

13. Ahlemer Fachtagung

Programm

Dienstag, 6. Mai 2014

10⁰⁰ Uhr **Eröffnung**
I. Müller, Ahlemer Hochschulforum eV
Grußworte:
H. Daseking, Milchreferent Nieders. MELV
U. Pages, Ahlemer Ingenieure eV

Duales Studium in Ahlem
Prof. Dr.-Ing. B. Rademacher,
HS Hannover

Unternehmensführung

Moderation: Prof. H. Wietbrauk, HS Hannover

10³⁰ Uhr **Schweigen ist Gold? Öffentlichkeitsarbeit in der Lebensmittelbranche**
M. Eicher, wbpr_Kommunikation, München

Strategische Führung in der Ernährungsindustrie
J. Bausch, Bausch Food Consulting,
Marktoberdorf

Diskussion

Biokunststoffe – Hype oder nachhaltige Verpackungswerkstoffe der Zukunft?
Prof. Dr.-Ing. H.-J. Endres, HS Hannover

Diskussion

13⁰⁰ Uhr Mittagessen

Total Productive Management

14⁰⁰ Uhr **Systematische TPM-Umsetzung**
Prof. Dr.-Ing. H. F. Binner, Prof. Binner
Akademie, Hannover

TPM bei Laserworking
U. Parbs, B+D Laserworking GmbH, Garb.

Validation von Prozessen
S.-R. Döring, DMK Deutsches Milchkontor
GmbH, Zeven

TPM bei Coppentrath & Wiese
M. Freude, Coppentrath & Wiese GmbH &
Co. KG, Mettingen

Diskussion

Kaffee- und Kommunikationspause

17⁰⁰ Uhr **Mitgliederversammlung
Ahlemer Hochschulforum eV
(gesonderte Einladung)**

19³⁰ Uhr **Abendveranstaltung**

Mittwoch, 7. Mai 2014

Interdisziplinäre Projektarbeit: Planung einer Molkereibetriebsstätte

Moderation: Prof. H. Wietbrauk, HS Hannover

9⁰⁰ Uhr **Einführung**
L. Clausen, HS Hannover

Produkte und ihre Verpackung
M. Metzner und I. Pröstler, HS Hannover

Produktionsabteilungen und ihre Kapazitäten
G. Leiner und I. Pröstler, HS Hannover

Logistik, Infrastruktur und Grundlagen der Layoutplanung
H. Alex und L. Clausen, HS Hannover

Vergleich der Layoutvarianten
H. Alex und L. Clausen, HS Hannover

Diskussion

Kaffee- und Kommunikationspause

Proteine

Moderation: Prof. Dr.-Ing. B. Rademacher,
HS Hannover

11⁰⁰ Uhr **Möglichkeiten und Wege zur gezielten Isolierung von definierten Proteinen aus Milch und Molke**
Prof. Dr.-Ing. T. Kleinschmidt, HS Anhalt,
Köthen

Funktionelle Eigenschaften von Proteinen
K. Staas, Tate & Lyle, Lübeck

Diskussion

12³⁰ Uhr Mittagessen

13³⁰ Uhr **Herstellung von Mikropartikulat**
M. Burger, VA GmbH, Stuttgart

Einsatz von Mikropartikulat in Schnittkäse
C. Mohr, Breitenburger Milchzentrale eG,
Itzehoe

Diskussion

15⁰⁰ Uhr **Verabschiedung**