

### 3. DIL-SEMINAR FLEISCH- UND WURSTWAREN 25. Oktober 2011



Um Anmeldung wird gebeten  
bis zum **21. Oktober 2011**

Online auf: [www.dil-ev.de](http://www.dil-ev.de)  
Per Fax an: +49 (0)54 31 . 183 - 200  
Per E-Mail an: [i.rickelmann@dil-ev.de](mailto:i.rickelmann@dil-ev.de)

Hiermit melde ich verbindlich meine Teilnahme am Seminar  
Fleisch- und Wurstwaren am 25.10.2011 in Quakenbrück an

Name · Vorname

Firma

Straße

PLZ · Ort

Telefon · Telefax

E-Mail

Datum · Unterschrift

**Die Teilnahmegebühr beträgt netto:**

» 300,- Euro

Gemäß §4, Abs. 22a des Umsatzsteuergesetzes ist die  
Gebühr steuerfrei. Die Teilnahmegebühr ist nach Bestä-  
tigung der Anmeldung und Erhalt der Rechnung umge-  
hend zu überweisen.

**Die Teilnahmegebühr beinhaltet folgende Leistungen:**

- » Tagungsprogramm
- » Kaffeepausen
- » Imbiss

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Eine frühzeitige An-  
meldung wird empfohlen. Nach Bestätigung ist diese  
verbindlich. Stornierungen können nur bis zum Anmel-  
deschluss mit einer Gebühr von 50,- Euro erfolgen. Da-  
nach ist die volle Seminargebühr fällig, jedoch ist die  
Teilnahme übertragbar.

**Beginn:**

» Dienstag, 25. Oktober 2011, 10:00 Uhr

**Ende:**

» Dienstag, 25. Oktober 2011, 15:00 Uhr

**Referenten:**

**Prof. Dr.-Ing. Stefan Töpfl**, DIL

**Dipl.-Betr. Fritz Kortschack**, Fleischermeister, DIL

**Dipl. Ing. Uwe Vogel**, Fa. RED ARROW

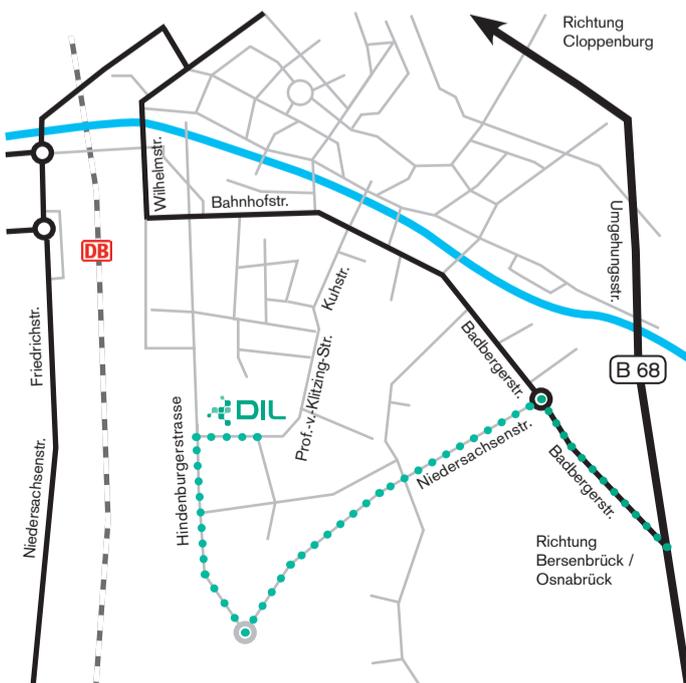
**Dr. Herbert Bader**, NORDENIA TECHNOLOGIES GmbH

**Dipl. Ing. Ingo Burkhoff**, Fa. ENTEX Rust & Mitschke

**Dr. A.A. Semenova**, VNIIMP Gesamtrussisches  
Forschungsinstitut der Fleischindustrie

**Dr. V.V. Nasonova**, VNIIMP Gesamtrussisches  
Forschungsinstitut der Fleischindustrie

**Dr. Pere Gou**, IRTA Institut de Recerca i Ttechologia  
Agroalimentaries



**Bahn**

Quakenbrück ist bequem mit öffentlichen Verkehrsmitteln  
erreichbar (DB AG bis Osnabrück bzw. Oldenburg; NWB  
stündlich ab Osnabrück bzw. Oldenburg).

