

Food-Technologie Akademie 2023

25. - 28. April 2023 in Hamburg

Training, Workshop & Erfahrungsaustausch

Vier Tage Lebensmittel-Technologie

Zielsetzung

In dem Seminar werden Ihnen die Grundlagen thermischer Prozesse und der Anlagentechnik gemäß IFS/FDA Anforderungen vermittelt.

Im theoretischen Teil werden die Grundlagen der Wärmekonservierung sowie die wichtigsten Kennzahlen erläutert und interpretiert. Darüber hinaus wird das Thema Validierung in einem interaktiven Workshop weiter vertieft.

Durch das vermittelte Wissen können Prozesse und Auditvorbereitungen optimiert, Produktionskosten reduziert und die Produktqualität verbessert werden.

Gezielt wird auch auf den Erfahrungsaustausch der Teilnehmer untereinander hingearbeitet. Diskussionen im Rahmen der Veranstaltung sind erwünscht und werden gefördert.

Zielgruppe

Das Food-Technologie Training zielt insbesondere auf Mitarbeiter aus der Lebensmittelindustrie ab, die sich mit thermischen Prozessen, Anlagenqualifizierungen und Prozessvalidierungen befassen.

Dies können z. B. Mitarbeiter, aus der Produktion, Produktentwicklung, Prozessoptimierung oder dem Qualitätsmanagement sein.

Grundkenntnisse im Bereich thermischer Prozesse sind hilfreich.

Training in tollem Ambiente

Wie auch in den letzten Jahren findet die Food-Technologie Akademie im "East", eines der schönsten Hotels Hamburgs statt. An vier aufeinander folgenden Tagen referieren Lebensmittel-Experten aus verschiedensten Unternehmen zum Thema Food-Technologie.

Warum sich die Teilnahme lohnt

- ✓ Die erfahrenen Trainer sorgen für eine klare und anschauliche Vermittlung der Schulungsinhalte.
- ✓ Durch eine limitierte Teilnehmerzahl von max. 15 Personen können wir ein intensives Training mit umfassenden Fachdiskussionen zwischen Teilnehmern und Referenten gewährleisten.
- ✓ Abwechslung und nachhaltiger Wissensaufbau durch einen Mix aus Präsentationen, Praxisbeispielen, Workshops und intensivem Erfahrungsaustausch
- ✓ Aufgrund unserer langjährigen Tätigkeit als Consultant und Validierungsdienstleister kennen wir die Bedürfnisse und Herausforderungen von Lebensmittelbetrieben - sowohl von mittelständischen Firmen als auch von Großkonzernen und können differenzierte Lösungen anbieten.



Seminarinhalte

Modul 1

25. April 2023

09:00-17:30 Uhr

Linda Pixa

Grundlagen der Wärmekonservierung

- ✓ Bedeutung der Krankheit Botulismus
- ✓ Richtkeime, Z-, F-, P-, C- und E-Wert Berechnung, verschiedene D-Wert-Konzepte, sowie kritische Messpunkte im Prozess
- ✓ Hitzeempfindlichkeit der Mikroorganismen
- ✓ Einflussfaktoren auf die Wärmebehandlung

Marc Andre Heyer

FDA - Principles of thermal processing

- ✓ Ein Exkurs in die Anforderungen der FDA
- ✓ Grundlagen IFS & FDA
- ✓ FDA Zertifizierung/Registrierung
- ✓ Vorbereitung auf die FDA Registrierung
- ✓ Gemeinsamkeiten & Unterschiede
- ✓ Umsetzung in der Praxis

Klaus-Theo Schnack

- ✓ Ball Methode (F0-Wert Simulation)
- ✓ Prozessentwicklung
- ✓ Herausforderung: Linienleistung, Durchlaufzeiten, äußere Umstände, Design von Thermischen Prozessen

Tim-Christian Schnack

Der kritische Einfluss des Umwälzsystems auf die Temperaturverteilung in Batch-Autoklaven und die damit verbundene Steigerung der Anlageneffizienz

