



# Käseertechnologischer Sonderlehrgang 2025

in Zusammenarbeit mit dem Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft Kempten



## Ausschreibung

In Zusammenarbeit mit dem Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft Kempten laden wir zum Käseertechnologischen Sonderlehrgang 2023 ein und bitten um Ihre Anmeldung.

**Termin:** Dienstag, 06. Mai 2025, 09.45 Uhr bis  
Mittwoch, 07. Mai 2025, 15.45 Uhr

**Tagungsort:** Landgasthof Hotel Bergwirt  
DE-91567 Herrieden - Schernberg 1  
direkt an der A6 bei Ansbach

**Fachl. Leitung:** Dr. Tobias Langer  
LVFZ Molkereiwirtschaft, Kempten

**Org. Leitung:** Simon Gutensohn LBM e.V., Nesselwang

**Anmeldung:** bitte ausschließlich an den

**LBM e.V., Hauptstraße 7  
DE-87484 Nesselwang  
Tel. Nr.: 08361 / 925 98 68  
Fax. Nr.: 08361 / 715 99 97  
eMail: gutensohn@lbm-ev.de**

**Bitte verwenden Sie den auf der  
Rückseite aufgedruckten Vordruck für  
Ihre Anmeldung.**

**Anmeldeschluss: 30. April 2025**

**Seminargebühr:** € 590.- inkl. zwei Mittagessen und der  
Kaffeepausen, **€ 490.-** für Mitglieder des  
LBM/ZDM oder Teilnehmer aus Mitglieds-  
betrieben des LBM.  
Teilnahme je Halbtage € 290.- ohne Rabatt

**Frühbucherrabatt € 50.- bis 11.04.2025**

**Teilnahme online über MS Teams®**

490.-, abzüglich **€ 100.-** für Mitglieder des  
LBM e.V. oder Teilnehmer aus  
Mitgliedsbetrieben des LBM e.V.

**Frühbucherrabatt € 50.- bis 11.04.2025**

**Hotel:** Reservierung auf Wunsch durch den  
LBM e.V. nach Verfügbarkeit:

Hotel Bergwirt  
Schernberg 1  
91567 Herrieden bei Ansbach  
Telefon: 09825/2039-0  
Internet: www.hotel-bergwirt.de  
Bei Quartierwunsch erfolgt eine  
namentliche Nennung an das Hotel, wir  
haften nicht für nachträgliche  
Stornierungen. Bitte rechnen Sie selbst mit  
dem Hotel ab. Wir vereinbaren 92.- € je  
Übernachtung, inkl. Frühstück

## Programm

**Dienstag, 06. Mai 2025**

09.45 Uhr **Begrüßung**

*Diskussionsleitung: Dr. Tobias Langer LVFZ Kempten*

10.00 Uhr **Optimierung der Betriebskosten durch smarte Lösungen in der Abwasserreinigung – Schlamm- und Reststoffbehandlung – Abwasserwärmenutzung**  
*Andreas Böhm, HUBER SE*

10.45 Uhr **Abwasser wird zu Prozesswasser – Wasserrecycling im Molkereibetrieb** *Dr. Frank Weile, Sachsenmilch Leppersdorf*

11.30 Uhr **Innovative Komponenten für anhaltende Prozesssicherheit in der Molkereiwirtschaft** *Florian Weigl, Evoguard*

12.15 Uhr **Gemeinsames Mittagessen**

*Diskussionsleitung: Dr. Tobias Langer LVFZ Kempten*

13.15 Uhr **Verdrängerpumpen in der Molkereiwirtschaft! Innovative Bruchförderung** *Rainer Stettin, Ampco Pumps GmbH*

14.00 Uhr **Reinigungsvalidierung von Gesamtanlagen**  
*Martin Barnickel LVFZ Kempten*

14.45 Uhr **Pause**

15.15 Uhr **Vor Ort Tests auf PCR-Basis für die Milchindustrie**  
*Vera Poetschke Endress+Hauser BioSense*

15.45 Uhr **Innovative Probenahmesysteme für die Lebensmittelindustrie** *Tobias Kerz, Rolf Schütt GmbH*

16.15 Uhr **Ressourceneinsparung mittels CIP – Analyse und - Optimierung** *Florian Werner STAUB & CO. – SILBERMANN*

19.00 Uhr **Gemeinsames Abendessen im Tagungshotel auf Einladung des LBM e.V., Erfahrungsaustausch im Kollegenkreis**

**Mittwoch, 07. Mai 2025**

*Diskussionsleitung: Simon Gutensohn, LBM e.V., Nesselwang*

08.00 Uhr **Sichere Maschinen - Rechtssicherheit für Hersteller und Betreiber**  
*Martin Pöllner und Martin Ganslmeier, ALPMA Alpenland Maschinenbau GmbH*

