neue Möglichkeiten zur Verpackungsgestaltung                                  |  |
| 15:20 | <b>Kaffeepause</b>  |  |
| 15:30 | <b>Dieter Albers, DIL</b><br>Umrötungsstabilisierung in Rohwurst  |  |
| 16:00 | <b>Dr. Achim Knoch, DIL</b><br>Texturierte Produkte auf Basis von Fleisch-<br>und Pflanzenproteinen                                       |  |
| 16:30 | <b>Abschlussdiskussion / Musterpräsentation /<br/>Möglichkeit zur Institutsbesichtigung</b>   |  |

Am Vorabend des Seminars (Montag, 04.10.2010) findet ein optionales Abendessen mit den Referenten statt, zu dem auch die Seminarteilnehmer herzlich eingeladen sind.

PROGRAMM



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  
E-Mail: [i.rickelmann@dil-ev.de](mailto:i.rickelmann@dil-ev.de)  
[www.dil-ev.de](http://www.dil-ev.de)

#### Ansprechpartner für Rückfragen:

Dr. Achim Knoch  
Tel: +49 (0) 54 31 . 183 - 142  
E-Mail: [a.knoch@dil-ev.de](mailto:a.knoch@dil-ev.de)

Dieter Albers  
Tel: +49 (0) 54 31 . 183 - 313  
E-Mail: [d.albers@dil-ev.de](mailto:d.albers@dil-ev.de)

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

**Bahnhofshotel**  
Bahnhofstr. 35, 49610 Quakenbrück, Tel. 05431 . 22 53

**Hotel Hagspihl**  
Lange Str. 66, 49610 Quakenbrück, Tel. 05431 . 22 33

**Hotel Niedersachsen**  
St. Antoniort 2, 49610 Quakenbrück, Tel. 05431 . 94 770

**Oldenburger Hof**  
Wilhelmstr. 27, 49610 Quakenbrück, Tel. 05431 . 94 990

VERANSTALTUNGSSORT