

Akademie 2010 – Qualität der Lebensmittelproduktion

Management-Intensivkurs vom 16. bis 19. März 2010

Themenbereich **Fleisch** (16. und 17. März 2010)

und

Themenbereich **Obst-/Gemüse** (18. und 19. März 2010)

Theorie und Praxistransfer von Anforderungen an Produktion, Qualitätsmanagement und Vermarktung

Veränderte rechtliche Rahmenbedingungen, Produktionstechniken und -methoden, Management von Einkauf und Absatz und die wachsenden Anforderungen seitens der Verbraucher erfordern ständige Aufmerksamkeit in der Lebensmittelbranche. Diese Herausforderungen bringen Innovationen hervor, die für die einzelnen Branchen auch Chancen darstellen.

Die Hochschule/Universität Vechta bietet in Kooperation mit den Agrarfakultäten der Universität Göttingen und der Fachhochschule Osnabrück mit ihrer Akademie ein Seminarprogramm an, das in enger Abstimmung zwischen Theorie und Praxis entwickelt wurde und sich aktuellen Anforderungen stellt, damit Unternehmen optimal agieren und gestalten können.



Termin: KW 11, Dienstag, 16.03. 2010 – Freitag, 19.03.2010

Programmwurf: **Qualität der Lebensmittelproduktion**

Stand: 11.01.2010

1. Tag, Dienstag, 16.03.2010:	
Themenschwerpunkt: Qualitätsmanagement I - Geflügel	
Moderation: Johannes Wilking, Wissenschaftliches Zentrum Ernährungswirtschaft und ländliche Räume - ZER, Vechta	
Bis 10:30	Anreise *
10:30 – 11:00	Begrüßung und Einführung in die Thematik Prof. Dr. Marianne Assenmacher, Präsidentin der Universität Vechta Johannes Wilking, Wissenschaftliches Zentrum Ernährungswirtschaft und ländliche Räume - ZER, Vechta
11:00 – 12:30	Anforderungen an die Geflügelfleischerzeugung – Nährwertkennzeichnung, Farbvariabilität und -stabilität Prof. Dr. Michael Wicke, Lehrstuhl Produktkunde – Qualität tierischer Erzeugnisse, Universität Göttingen
12:30 – 13:15	Mittagessen in Vechta (Möglichkeit zur Belegung der Hotelzimmer nach Bedarf)
13:15 – 13:45	Bustransfer nach Ahlhorn (Abfahrt an der Universität Vechta, Fußgängerbrücke)
13:45 – 15:45	Betriebsbesichtigung der Firma Heidemark Geflügelspezialitäten, Ahlhorn Lebensmittelproduktion im Geflügelsektor – Anforderungen unter dem Zeichen veränderter Kundenanforderungen Thomas M. Henseler, Anke Kölling, Heidemark Geflügelspezialitäten, Ahlhorn
15:45 – 16:15	Bustransfer nach Vechta
16:15 – 17:45	Konsumentenansforderungen und Handel – Geflügelspezialitäten vom Frischebereich über TK-Waren bis zum Convenience Albert Focke, Gebr. Stolle, Visbek
Ab 19:00	Möglichkeit zum Abendimbiss im Restaurant 'Elmendorffsburg', Burgstraße 4, Vechta (neben dem Rathaus)

* Die Belegung eines Hotelzimmers kann vor Seminarbeginn oder im Laufe des Nachmittages erfolgen.

2. Tag, Mittwoch, 17.03.2010: Themenschwerpunkt: Qualitätsmanagement II – Schwein / Ebermast Moderation: Johannes Wilking, ZER, Hochschule Vechta	
08:00 – 10:00	Bustransfer nach Rheda-Wiedenbrück (Abfahrt an der Universität Vechta, Fußgängerbrücke)
10:00 – 12:30	Betriebsbesichtigung der B + C Tönnies Fleischwerk GmbH, Rheda - Wiedenbrück Diskussion: Ebermast aus Sicht der Schlachtindustrie – Anforderungen an Technologie und Produktion Josef Tillmann, Dr. Wilhelm Jäger, B+C Fleischwerk, Rheda-Wiedenbrück
12:30 – 13:15	Mittagessen in Rheda-Wiedenbrück
13:15 – 15:15	Bustransfer nach Vechta
15:15 – 16:30	Ebermast zwischen Tierschutz und Produktqualität Prof. Dr. Wolfgang Branscheid, Dir. d. Max Rubner-Instituts (MRI), Kulmbach
16:30 – 16:45	Kaffeepause
16:45 – 18:00	Sensorik Schweinefleisch - Ebergeruch? Dr. Daniel Mörlein, Lehrstuhl Produktkunde – Qualität tierischer Erzeugnisse, Universität Göttingen
Ab 19:00	Möglichkeit zum Abendimbiss im Restaurant 'Elmendorffsburg', Burgstraße 4, Vechta

