

42. Lemgoer Arbeitstagung Fleisch + Feinkost Montag, 04.11.2019

■ Tagungsort

Phoenix-Contact-Arena | Bunsenstraße 39 | 32657 Lemgo
(direkt gegenüber der Hochschule, Parkmöglichkeiten in der Tiefgarage)

■ Tagungsgebühren

Mitglieder LAFF e.V.: 120,- € zzgl. 7 % MwSt.
Nichtmitglieder: 180,- € zzgl. 7 % MwSt.
Angehörige und Studierende der TH OWL: - frei -

Die Tagung wird als Fortbildungsveranstaltung mit 5 Stunden nach § 10 der ATF-Statuten anerkannt.

In dem Beitrag sind Mittagessen und Getränke eingeschlossen. Rechnungsstellung erfolgt nach Anmeldung. Zur Erleichterung der Organisation wird gebeten, Anmeldungen bis zum 22.10.2019 vorzunehmen. Bei Absage nach dem 22.10.2019 erfolgt keine Erstattung der Tagungsgebühr.

■ Begrüßungsabend

Sonntag, 03.11.2019 ab 20.00 Uhr. Anmeldung erbeten!

■ In diesem Jahr an neuer Adresse:

Hotel Restaurant Stadtpalais
Papenstraße 24 | 32657 Lemgo



Lemgoer Arbeitskreis Fleisch + Feinkost e.V.

Der LAFF wurde 1977 von Vertretern des Fleischerhandwerks, der Fleischwarenindustrie, der Veterinärverwaltung und Professoren der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe gegründet. Der Arbeitskreis ist als gemeinnützige Körperschaft anerkannt. Er hat sich die Aufgabe gestellt, das Studium der Lebensmitteltechnologie an der TH OWL zu fördern, unter besonderer Berücksichtigung 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, Anwaltssozialitäten 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.
Campusallee 12
32657 Lemgo

Telefon: 05261 702 - 5286
E-Mail: laff@th-owl.de
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

LAFF

Lemgoer Arbeitskreis Fleisch + Feinkost

NACHHALTIGKEIT VERPACKUNG PASTEURISIEREN
NACHFRAGE AUTOMATION STERILISIEREN
FLEISCH-HYBRIDPRODUKTE SCHWEIN FLEISCHMARKT
AROMA MIKROBIOLOGIE LOGISTIK SENSORIK
PUTE \$ INNOVATION TEXTUR VERDERB ZERKLEINERN
MARKETING FLEISCHTECHNOLOGIE ?
HÄHNCHEN PFLANZENWEISS KÜHLEN GAREN
KONSERVIERUNGSMITTEL MHD RIND FLEISCHQUALITÄT
PROTEIN-ALTERNATIVEN INFORMATION VERARBEITUNGSQUALITÄT
RÄUCHERN VERBRAUCHERWÜNSCHE

■ AKTUELLES RUND UM FLEISCH, FLEISCHERZEUGNISSE & FEINKOST

42. LEMGOER ARBEITSTAGUNG
FLEISCH + FEINKOST
Montag, 04. November 2019

TH OWL
TECHNISCHE HOCHSCHULE
OSTWESTFALEN-LIPPE
UNIVERSITY OF
APPLIED SCIENCES
AND ARTS

ILT NRW
INSTITUT FÜR LEBENSMITTELTECHNOLOGIE

42. Lemgoer Arbeitstagung Fleisch + Feinkost Montag, 04.11.2019

■ Der Lemgoer Arbeitskreis Fleisch + Feinkost e.V. und das ILT.NRW der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe laden ein zur 42. Lemgoer Arbeitstagung Fleisch + Feinkost.

Aktuelles rund um Fleisch, Fleischerzeugnisse und Feinkost

In der Lebensmittelindustrie orientieren sich Entscheidungen zunehmend am Verhalten der Konsumenten; allerdings sind sowohl deren Sicht auf die Lebensmittelherstellung als auch deren Verbrauchsverhalten gerade im Fleischbereich oft sehr ambivalent. Vor diesem Hintergrund widmet sich die 42. Arbeitstagung des LAFF diesem Thema mit zwei Vorträgen; beleuchtet werden die Auswirkung dieses Verhaltens auf die Vieh- und Fleischmärkte sowie auf die Akzeptanz alternativer Proteinquellen für die Lebensmittelherstellung. Hierzu zählen auch sogenannte Hybridprodukte, bei denen ein Anteil des Fleisches gegen pflanzliche Substitute ausgetauscht wird.

