46. Lemgoer Arbeitstagung Fleisch + Feinkost Montag, 06.11.2023

■ Tagungsort

PHOENIX-CONTACT Arena, Bunsenstr. 39, 32657 Lemgo (direkt gegenüber der Technischen Hochschule, Parkmöglichkeiten in der Tiefgarage)

■ Tagungsgebühren

Mitglieder LAFF e.V.: 150,- € zzgl. 7 % MwSt. Nichtmitglieder: 210,- € zzgl. 7 % MwSt.

Angehörige und

Studierende der TH OWL: - frei -

■ Tagungsanmeldung

Für die Anmeldung verwenden Sie bitte folgenden Link: www.laff-ev.de/tagung/anmeldung

Die Anerkennung der Tagung als Pflichtfortbildung gemäß der ATF-Statuten ist beantragt. In dem Beitrag sind Mittagessen und Getränke eingeschlossen. Die Rechnungsstellung erfolgt nach Anmeldung. Zur Erleichterung der Organisation wird gebeten, Anmeldungen bis zum 20.10.2023 vorzunehmen. Bei Absage nach dem 20.10.2023 erfolgt keine Erstattung der Tagungsgebühr.





Lemgoer Arbeitskreis Fleisch + Feinkost e.V.

Der LAFF wurde 1977 von Vertretern des Fleischerhandwerks, der Fleischwarenindustrie, der Veterinärverwaltung und von Professoren der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe gegründet. Der Arbeitskreis ist als gemeinützige Körperschaft anerkannt. Er hat sich die Aufgabe gestellt, das Studium der Lebensmitteltechnologie an der TH OWL zu fördern, unter besonderer Berücksichtiqung der Fleischwaren-, Feinkost- und Konservenherstellung.

Außer der Bereitstellung von Mitteln für anwendungsbezogene Forschung und wissenschaftliche Untersuchungen zur Förderung eines praxisorientierten Studienangebotes soll vor allem die Durchführung von Fortbildungsveranstaltungen, von Tagungen und Vorträgen unterstützt werden.

Jahresmitgliedsbeiträge:

Handwerks-, Industrie- und Zulieferbetriebe, Institute, Laboratorien, Anwaltssozietäten und ähnliche Gesellschaften, Verbände, Körperschaften, Institutionen privaten oder öffentlichen Rechts: 100,-€

Natürliche Personen: 15,-€

Höhere Beiträge nach Selbsteinschätzung sind jederzeit willkommen.

Kontakt:

LAFF e.V. Telefon: 05261 702 - 3411
Campusallee 12 E-Mail: laff@th-owl.de
32657 Lemgo Internet: www.laff-ev.de

Bankverbindung:

IBAN: DE 57 4825 0110 0000 118844

BIC: WELADED1LEM
Bank: Sparkasse Lemgo

Fördern Sie durch Ihre Mitgliedschaft und Ihre Spenden das Studienangebot!



■ Fachbereich Life Science Technologies:

Weitere Informationen über den Fachbereich und das Studienangebot erhalten Sie direkt bei der TH OWL oder im Internet unter www.th-owl.de/lifescience



KREISLAUF PFLANZENPROTEINE VERBRAUCHERWÜNSCHE VEGGIE-PRODUKTE FLEISCHQUALITÄT GAREN RECYCLING MHD KÜHLEN VERARBEITUNGSQUALITÄT RAUCHERZEUGUNG VERPACKUNG SCHWEIN LEITSÄTZE LISTERIEN MIKROBIOLOGIE LOGISIIK INFORMATION SAUERSTOFF HYGIENE LIFFERKETTEN ZERLEGUNG INNOVATION BRÜHWURST ERNÄHRUNG AUTOMATION MARKETING PASTEURISIEREN ROHSCHINKEN DEKLARATION GERRIEREN ZERKLEINERN TECHNOLOGIE TIERKÖRPERKONTAMINATION PRODUKTQUALITÄT PRODUKTSICHERHEIT REIFUNG TIERWOHL SEPARIEREN STERILISIEREN AROMA RÄUCHERN ROHWURST SENSORIK FLEISCHALTERNATIVEN GEFLÜGEL SORGFALTSPFLICHTRIND SCHLACHTUNG TRANSPARENZ KONSERVIERUNGSSTOFFE ZUSATZSTOFFE HOCHDRUCKBEHANDLUNG

■ AKTUELLES RUND UM FLEISCH, FLEISCHERZEUGNISSE & FEINKOST

46. LEMGOER ARBEITSTAGUNG FLEISCH + FEINKOST Montaq, 06.11.2023







46. Lemgoer Arbeitstagung Fleisch + Feinkost Montag, 06.11.2023

■ Der Lemgoer Arbeitskreis Fleisch + Feinkost an der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe e. V. und das ILT.NRW der TH-OWL laden ein zur 46. Lemgoer Arbeitstagung Fleisch + Feinkost.