3. Tag, Donnerstag, 18.03.2010: Themenschwerpunkt: Qualitätsmanagement III - Wertschöpfungskettenmanagement Obst/Gemüse Moderation: Johannes Wilking, ZER, Hochschule Vechta	
08:00 – 09:30	Bustransfer nach Papenburg (Abfahrt an der Universität Vechta, Fußgängerbrücke)
09:30 – 11:30	Begrüßung, Vorstellung und Betriebsbesichtigung der Gartenbauzentrale Papenburg Marktgerechte Kundenbetreuung – logistische und produktionstechnische Anforderungen Andreas Brinker, Gartenbauzentrale, Papenburg
11:30 – 12:30	Künftige Herausforderungen für das Schnittstellenmanagement zwischen Produktion und Handel – das Beispiel Gartenbauzentrale Papenburg Prof. Dr. Ulrich Enneking, Michael Kloss, Fachgebiet Marketing, Fachhochschule Osnabrück
12:30 – 13:30	Mittagsimbiss in Papenburg
13:30 – 13:45	Bustransfer
13:45 – 15:15	Besichtigung des Gartenbaubetriebes Gerhard Schulz Kräuteranbau – Produktion und Qualitätsmanagement aus einer Hand Gerhard Schulz, Gartenbau, Papenburg
15:15 – 16:30	Bustransfer nach Vechta
16:30 – 17:30	Regionalität und Wertschöpfungsketten – Anforderungen des Handels Dr. Frank Thiedig, Edeka Minden-Hannover, Minden
17:30 – 18:30	Prozessqualitäten im Gemüseanbau - Stufenübergreifende Qualitätssicherung Prof. Dr. Andreas Ulbrich, Fachgebiet Gemüseproduktion und -verarbeitung, Fachhochschule Osnabrück
Ab 19:30	Möglichkeit zum Abendimbiss im Restaurant 'Elmendorffsburg', Burgstraße 4, Vechta

4. Tag, Freitag, 19.03.2010: Themenschwerpunkt: Qualitätsmanagement IV – Produktqualität Obst/Gemüse Moderation: Johannes Wilking, ZER, Hochschule Vechta	
08:30 – 08:45	Bustransfer nach Langförden (Abfahrt an der Universität Vechta, Fußgängerbrücke)
08:45 – 10:45	Betriebsbesichtigung der Firma Valensina / Dr. Siemer Getränke, Langförden/Vechta Aktuelle Anforderungen in der Produktion und Vermarktung von Fruchtsäften und -konzentraten innerhalb des Valensina / Sportfit Verbundes Gerald Wolf, Dr. Siemer Getränke, Langförden
10:45 – 11:00	Bustransfer nach Vechta
11:00 – 12:00	Qualitätsanforderungen bei der Herstellung innovativer Obst- und Gemüseprodukte für die Babynahrung (1) - Rohstoffqualität Prof. Dr. Diemo Daum, Fachgebiet Pflanzenernährung, Fachhochschule Osnabrück
12:00 – 13:00	Mittagessen in Vechta
13:00 – 14:00	Qualitätsanforderungen bei der Herstellung innovativer Obst- und Gemüseprodukte für die Babynahrung (2) - Fertigproduktqualität Dr. Patrik Arnz, Nestlé Produkt und Technologiezentrum, Singen
14:00 – 14:15	Kaffeepause
14:15 – 15:15	Produktqualität bei Äpfeln – Innovation durch Kooperation Prof. Dr. Werner Dierend, Fachgebiet Obstbau, Fachhochschule Osnabrück
15:15 – 16:15	Sensorik bei Äpfeln – Erfahrungen und Forschungsschwerpunkte an der FH Osnabrück Kirsten Stallmann, Fachgebiet Obstbau/Marketing, Fachhochschule Osnabrück
16:15 – 16:30	kurze Evaluierung - Ende der Akademie Johannes Wilking, Wissenschaftliches Zentrum für Ernährungswirtschaft und ländliche Räume – ZER, Vechta