

Agenda

Michael Benner,
Lebensmittelinstitut KIN e. V.
Grundlagen der Mikrobiologie und ihre Bedeutung für den Reinigungserfolg

Dipl.-Ing. Michael Steinbacher,
H+E Protec GmbH
CIP-Anlagen in der Lebensmittel-Industrie – Optimierungspotenziale durch innovatives Processing

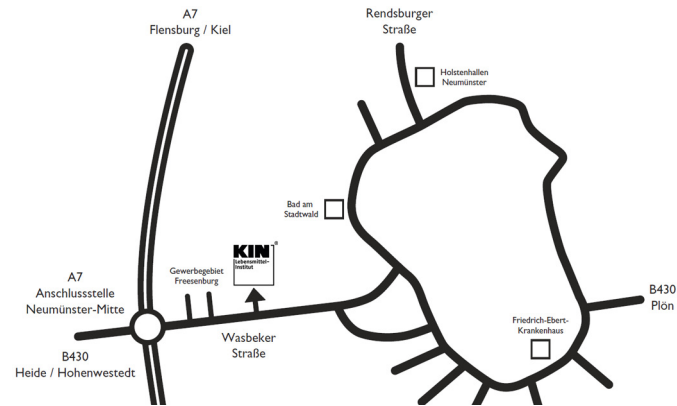
– Kaffeepause –

Dipl.-Ing. Sören Rose,
inray Industriesoftware GmbH
CIP-Management: Transparenz schaffen, Kontrollen automatisieren, Maßnahmen planen

Tim Hansen,
Meiereigenossenschaft Holtsee-Ascheberg eG
Im täglichen Einsatz – CIP optimiert

– Diskussion und Erfahrungsaustausch –

Anfahrt Lebensmittelinstitut KIN



Lebensmittelinstitut KIN e. V.
Wasbeker Straße 324, 24537 Neumünster

Anmeldung per Fax oder Mail an
04321/601-40, bb@kin.de

Firma

Anzahl Teilnehmer

Name(n)

Funktion

Straße, Nr.

PLZ, Ort

E-Mail

Telefon

Fit für die Zukunft:
CIP-Anlagen optimieren
und transparent machen.



Fachforum CIP-Optimierung

Dienstag, 20. März 2012, 14 Uhr
Neumünster

Melden Sie sich jetzt kostenlos an.

Lebensmittelinstitut KIN
H+E Protec
inray Industriesoftware
Käserei Holtsee

Fachforum CIP-Optimierung

Wie viel Potenzial steckt in Ihrem CIP-System?

Werfen Sie mit uns einen Blick auf die Möglichkeiten der Optimierung –

**am 20. März 2012 um 14 Uhr
im Lebensmittelinstitut KIN/Neumünster.**

Zu unserem Fachforum sind Sie herzlich eingeladen. Die Teilnahme ist kostenfrei, wir bitten für unsere Planung jedoch um vorherige Anmeldung.

Lebensmittelinstitut KIN e. V.

Michael Benner ist Veterinärmediziner und Leiter des Qualitätssicherungslabors im Lebensmittelinstitut KIN e. V. KIN führt drei Weiterbildungsbereiche: Seminare, Fachschule für Lebensmitteltechnik und das berufsbegleitende Studium zum „Bachelor Lebensmitteltechnologie und Produktmanagement“. Zu KIN gehören auch die wirtschaftlichen Geschäftsbereiche Innovation und Technologieentwicklung, Chemie, Mikrobiologie, Sensorik und Gutachten der KIN GmbH.

H+E Protec GmbH

Dipl.-Ing. Michael Steinbacher ist Projektleiter bei H+E Protec GmbH, Standort Neumünster. Das Kerngeschäft der H+E Protec GmbH umfasst die Konzeption, die Planung und den Bau von Prozessanlagen und Systemen für Lebensmittelhersteller. Schwerpunkte sind Anlagen in den Bereichen thermische Verfahren (UHT-/ESL-Anlagen), Filtration, Fermentation und CIP-Systeme. H+E Protec gehört zur SH+E Group.

Kontakt

Anmeldung direkt beim Lebensmittelinstitut KIN, Fax-Formular umseitig.

Lebensmittelinstitut KIN e. V.
www.kin.de, bb@kin.de, Tel. 04321 601-0

H+E Protec GmbH
www.he-protec.de, sabine.fiedler@he-protec.de,
Tel. 04321 252 71-70

inray Industriesoftware GmbH
www.inray.de, info@inray.de, Tel. 04892 890 08-0

inray Industriesoftware GmbH

Dipl.-Ing. Sören Rose ist Geschäftsführer bei inray Industriesoftware GmbH, Schenefeld. inray ist Spezialist für individuelle MES-Lösungen, Betriebsdatenerfassung und -analyse, Visualisierung und vertikale Integration aller Automatisierungsebenen. inray-Software kommt branchenübergreifend zum Einsatz, ein Projektschwerpunkt liegt in der Lebensmittelindustrie (u. a. HACCP-Monitoring, Kennzahlberechnung, CIP, Energiemanagement).

Käserei Holtsee

Tim Hansen ist Technischer Leiter der Meiereigenossenschaft Holtsee-Ascheberg eG. Die Käserei, zwischen Kiel und Eckernförde gelegen, baut ihre Produktionskapazitäten seit mehreren Jahren kontinuierlich aus. Verarbeitet werden zurzeit rund 100 Mio. kg Milch pro Jahr vorwiegend zu Käsen nach Tilsiter-Art, darunter auch kellergereifte Spezialitäten.