Täglich verlassen Millionen von Fertigpackungen mit Fleisch und Fleischerzeugnissen die einschlägigen Herstellungsbetriebe. Zum einen rückt mit dem neuen Verpackungsgesetz die Thematik der recyclingfähigen Verpackungen in den Fokus. Zum anderen wird die lange Prozesskette in Verbindung mit der Vielzahl mechanischer Bearbeitungsschritte begleitet vom hohen Risiko der Kontamination des Packungsinhalts mit Fremdkörpern. Zunächst gilt es, durch geeignetes Fremdkörpermanagement eine Risikominimierung zu erreichen, bevor unter Nutzung technischer Analyseverfahren das Restrisiko weitgehend ausgeschlossen wird. Ein Beitrag zur Rückverfolgbarkeit des Packungsinhaltes rundet diesen Vortragsblock ab.

■ **Tagungsleitung: Prof. Dr. Ralf Lautenschläger**
*Technische Hochschule OWL,
Institut für Lebensmitteltechnologie.NRW,
Lemgo*

Programm [10:00 - 12:30 Uhr]

■ Begrüßung

Prof. Dr. Jürgen Krahl
Präsident Technische Hochschule OWL, Lemgo

Prof. Dr. Jürgen Zapp
*Prodekan Fachbereich Life Science Technologies,
Technische Hochschule OWL, Lemgo*

Dipl.-Ing. (FH) Karl-Heinz Krämer
Vorsitzender Lemgoer Arbeitskreis Fleisch + Feinkost e.V., Lemgo

■ Preisverleihung

■ Günter Fries Stiftung

■ Vorträge

■ **Lage auf den Vieh- und Fleischmärkten - Verbrauchersicht auf und Verbraucherverhalten bei Fleisch und Fleischerzeugnissen**
*Matthias Kohlmüller
AMI Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH, Bonn*

■ **Ernährungsrevolution: Alternative Proteinquellen Insekten, Laborfleisch, Pflanzen**
*Dipl.-Psychologe Thomas Ebenfeld
concept m research + consulting GmbH, Köln*

■ **Moderation: Dipl.-Ing. agr. Dr. Heike Harstick**
Verband der Fleischwirtschaft e.V., Bonn

Programm [13:45 - 17:30 Uhr]

■ Mittagspause

■ Imbiss im Foyer der Phoenix-Contact-Arena

■ Vorträge

■ **Einsatz nachhaltiger Pflanzenproteine in Produkten mit Rohwurstcharakter**
*Sandra Ebert, M. Sc. Food Sci. & Eng.
Universität Hohenheim, Stuttgart*

■ **Recyclingfähige Verpackungen – Anforderungen, Materialien, Maschinengängigkeit**
*Dipl.-Ing. Andrea Liebmann
Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV, Institutsteil Verarbeitungstechnik, Dresden*

■ Kaffeepause

■ **Nachhaltiges Fremdkörpermanagement – Chancen und Risiken**
*Prof. Dr.-Ing. Matthias Weiß
Hochschule Hannover, Fakultät Maschinenbau und Bioverfahrenstechnik, Hannover*

■ **Produktinspektion bei Lebensmitteln – Technische Möglichkeiten und Grenzen**
*Dr.-Ing. Michael Siegrist
Wipotec-OCS GmbH, Kaiserslautern*

■ **Transparenz in der Lieferkette – neue Möglichkeiten und Mehrwert durch DNA-Rückverfolgbarkeit**
*Dipl.-Ing. (FH) Josef Trilling
jtconcept Unternehmensberatung, Rheda-Wiedenbrück*

■ **Moderation: Stefan Dälken**
Wilhelm Brandenburg GmbH & Co. oHG, Frankfurt am Main