

VERANSTALTUNGsort



**Deutsches Institut für
Lebensmitteltechnik e.V.**

Prof.-von-Klitzing-Str. 7
D - 49610 Quakenbrück

Tel.: +49 (0) 54 31.183 - 0
Fax: +49 (0) 54 31.183 - 200
E-Mail: info@dil-ev.de
www.dil-ev.de

Wir bitten jeden Teilnehmer, Zimmerreservierungen selbst vorzunehmen. Nachfolgend sind einige Hotels aus 49610 Quakenbrück aufgelistet:

Hotel Niedersachsen St. Antoniort 2, Tel.: +49 (0) 54 31. 94 770

Oldenburger Hof Hasestr. 11, Tel.: +49 (0) 54 31. 94 990

Bahnhofshotel Bahnhofstr. 35, Tel.: +49 (0) 54 31. 22 53

Hotel Hagspihl Lange Str. 66, Tel.: +49 (0) 54 31. 22 33

Ansprechpartner für Rückfragen:

Dr. Hans-Detlef Jansen
Tel.: +49 (0) 54 31.183 - 0

Hermann Massmann
Tel.: +49 (0) 54 31.183 - 133
E-Mail: h.massmann@dil-ev.de

ANMELDUNG

Anmeldeschluss ist der 20. Februar 2016

Per Fax an: +49 (0) 54 31.183 - 200 // Per E-Mail an: info@dil-ev.de

Hiermit melde ich verbindlich meine Teilnahme am
Mischfutterseminar (01.– 03.03.16) in Quakenbrück an.

Name · Vorname

Firma

Straße

PLZ · Ort

Telefon · Telefax

E-Mail

Datum · Unterschrift



SEMINAR HERSTELLUNG VON MISCHFUTTER

01.– 03.03.2016

TEILNAHMEGEBÜHR

Das Seminar wendet sich an den für die Mischfutterherstellung verantwortlichen Personenkreis. Der Herstellung von Futtermitteln kommt bei der Erzeugung von tierischen Lebensmitteln eine hohe Bedeutung zu. Ziel des Seminars ist es, Sachkenntnisse zur Herstellung von Mischfutter unter Berücksichtigung aktueller Themen zu vermitteln.

Die Teilnahmegebühr beträgt:

- 490 Euro

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 • Teilnahmebescheinigung

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 wird die Seminaregebühr fällig, jedoch ist die Teilnahme übertragbar.

Den Teilnehmern sollen die Zusammenhänge von Futtermittelkunde, Futtermittelrecht, Tierernährung und Futtermitteltechnologie dargestellt und erläutert werden. Dieses Wissen wird für qualitativ hochwertige Mischfutterprodukte gefordert und trägt dazu bei, die Qualität der hergestellten Produkte zu sichern.

Beginn / Ende:

01. März 2016 um 09:30 Uhr bis 03. März 2016 ca. 17:30 Uhr

Referenten:

- Prof. Dr. Sven Dänicke, FLI - Bundesforschungsinstitut für Tiergesundheit, Braunschweig
- Dr. Franz-Peter Engling, LUFA Nord-West, Oldenburg
- Dr. Michael Egert, LUFA Nord-West, Oldenburg
- Dr. Volker Heinz, DIL e.V., Quakenbrück
- Dr.-Ing. Hans-Detlef Jansen, DIL e.V., Quakenbrück
- Birgitta Kratochwil, DEKRA Certification GmbH, Stuttgart
- Jörg Lay, Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz / Lebensmittelsicherheit (LAVES), Oldenburg
- Dipl.-Ing. Hermann Massmann, DIL e.V., Quakenbrück

VORLÄUFIGES PROGRAMM

1. Tag / Dienstag, 01. März 2016

09:30 Dr. Volker Heinz, Begrüßung

Modul 1: Futtermittelkunde

Dr. Franz-Peter Engling, LUFA Nord-West, Oldenburg

Mittagspause

Modul 2: Futtermittelkunde

Dr. Michael Egert, LUFA Nord-West, Oldenburg

Modul 3: Rinderfütterung

Dr. Michael Egert, LUFA Nord-West, Oldenburg

17:30 Vortragsende

2. Tag / Mittwoch, 02. März 2016

08:30 Vortragsbeginn

Modul 4: Schweine- und Geflügel-fütterung

Prof. Dr. Sven Dänicke, FLI - Bundesforschungsinstitut für Tiergesundheit, Braunschweig

Institutsbesichtigung mit anschließender Mittagspause

Modul 5: Futtermittelrecht

Jörg Lay, Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz / Lebensmittelsicherheit (LAVES), Oldenburg

Modul 6: Trends bei Managementsystemen zur Qualitätssicherung

Birgitta Kratochwil, DEKRA Certification GmbH, Stuttgart

17:30 Vortragsende

3. Tag / Donnerstag, 03. März 2016

08:30 Vortragsbeginn

Modul 7: Reinigen, Lagern, Zerkleinern, Dosieren, Transport

Dr. Hans-Detlef Jansen, DIL e.V.

Modul 8: Pelletieren, Expandieren, Extrudieren, Hygiene in der Mischfutterherstellung

Hermann Massmann, DIL e.V.

Mittagspause

Modul 9: Mischtechnik, Arbeitsgenauigkeit, Verschleppungsproblematik und Vermeidungsstrategien

Dr. Hans-Detlef Jansen, DIL e.V.

17:30 Vortragsende

