



3. INTERNATIONALE KONFERENZ

# ABFÜLLEN + VERPACKEN VON MILCH + MILCHGETRÄNKEN

Kempton, 04. und 05. Juni 2019

Milchwirtschaftliches Zentrum Bayern, Kempton/Allgäu

**muva**  
kempton



## Veranstalter / Anmeldung

muva kempton GmbH  
Ignaz-Kiechle-Straße 20-22  
87437 Kempton  
Fax: +49 (0) 831/5290-199  
E-Mail: [konferenzen@muva.de](mailto:konferenzen@muva.de)  
Internet: [www.muva.de/konferenzen](http://www.muva.de/konferenzen)  
Ansprechpartner: Bernd Ziegmann  
Tel.: +49 (0) 831/5290-224

## Veranstaltungsort

Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum  
für Molkereiwirtschaft (Molkereischule)  
Auf dem Bühl 84, 87437 Kempton

## Teilnehmerbeitrag

Je Teilnehmer: 950,- € (zzgl. MwSt.).  
Der Teilnehmerbeitrag schließt die  
Konferenzunterlagen, die Tagungs-  
getränke, zwei Mittagessen und ein  
Abendessen ein.  
Der dritte sowie jeder weitere  
Teilnehmer einer Firma erhält einen  
Nachlass in Höhe von 100,- €.

## Übernachtung / Anreise

Mit der Anmeldebestätigung erhalten  
Sie eine Auswahl an Hotels, die  
einen Konferenz-Rabatt gewähren  
sowie eine Anreisebeschreibung.  
Übernachtungshinweise:  
[www.hotels-kempton.de](http://www.hotels-kempton.de)

## Medienpartner



## Zielsetzung

Die internationale Konferenz gibt einen Überblick über Trends und die jüngsten Entwicklungen zum Abfüllen und Verpacken von Milch und Milchgetränken sowie zum Stand der Technik und der weiteren Digitalisierung der Produktion. Dies vor dem Hintergrund des aktuellen gesetzlichen Rahmens und dem Bestreben nach nachhaltigeren und Ressourcenschonenderen Verpackungslösungen. Die Veranstaltung bietet den Teilnehmern aus den Molkereibetrieben wichtige Anregungen und Hilfen zur Entscheidungsfindung für künftige Investitionen.

Die Konferenzsprache ist Deutsch.

Jeder Teilnehmer der Konferenz erhält einen Zugang zum Download aller Konferenz-Präsentationen und zusätzlichen Informationen der teilnehmenden Firmen an der Konferenz und der Foyer-Ausstellung.

## Zielgruppe

- Hersteller von Frischmilch, H-Milch, ESL-Milch, Milchen mit spezifischen Qualitätsmerkmalen
- Hersteller von Milchmischgetränken, Trinkjoghurt, Smoothies und anderen Getränken auf Milchbasis
- Führungskräfte aus den Bereichen Produktion und Technik, Betriebs- und Werksleitung, Prozessoptimierung, Qualitätsmanagement, Entwicklung und Marketing
- Mitarbeiter der Zulieferindustrie