08.45 Uhr **„Sind wirklich alle öffentlichen Produkt-Rückrufe notwendig? Wie vermeide ich einen Kommunikations-GAU? Hinweise und Verhaltensvorschläge.“**  
*Dr. Gero Beckmann Institut Romeis*

09.15 Uhr **Moderne Käsefehleranalytik – den Mikroorganismen auf der Spur** *Dr. Josef Hüfner, Stefanie Hüfner*

10.00 Uhr **Pause**

10.30 Uhr **„Eine neue Perspektive für die Milchwirtschaft - kombinierte mikrobiologische Lösungen für Käse und dessen pflanzliche Alternativen** *Marina Schueddekopf; Jonathan Herrmann Novonesis*

11.15 Uhr **Produktionssicherheit steht im Focus – Hemmstoffe ausgeschlossen**  
*Frau Graser AIM München*

12.00 Uhr **Gemeinsames Mittagessen**

*Diskussionsleitung: Simon Gutensohn, LBM e.V., Nesselwang*

13.00 Uhr **Von der Milch bis zum Käse, Möglichkeiten der Prozessoptimierung mit moderner Online Analytik und intelligenten PID-Regelalgorithmen**  
*Michael Sievers, Foss GmbH*

13.45 Uhr **Künstliche Intelligenz für die Verpackungsprüfung und Fremdkörpererkennung** *Dr. Carsten Cruse, CLK GmbH*

14.30 Uhr **Effiziente Prozesse und eine klare Organisationsentwicklung im Bereich Produktion & Technik**  
*Kevin Rasch, MATTIS Services*

# Anmeldung: Käse- und Lebensmitteltechnologischer Sonderlehrgang 2025

Bitte im Fensterumschlag oder per Fax an:

LBM e.V. Geschäftsstelle  
Herrn Simon Gutensohn  
Hauptstraße 7  
DE-87484 Nesselwang

Fax: 08361/ 715 99 97

email: gutensohn@lbm-ev.de

Ich /wir melde/n zum o.g. Seminar verbindlich an:

Teilnehmer (Name/Vorname): \_\_\_\_\_

Betrieb / Rechnungsanschrift: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ich nehme an allen Veranstaltungstagen teil  ja

Ich nehme Online mittels MS Teams® teil.  ja

Ich nehme an folgenden Halbtagen teil:

- |                          |           |                    |                                                        |
|--------------------------|-----------|--------------------|--------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Dienstag, | 06.05., Vormittag  | (Seminargebühr je Halbtag € 290.-,<br>ohne Ermäßigung) |
| <input type="checkbox"/> | Dienstag, | 06.05., Nachmittag |                                                        |
| <input type="checkbox"/> | Mittwoch, | 07.05., Vormittag  |                                                        |
| <input type="checkbox"/> | Mittwoch, | 07.05., Nachmittag |                                                        |

Ich benötige ein Hotelzimmer zur Übernachtung von:

- |                          |                                       |                                                                                                                                                               |
|--------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Montag 05.05. auf Dienstag 06.05.     | (Buchung durch LBM e.V. im Hotel<br>Bergwirt. Mit der Buchung erfolgt<br>namentliche Nennung an das Hotel. Wir<br>haften nicht für nachträgliche Stornierung) |
| <input type="checkbox"/> | Dienstag 06.05. auf Mittwoch 07.05.   |                                                                                                                                                               |
| <input type="checkbox"/> | Mittwoch 07.05. auf Donnerstag 08.05. |                                                                                                                                                               |

**Mitgliedschaft LBM.:** (100.- € ermäßigte Teilnahmegebühr  
nur bei Buchung der kompletten Veranstaltung)

Teilnehmer:  ja /  nein

Betrieb:  ja /  nein

Frühbucherrabatt bei Buchung bis 11.04.2025  
50,-€ ermäßigt; danach regulärer Preis

ja /  nein

\_\_\_\_\_  
Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift/Firmenstempel