**PKW**

Mit dem Auto erreichen Sie Quakenbrück über die A1.

**Aus Richtung Bremen** nutzen Sie die Ausfahrt Lohne/Din-  
klage. Nach dem Ortseingang von Quakenbrück links Rich-  
tung Zentrum abbiegen jedoch nach 50 m sofort wieder links  
auf die B68 Richtung Bersenbrück/Osnabrück abbiegen,  
dann die nächste Abfahrt rechts Richtung Quakenbrück fah-  
ren. Ab dort der örtlichen Beschilderung folgen.

**Aus Richtung Osnabrück** benutzen Sie die Ausfahrt Holdorf  
und folgen der Ausschilderung Richtung Quakenbrück. Nut-  
zen Sie von der B68 die erste Einfahrt links in Richtung Qua-  
kenbrück. Ab dort der örtlichen Beschilderung folgen.

### 3. DIL-SEMINAR FLEISCH- UND WURSTWAREN INNOVATIVE KONZEPTE DER PRODUKTGESTALTUNG

Das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) in Quakenbrück setzt mit dieser Veranstaltung für die Fleisch- und Fleischwarenindustrie seine Reihe von Innovations-Seminaren fort. Innovative Verfahren und Prozesse sowie neue Produkte steigern die Wettbewerbsfähigkeit der Anbieter in diesem so wettbewerbsintensiven Markt. Neue Produkte sind ebenfalls die Basis für die Internationalisierung des Geschäftes. Neue Verfahren ermöglichen zusätzlich Energie-, Zeit- und damit Kosteneinsparungen und ermöglichen dadurch wettbewerbsfähige Preise.

Das DIL ist ein wohl gerüsteter Partner der mittelständischen Fleisch- und Fleischwarenbetriebe. Basierend auf einer langjährigen Grundlagenforschung, einem sehr gut ausgerichteten Technikum sowie einer umfassenden Analytik möchte das DIL zusammen mit externen Referenten den Seminarteilnehmern

neueste Trends und Möglichkeiten im Fleischwarenmarkt aufzeigen. Am Ende der Veranstaltung besteht zusätzlich die Möglichkeit die Neu- und Erweiterungsbauten des DIL zu besichtigen. Anknüpfend an den Erfolg des Seminars Fleisch- und Wurstwaren im vergangenen Jahr werden mit der diesjährigen Veranstaltung neue Schwerpunkte gesetzt. Neben den technologischen Aspekten neuer Produkte und Verfahren stehen dieses Mal das Pasteurisieren, das Räuchern und auch spezielle Verpackungslösungen im Mittelpunkt der Veranstaltung. Als Mittagsimbiss werden neue, innovative Produkte zur Verkostung angeboten.

Das eintägige Seminar richtet sich an Geschäftsführer, Produktions- und Werksleiter, Produktentwickler, Marketing-Leiter, Produkt- und Vertriebsmanager der Fleisch- und Fleischwarenindustrie, entsprechende Lieferanten als auch Erzeuger.