## Kooperationspartner:



Milchwirtschaftliches  
Zentrum Bayern  
Kempton/Allgäu



## Hauptsponsor & Aussteller:



## Aussteller:



ALLEN CODING  
A DIVISION OF ITW



KOMPETENZZENTRUM FÜR ANGEWANDTE FORSCHUNG  
IN DER LEBENSMITTEL- UND VERPACKUNGSTECHNOLOGIE



PRECISION IN LABELLING



Dosieren · Abfüllen · Verpacken



The Next STEP in Dispersion Analysis &  
Materials Testing



**Dienstag, 04. Juni 2019**

09:00	<b>Registrierung der Teilnehmer, Ausstellungseröffnung</b>
10:00	<b>Eröffnung der Konferenz</b> <i>Dr. Monika Knödlseeder, muva kempten GmbH, Kempten</i> <i>Lothar Zapf, Zentrum für Lebensmittel- und Verpackungstechnologie (ZLV), Kempten</i>
10:15	<b>Einführung in die Thematik</b> <i>Georg Herbertz, Herbertz Dairy Food Service, Kempten</i>
10:25	<b>Werden Lebensmittelverpackungen durch das Verpackungsgesetz ökologischer?</b> <i>Karin Monke, Milchindustrie-Verband e.V., Berlin</i>
10:55	<b>Ressourcenschonung und Recycling bei Milchverpackungen</b> <i>Sandra Beckamp, Institut cyclos-HTP GmbH, Aachen</i>
11:25	Kaffeepause mit Besuch der Foyer-Ausstellung
11:45	<b>Die Milchflasche aus Glas: Relikt oder Trendsetter?</b> <i>Prof. Harald Zimmermann, Techn. Hochschule Deggendorf</i>
12:20	<b>Es muss nicht immer Peroxid sein - höchste Hygienestufe mit modernster UV(C)-Technologie in der Abfülltechnik</b> <i>Stefan Sacher, GRUNWALD, Wangen im Allgäu</i>
12:30	<b>Kennzeichnung digitalisieren Fertigungskosten senken und Flexibilität erhöhen</b> <i>Alexandros Plaschka, Allen Coding, Würzburg</i>
12:40	<b>Etikettierlösungen für Milchverpackungen</b> <i>Achim Hartmann, GERNEP, Barbing</i>
12:50	Gemeinsames Mittagessen mit Besuch der Ausstellung
14:00	<b>Von Big Data zu Smart Data: Herausforderungen und Chancen von Industrie 4.0 für die Molkereiindustrie</b> <i>Andreas Brülls, Dr. Thomas Wunderlich, ProLeiT, Herzogenaurach</i>
14:30	<b>Sicheres Abfüllen und Verschließen von Milch und Milchlischgetränken im 21. Jahrhundert</b> <i>Michael Gschwendner, Krones AG, Neutraubling</i>
15:00	Kaffeepause mit Besuch der Foyer-Ausstellung
15:30	<b>Innovative Tiefziehverpackung für Premium-Molkereiprodukte - Flexibilität statt Standardisierung</b> <i>Rüdiger Remmert, IMA Dairy &amp; Food Holding GmbH, Stutensee</i>
16:00	<b>Verpackung als Chance für mehr Wachstum, Profitabilität und Nachhaltigkeit</b> <i>Wolfgang Buchkremer, Elopak GmbH, Speyer</i> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Neue Fülltechnologien erweitern die Flexibilität und das Einsatzspektrum von Abfüllanlagen, Digitalisierung – Operational Excellence mit Hilfe digitaler Services</li></ul> <i>Astrid Näscher, Elopak GmbH, Speyer</i> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Innovationen im Karton: Wie nachhaltige Verpackungen Markenidentität stärken und Differenzierungspotenziale schaffen</li></ul>
16:40	<b>Ultraschall lässt die Milch kalt – Vorteile des Ultraschallschweißens bei Milchverpackungen</b> <i>Sven Rößler, Herrmann Ultraschalltechnik GmbH &amp; Co. KG, Karlsbad</i>
17:10	<b>Prozessüberwachung mittels MRS-Technologie im Molkereibetrieb</b> <i>Philipp Dumeier, LUM GmbH, Berlin</i>
17:30	Abschlussdiskussion + Zusammenfassung des 1. Tages <i>Georg Herbertz, Herbertz Dairy Food Service, Kempten</i>
17:40	Besuch der Foyer-Ausstellung
19:30	Einladung zum Abendessen

**Mittwoch, 05. Juni 2019**

08:30	Besuch der Foyer-Ausstellung
09:00	<b>Begrüßung zum 2. Konferenztag</b> <i>Dr. Monika Knödlseeder, muva kempten GmbH, Kempten</i>
09:05	<b>Digitalisierung im Service-Bereich – am Beispiel von Tetra Pak</b> Tools im Umgang mit Mitarbeitern und Kunden im Service und darüber hinaus / Predictive Maintenance <i>Matthias Enste, Tetra Pak, Hochheim am Main</i>
09:45	<b>Produktkennzeichnung von flüssigen Molkereiprodukten</b> <i>Dennis Gesellgen, Domino Deutschland GmbH, Mainz-Kastel</i>
10:15	<b>Aseptik-Block-Technologie bietet modulare und ressourcenschonende Milchabfüllung</b> <i>Thomas Redeker, KHS GmbH, Bad Kreuznach</i>
10:45	Kaffeepause mit Besuch der Foyer-Ausstellung
11:15	<b>SIG Plant 360 Controller – Modulare &amp; skalierbare Steuerung- und Monitoring-Lösung für Abfüllbetriebe</b> <i>Stefan Mergel, SIG Combibloc GmbH, Linnich</i>
12:00	<b>Das Verpackungsgesetz – Die neuen Pflichten und das Verpackungsregister in der Praxis</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Neue Pflichten durch das Verpackungsgesetz</li><li>▪ Verpackungsregister LUCID</li><li>▪ Katalog systembeteiligungspflichtiger Verpackungen</li><li>▪ Aufgaben der ZSVR</li><li>▪ Hilfestellungen durch die ZSVR</li></ul> <i>Stephan Pult, Stiftung Zentrale Stelle VERPACKUNGSREGISTER, Osnabrück</i>
12:45	Gemeinsames Mittagessen und Besuch der Ausstellung
13:45	<b>„Better Planet Packaging“ Beispiel Verpackung von Milch in Bag in Box und potentielle Anwendungen</b> <i>Niki Fleischmann, Smurfit Kappa GmbH, Hamburg</i>
14:15	<b>Digitalisierung von Milch? Entwicklung und Anwendung von Haltbarkeits-Modellen für Milchprodukte</b> <i>Dr. Sven Sänglerlaub, Kompetenzzentrum für angewandte Forschung in der Lebensmittel- und Verpackungstechnologie (KLEVERTEC), Kempten</i>
14:45	<b>Die Verpackung als Digitaler Consumer Touchpoint</b> <i>Dr. Ralph P. Moog, sine qua non GmbH, Frankfurt</i> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Digitales Transparenz-Siegel</li><li>▪ Customer Journey &amp; Insights</li><li>▪ Brand-Management</li><li>▪ Nachweis der Nachhaltigkeit &amp; Tierwohl Rückverfolgbarkeit</li><li>▪ MHD-Einschätzung</li></ul>
15:15	<b>Abschlussdiskussion / Zusammenfassung</b> <i>Georg Herbertz, Herbertz Dairy Food Service, Kempten</i>
ca. 15:30	<b>Ende der Veranstaltung</b>