- ✓ Validierung - mehr als ein notwendiges Übel
- ✓ Einflussfaktoren auf die Temperaturverteilung in Batch-Autoklaven
- ✓ Betrachtung verschiedener Umwälzsysteme
- ✓ Bedeutung des Umwälzsystems bei der Validierung
- ✓ Auswirkungen für den Lebensmittelhersteller
- ✓ Vorbereitung einer Validierung aus Sicht des Anlagenbetreiber

26. April 2023

09:00-17:00 Uhr

Irmtraut Rathjens de Suster

- ✓ IFS Zertifizierungen in der Lieferkette
- ✓ IFS Food Version 8
- ✓ Hygienic Design im IFS - was bedeutet das in der Auditpraxis
- ✓ Guidelines zur Unterstützung

Martin Lührke

Grundlagen der CIP/SIP Verfahren - Möglichkeiten der Reinigungsvalidierung

- ✓ Definitionen & Unterschiede
- ✓ Cleaning-In-Place / Sterilization in Place Verfahren & Anwendungsbeispiele
- ✓ Wann sollte eine CIP oder SIP zum Einsatz kommen?

Johannes Knapstein

Fremdkörpererkennung

- ✓ Was sind Fremdkörper?
- ✓ Fremdkörpererkennung und IFS
- ✓ Grundlagen der Funktionsweise von Metallsuchgeräten
- ✓ Validierung und Verifizierung
- ✓ Bestehende Anlagen nach IFS Standard

Jennifer Ziegler

Bedeutung von *Listeria monocytogenes* (L. mono) in der modernen Lebensmittelproduktion

- ✓ Listeriose-Ausbrüche
- ✓ Besonderheiten von L. mono
- ✓ Risikofaktoren im Unternehmensumfeld
- ✓ Risiko-Lebensmitteln
- ✓ Probenahme: Umfeld und Lebensmittel



Seminarinhalte

Modul 2

27. April 2023

08:00-17:00 Uhr

Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer

- ✓ Lebensmittelrechtliche Verantwortung 2.0: volle Haftung, ein Bein im Gefängnis oder sauber bleiben?

Linda Pixa

Grundlagen/Begriffsbestimmungen der GMP/IFS konformen Prozessvalidierung

- ✓ Vorbereitung einer Validierung
- ✓ Temperaturverteilungsmessung (TD-Study)
- ✓ Zielsetzung & Ablauf einer TD-Study
- ✓ Messpunktplatzierung Fo-Wert Messung
- ✓ Test of worst case inside Test-Container
- ✓ Messpunktplatzierung im Test-Container
- ✓ Alternative zur Logger-Technologie
- ✓ Re-Validierung

Thomas Wolfram

Kalibriermanagement / Good Calibration Practice

- ✓ Grundlagen & Begriffsdefinitionen
- ✓ Berechnung von Messunsicherheiten
- ✓ Die 3 Säulen der Kalibrierung
- ✓ Start- & Stopp-Kalibrierung
- ✓ As-found Kalibrierung
- ✓ Werks- & DAkkS-Kalibrierung
- ✓ Kalibrierequipment

Linda Pixa & Klaus-Theo Schnack

Workshop praxisnahe Validierung

- ✓ Heat-Penetration (HP-Test) + Regelfühler-Kalibrierung
- ✓ Distributionsmessung (TD-Study)

28. April 2023

08:00-14:00 Uhr

Philipp Meinecke

Produktivitätssteigerung 4.0 unter Berücksichtigung hochwertiger Ressourcen (Mensch, Maschine & Medien)

- ✓ Instandhaltung im Wandel der Digitalisierung

Ben Buhlmann

Food Fraud als Baustein meines Risikomanagements

- ✓ Wie lässt sich ein Food Fraud Konzept einfach umsetzen?
- ✓ Wie lässt sich ein Konzept praxisnah in bestehende Abläufe integrieren?
- ✓ Wie bleibe ich up-to-date?