#### SEMINARMODERATION: Prof. Dr. Stefan Töpfl

PROGRAMM · DIENSTAG, 25. OKTOBER 2011

- 10:00 **Prof. Dr.-Ing. Stefan Töpfl, DIL**  
Begrüßung, Vorstellung des DIL
- 10:15 **Dipl.-Betr. Fritz Kortschack, Fleischermeister, DIL**  
Herstellung von Kochpökelware mit längerer Haltbarkeit am Beispiel von Kochschinken
- 10:30 **Prof. Dr.-Ing. Stefan Töpfl, DIL**  
Vorstellung von ELEA®, einer neuen Technologie zur Qualitäts- und Ausbeuteerhöhung für die Fleischwarenindustrie
- 10:45 **Dipl.-Betr. Fritz Kortschack, Fleischermeister, DIL**  
Erläuterung eines Produktionsprozesses zur Fertigung von Brühwurstpräserven und -konserven am Beispiel Wiener Würstchen
- 11:00 **Dipl. Ing. Uwe Vogel, RED ARROW**  
Räuchern als nachhaltiges und sicheres Verfahren
- 11:15 **Kaffeepause**
- 11:30 **Dipl.-Betr. Fritz Kortschack, Fleischermeister, DIL**  
Herstellung von Wiener Würstchen in SB-Packungen – ein neues kostengünstiges Verfahren
- 11:45 **Dr. Herbert Bader, NORDENIA TECHNOLOGIES GmbH**  
Eine neue Folientechnologie zur kostengünstigen Verlängerung der Haltbarkeit bei Lebensmitteln, insbesondere Fleischwaren

- 12:00 **Dipl.-Betr. Fritz Kortschack, Fleischermeister, DIL**  
Feinbrätherstellung unter Verwendung einer bisher in der Fleischwarenbranche unbekanntem Technologie
- 12:15 **Dipl. Ing. Ingo Burghoff, ENTEX Rust & Mitschke GmbH**  
Aufbau und Funktion eines Friktionszerkleinerers
- 12:30 **Mittagspause**  
Gelegenheit zur Verkostung neuartiger Produkte

#### Weitere Vorträge in englischer Sprache (mit Dolmetscher):

- 13.30 **Dr. A.A. Semenova, Gesamtrussisches Forschungsinstitut der Fleischindustrie (VNIIMP), Moskau**  
Zielrichtung der Angewandten Forschung am VNIIMP in der Fleischtechnologie
- Dr. V.V. Nasonova, Gesamtrussisches Forschungsinstitut der Fleischindustrie (VNIIMP), Moskau**  
Anwendung der Kavitation in der Brühwursttechnologie
- 14:00 **Dr. Pere Gou, IRTA in Monells/Girona**  
Quick-Dry-Slice (QDS) drying technology – Einsatz bei der kontinuierlichen Rohwurstherstellung
- 14.30 **Diskussion**
- 15.00 **Ende der Tagung – Möglichkeit zur Besichtigung der neuen Gebäude des DIL**



Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.  
Prof.-v.-Klitzing-Str. 7  
D - 49610 Quakenbrück

Tel.: +49 (0) 54 31.183 - 230  
Fax: +49 (0) 54 31.183 - 200  
E-Mail: [i.rickelmann@dil-ev.de](mailto:i.rickelmann@dil-ev.de)  
[www.dil-ev.de](http://www.dil-ev.de)

#### Ansprechpartner für Rückfragen:

Fritz Kortschack  
Tel: +49 (0) 54 31.183-313  
E-Mail: [f.kortschack@dil-ev.de](mailto:f.kortschack@dil-ev.de)

Sebastian Biedermann  
Tel: +49 (0) 54 31.183-286  
E-Mail: [s.biedermann@dil-ev.de](mailto:s.biedermann@dil-ev.de)

Wir bitten jeden Teilnehmer, Zimmerreservierungen selbst vorzunehmen. Nachfolgend sind einige Hotels der Umgebung aufgelistet:

**Bahnhofshotel**  
Bahnhofstr. 35, 49610 Quakenbrück, Tel. 05431. 22 53

**Hotel Hagspühl**  
Lange Str. 66, 49610 Quakenbrück, Tel. 05431. 22 33

**Hotel Niedersachsen**  
St. Antoniort 2, 49610 Quakenbrück, Tel. 05431. 94 770

**Oldenburger Hof**  
Wilhelmstr. 27, 49610 Quakenbrück, Tel. 05431. 94 990

VERANSTALTUNGSSORT