Aktuelles rund um Fleisch, Fleischerzeugnisse und Feinkost

Im Mittelpunkt der 46. Arbeitstagung stehen Themen rund um das Tierwohl, den Konsumentenschutz, den Arbeitnehmerschutz und vor allen Dingen den Produktschutz. Hinsichtlich des ersten Themas wird eine interessante Entwicklung in Bezug auf online-Tierschutzschulungen für Schlachthofmitarbeiterinnen und —mitarbeiter zur Gewährleistung des Tierwohls am Schlachthof vorgestellt. Ebenfalls auf Schlachthofebene angesiedelt ist ein Vortrag über die videobildbasierte Kontaminationserkennung auf Schweineschlachtkörpern mit dem Ziel der Verbesserung der Lebensmittelsicherheit. Mit der Gewährleistung des Arbeitnehmerschutzes in globalen Lieferketten beschäftigt sich der Vortrag über das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz und den Verpflichtungen, die sich für Lebensmittelunternehmen daraus ergeben.

Schwerpunkt der Veranstaltung ist die große Überschrift "Verpackung": Mit den Vorträgen wird ein großer Bogen von den zukünftigen Erwartungen an Verpackungen aus Verbrauchersicht, über zukünftige Entwicklungen des Verpackungsrechts, innovative Verpackungskonzepte und -materialien bis hin zum Verpackungsrecycling gespannt.

■ Tagungsleitung
Prof. Dr. Matthias Upmann
Technologie Protein-basierter Lebensmittel,
Technische Hochschule OWI.

Programm [10:00 - 12:00 Uhr]

■ Begrüßung

Prof. Dr. Jan Schneider

Future Food Factory, Lemgo

Dipl.-Ing (FH) Karl-Heinz Krämer

Vorsitzender Lemgoer Arbeitskreis Fleisch + Feinkost e.V., Lemgo

■ Preisverleihung

■ Günter Fries Stiftung

■ Vorträge

- Moderation: Prof. Dr. Upmann
- Tierschutzschulungen für Mitarbeitende an Schweine- und Rinderschlachtbetrieben: Zielgruppenorientiert, kostenlos und multilingual
 Dr. Nina Langkabel
 Institut für Lebensmittelsicherheit und –hygiene,
 AG Fleischhygiene, Freie Universität Berlin
- Erfassung von Schlachtkörperkontaminationen mittels Videobildanalyse
 Janna Tholen und Prof. Dr. Matthias Upmann
 Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
- Nachhaltige Verpackungen, was bringt die Zukunft für die Lebensmittelindustrie?
 Thomas Reiner

Berndt & Partner, Berlin

■ Mittagspause

■ Imbiss im Foyer der Phoenix-Contact-Arena

Programm [13:30 - 17:00 Uhr]

■ Vorträge

■ Moderation: Dr. Susanne Struck

stem-in-foodsafety.de, Hollenstedt

- Das LkSG und seine Bedeutung für die Lebensmittelwirtschaft
 Dr. Andreas Müller
- Bewertungen der Recyclingfähigkeit von Verpackungen im nationalen und europäischen Kontext Jochen Rüth
 Stiftung Zentrales Verpackungsregister, Osnabrück
- Kreislauforientierte Bioökonomie und nachhaltigere Verpackungskonzepte für die Fleischwirtschaft – aktuelle Beispiele aus der anwendungsorientierten Forschung

Prof. Dr. Schmid und Dr. Mara Strengerl Hochschule Albstadt-Sigmaringen, Sigmaringen

■ Kaffeepause

- Moderation: Prof. Dr. Upmann
- Neu verpackt papierbasierte Verpackungen für Fleischprodukte?

Dr. Phil Rosenow Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung, Freising

- Wertstoffkreisläufe schließen Das chemische Recycling als essentieller Baustein für die Lebensmittelverpackungsindustrie Dirk Hardow
 SÜDPACK HOLDING, Erlenmoos
- PET-Mono-Recycling für Lebensmittelfolien Frank Bartels sicht-pack Hagner, Dornstetten-Hallwangen