Tanja Wüstenberg

- ✓ Hydrokolloide im Einsatz unter Berücksichtigung thermischer Haltbarmachung

Come-Together Event am 27.04.2023

Zu einem Abendessen auf der Barkasse sind Sie herzlich eingeladen. Gemeinsam erkunden wir den Hamburger Hafen - Entlang der Promenade, Finkenwerder/Airbus, Elbphilharmonie und je nach Tidestand durch die Altstadt erleben Sie Hamburg von einer ganz anderen Seite!



Die Referenten



Marc André Heyer
Betriebsleiter
GUTOM GmbH & Co. KG



Tim-Christian Schnack
General Manager
Elektrotechnikermeister & Betriebswirt
HWK, dft technology GmbH



Linda Pixa
Area Sales Manager
Industriemeisterin Fachrichtung
Lebensmittel, Ellab GmbH



Martin Löhrike
General Manager
Jürgen Löhrike GmbH



Philipp Meinecke
Technische Geschäftsführung | CTO
VOSS Pro GmbH



Irmtraut Rathjens de Suster
Senior Technical Manager
IFS Management GmbH



Klaus-Theo Schnack
Project Engineer - Food
Expert in Sterilization & Process
Development, Dipl.-Ing.
Lebensmitteltechnologie, Ellab GmbH



Thomas Wolfram
IT & Calibration Specialist
Ellab GmbH



Johannes Knapstein
Geschäftsführer
Florin Gesellschaft für
Lebensmitteltechnologie mbH



Jennifer Ziegler
Lebensmittelsicherheit: Autorin,
Trainerin, Beraterin, Praxistrainings-
Lebensmittelsicherheit



Tanja Wüstenberg
Technical Support & Development Manager
DACH, CP Kelco Germany GmbH



Ben Buhlmann
IFS Beratung, Risikomanagement,
HACCP, Lebensmittelsicherheit
Beratung, Coaching, Begleitung, Interim



Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer
KROHN Rechtsanwälte
Partnerschaftsgesellschaft mbB

*Profitieren Sie von dem Know-how der Experten
und schließen Sie mit uns die Lücke zwischen
Theorie & Praxis!*

STOCK
dft technology

IFS
International
Featured Standards

GUTOM
processes & packaging for tomorrow

Florin 4 Food

KROHN
RECHTSANWÄLTE

ellab
Validation & Monitoring
Solutions

Praxistrainings
LMS

benbuhlmann.de

LOEHRKE

VOSS
Thermal Processes

CPKelco
A HUBER COMPANY

Food Technologie Akademie 2023

Informationen & Teilnahmebedingungen

Veranstaltungsort

East Hotel & Restaurant GmbH
Simon-von-Utrecht-Str. 31
20359 Hamburg

+49 40 309930
info@east-hamburg.de
east-hamburg.de

Zimmer können bis 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn beim East Hotel unter Angabe des Stichwortes „Ellab Akademie“ reserviert werden. Preis pro Zimmer/Nacht: EUR 160,00 inkl. MwSt. / exkl. Frühstück | Preis für Frühstück: EUR 20,00

Teilnahmegebühr

Modul 1

25.-26.04.2023 | EUR 1.425,00 zzgl. MwSt.
Enthalten sind zwei Tage Training inkl. Pausenverpflegung, Mittagessen, Schulungsmaterial & Abendessen an beiden Tagen

Modul 2

27.-28.04.2023 | EUR 1.425,00 zzgl. MwSt.
Enthalten sind zwei Tage Training inkl. Pausenverpflegung, Mittagessen, Schulungsmaterial & ein typisches Hamburger Abendprogramm inkl. Abendessen

Zusätzlich erhält jeder Teilnehmer die dritte Auflage des **Fachbuches** „Thermische Konservierung in der Lebensmittelindustrie“ Der ideale Begleiter für Ihre berufliche Praxis!



Ihre Ansprechpartnerin



Ellab GmbH
Corinna Oetjen
An der Autobahn 5
27404 Bockel

coe@ellab.com
+49 4286 92662 45

Nutzen Sie unsere Rabatte

20%

Bei **Anmeldung bis zum 31.12.2022** erhalten Sie 20 % Rabatt auf den Gesamtbetrag.

