

5. Ahlemer Fachtagung

Programm

Dienstag, 4. Mai

- 10⁰⁰ Uhr **Eröffnung**
K. Osmer, hf
Grußworte:
Prof. Dr. A. Jaudzims, Präsident der
Fachhochschule Hannover
D. Doose, Präsident des Zentralverbands
Deutscher Milchwirtschaftler eV, Bonn
K. Rath, Referent für Milchwirtschaft
im MELF, Hannover
- Langfristige Aspekte der Milchmarkt-
politik und ihre Konsequenzen für
Milcherzeuger und -verarbeiter**
H. Schmidt, Deutscher Raiffeisenverband
eV, Bonn
- Diskussion
- Mittagessen

Managementsysteme

Moderation: Prof. H. Wietbrauk

Datenbank basiertes QM

- 13²⁰ Uhr **Prozessorientiertes QM mit Sycat**
Prof. Dr. H. Binner, FH Hannover
- Vorteile eines Datenbank basierten QM
aus Anwendersicht**
J. Paulsen und J. Lange, Hansa-Milch AG,
Upahl
- Diskussion

Chargenrückverfolgbarkeit

**Konzepte und Software für
Chargenrückverfolgung in Molkereien**
Dr.-Ing. J. Schraml, GQM mbH, Landshut

**Chargenrückverfolgbarkeit in
Produktion und Vertrieb**
E. Roth, Allgäuland-Käsereien GmbH,
Wangen

Diskussion

Kaffeepause

Strategische Unternehmensführung

16⁰⁰ Uhr **Führen mit Zielvereinbarungen**
U. Rau, Rau Consultants GmbH, Eching

Einführung einer Balanced Scorecard
Prof. H. Wietbrauk, FH Hannover

**Praktischer Nutzen der Balanced
Scorecard in Verbindung mit einer
variablen Vergütung**
K. Jung, Heideblume Molkerei Elsdorf eG,
Elsdorf

Diskussion

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

19⁰⁰ Uhr **Abendveranstaltung**

Mittwoch, 5. Mai

Aktuelles

Moderation: H. Schomacker, LV

9⁰⁰ Uhr **Stand der Paratuberkulose**
Prof. Dr. V. Krömker, FH Hannover

Frischkäse
Prof. Dr.-Ing. U. Hülsen, FH Hannover

Kaffeepause

Neue Wege in der Käseerfugungskontrolle
Prof. Dr. H. Frister, FH Hannover

**Eigenschaften und Gewinnung von
Caseinmakropeptid aus Milch und Molke**
Prof. Dr.-Ing. B. Rademacher, FH Hannover

Mittagessen

Molke

Moderation: Prof. Dr.-Ing. U. Hülsen

13⁰⁰ Uhr **Ist der Erfolg von Molke noch
aufzuhalten? – Eine Marktübersicht**
G. Herbertz, Institut für Milchwirtschaftliche
Qualitätsfragen, Kempten

**Enzymatische Modifizierung der
funktionellen Eigenschaften von
Molkenproteinkonzentrat**
Dr. G. Konrad, Hochschule Anhalt, Köthen

**Funktionalität von Molkenproteinhydro-
lysaten in Emulsionen und geschäumten
Produkten**
H. Rohenkohl und Prof. Dr. E. H.
Reimerdes, DIL eV, Quakenbrück

Kaffeepause

**Innovative Verfahren zur Flüssigver-
wertung von Molke**
G. Schier, LTH Dresden, Niederlassung der
ALPMA GmbH

**Arbeitscharakteristik spezieller
keramischer Membranen zur
Mikrofiltration**
J. Jensen, GEA filtration, DK-Skanderborg

Diskussion

16⁰⁰ Uhr **Verabschiedung**
U. Riedel, VIM