

8. Ahlemer Fachtagung

Programm

Dienstag, 5. Mai 2009

10⁰⁰ Uhr **Eröffnung**
R. Sievers, Ahlemer Hochschulforum eV
Grußworte:
H. Daseking, Milchreferent Nieders. MELF
M. Jansky, VIM eV

Logistik

Moderation: R. Soßna, molkerei-industrie

Die logistische Kette vom Milcheingang bis zur Abfüllung

M. Miller, CSB, Geilenkirchen

Layoutgestaltung für eine effektive Verpackungslogistik

Prof. Dr.-Ing. M. Weiß, FH Hannover

Kaffee- und Milchpause

Praxisbeispiel: Optimale Kommissionier- und Lagersysteme am Beispiel der Osterhusumer Meierei

C. Bossmann, Osterhusumer Meierei, Witzwort

Diskussion

Mittagessen

Informationstechnologie

Moderation: Prof. Dr. E. Wüst, FH Hannover

14⁰⁰ Uhr **Neubau einer Molkerei unter Berücksichtigung von Material- und Informationsfluss**

K. Schleiminger, KSI, Krefeld

Hochregallager- und Systemtechnik am Beispiel Tirolmilch

M. Hofer, Tirolmilch, A-Innsbruck

Kaffee- und Milchpause

Prozessdokumentation und -optimierung

T. Tellmann, binner IMS, Hannover

Change-Management bei IT-Projekten am Beispiel von BMW

Dr. T. Rau, Rau Consultants, Wörthsee

Kosten und Nutzen zukünftiger IT-Strukturen

J. Kaller, IBM, Stuttgart

Diskussion

17³⁰ Uhr **Mitgliederversammlungen: VIM eV und Ahlemer Hochschulforum eV (jeweils gesonderte Einladung)**

19³⁰ Uhr **Abendveranstaltung**

Mittwoch, 6. Mai 2009

Controlling

Moderation: Prof. H. Wietbrauk, FH Hannover

9⁰⁰ Uhr **Bewertung von Inhaltsstoffen der Milch**
Prof. Dr. E. Wüst und Dr. J. Dirndorfer, FH Hannover und GKC, Eching

Aufbau einer molkereispezifischen Produktionskostenrechnung

Dr. H. Öttl, GKC, Eching

Anforderungen an eine molkereispezifische Vertriebskostenrechnung

M. Kielwein, GKC, Eching

Kaffee- und Milchpause

Praxisbeispiel: Absatzplanung mit Business Intelligence

A. Reichelt, CSB, Geilenkirchen

Diskussion

Mittagessen

Technologie

Moderation: D. Gorzki, Landesverband der Milchwirtschaftler

13⁰⁰ Uhr **Alternatives Verfahren zur Lactose-reduzierung in Milch**
Prof. Dr.-Ing. H.-P. Ohlinger, FH Hannover

Lactosereduzierung im Käsebruch mittels NF- und UO-Permeaten

Prof. Dr.-Ing. U. Hülsen, FH Hannover

Diskussion

Einfluss der Prozesstechnik auf die Strukturstabilität pastöser Milchprodukte

Prof. Dr.-Ing. B. Senge, Technische Universität, Berlin

Erste Erkenntnisse aus ausgewählten Versuchsreihen

Prof. Dr.-Ing. B. Rademacher, FH Hannover

Diskussion

16⁰⁰ Uhr **Verabschiedung**