15%

Ab dem 2. Teilnehmer gewähren wir 15 % Rabatt auf den Gesamtbetrag.

20%

Bei Anmeldung zu beiden Modulen erhalten Sie 20 % Rabatt auf Modul 2.

Rabattaktionen sind nicht kombinierbar.

Seminarbedingungen

1. Anmeldungen sind verbindlich.
2. Stornierungen sind schriftlich zu erfolgen.

Bei Stornierung vor Veranstaltungsbeginn hat der Auftraggeber folgende Entschädigung (Schadenpauschale) zu zahlen:

Bis 90 Tage - keine Schadenpauschale
Bis 45 Tage - 50 % vom Gesamtpreis
Bis 30 Tage - 70 % vom Gesamtpreis
Bis 10 Tage - 90 % vom Gesamtpreis
Ab 10 Tage - 100 % vom Gesamtpreis

Selbstverständlich akzeptieren wir Ersatzteilnehmer der gleichen Firma.

Bei einer unangemeldeten Nichtteilnahme wird die volle Teilnahmegebühr fällig.

Die Anzahl der Teilnehmer ist auf 15 Personen limitiert.

Der Veranstalter behält sich Themen- & Referentenänderungen vor und kann ein Seminar absagen oder auf einen nächstmöglichen Termin verschieben.



Jetzt anmelden



Validation & Monitoring
Solutions

Global expertise with local reach

ELLAB GMBH

T: +49 4286 92662 0

E: germany@ellab.com

Seit 1949 ist Ellab Ihr Partner für Validierungsservices und Präzisionsmesstechnik. Neben kabellosen Datenlogger- und Thermoelementsystemen bieten wir Ihnen auch Lösungen für jegliche Herausforderungen im Bereich Monitoring.

Wir betreuen sowohl kleine als auch die weltweit führenden Unternehmen der Pharma- und Lebensmittelindustrie sowie der Medizintechnik. Dabei bieten wir Lösungen für fast alle Anwendungen wie Sterilisation, Gefriertrocknung, Klimakammertests, Depyrogenisierung, Lagerhaus-Mapping, Pasteurisierung und vieles mehr.

Dank der engen Zusammenarbeit und einem aktiven Dialog zwischen unseren Kunden und unserem Serviceteam entwickeln wir individuelle und innovative Konzepte. Dabei verfolgen wir stets das Ziel, unseren Kunden zu helfen, Herausforderungen zu meistern und ihre Produktivität zu steigern.

Wir bieten sowohl schlüsselfertige Komplettlösungen als auch Mietlösungen, Qualifizierungs- und Validierungsservices sowie verschiedene Schulungen, wie On-Site Trainings, die Ellab Akademie oder kostenlose Webinare an.

Ellab hat eine lange Tradition und den Anspruch, die beste Leistung und Qualität innerhalb der Branche zu liefern. Unsere benutzerfreundlichen und flexiblen Validierungs- und Monitoringssysteme werden weltweit von tausenden Kunden verwendet und geschätzt.

Das Kalibrierlabor der Ellab GmbH ist von der DAkkS nach DIN EN ISO/IEC 17025 für die Messgröße Temperatur im Bereich -196 bis +420 °C akkreditiert. Ellab A/S ist ISO 9001 und ATEX IEC 80079-34 zertifiziert und das Kalibrierlabor ist von der DANAK gemäß DIN EN ISO/IEC 17025 akkreditiert. Auch die Standorte in Großbritannien und Italien verfügen über eine ISO 17025 Akkreditierung.

Folgen Sie uns auf

 [@ellabsolutions](https://twitter.com/ellabsolutions)

 [/Ellab DACH](https://www.linkedin.com/company/ellab-dach)

 [/c/EllabValidationMonitoringSolutions](https://www.youtube.com/channel/UC...)

ellab.de



Rev. 1.2