

**Programm  
DLG-Kongress**

**Verpackungs- und Logistiksysteme für Minimally processed, Chilled und Convenience Food  
im Rahmen der  
der Kölner FoodTec-Tage 2007  
in Köln**

<b>Zeit</b>	<b>Thema</b>	<b>Referent</b>
<b>Mittwoch, 28. März 2007</b>		
08.00	Registrierung	
09.00	Begrüßung und Eröffnung	
09.15	Nanotechnologie - neue Hoffnungen für die Verpackungstechnologie?	Prof. Dr.-Ing. Jens Gobrecht Head: Laboratory for Micro- and Nanotechnology Paul Scherrer Institut
09.50	Tue gutes und sprich darüber	O. Univ. Prof. Dr. Walter Schiebel Universität für Bodenkultur, Wien
10.25	Peelbare Deckelfolien auf Pet-A und Pet-C	Jan Dietrich Bemis Packaging Deutschland
11.00	Kaffeepause /Besuch der Foyerausstellung	
11.45	Frische angezeigt – neue Technologien verbessern die Kühlkettenlogistik und den Verbraucherschutz	Dr. Judith Kreyenschmidt Institut für Tierwissenschaften, Universität Bonn
12.20	Aktuelle trends unter MAP (Modified-Atmosphäre-Packaging)	Stefan Dangel Sealpac GmbH, Oldenburg
13.00	Mittagspause /Besuch der Foyerausstellung	
14.30	Schneiden und Verpacken von gekochten Fleischwaren unter Reinraumbedingungen	Julius Grüter QM Carnavi Holding, Freienbach, Schweiz
15.05	Kritische Erfolgsfaktoren beim Einsatz von MAP bei SB-Fleisch- und Wurstwaren - Ergebnisse aus den DLG-Qualitätswettbewerben	Dr. Wolf-Dietrich Müller, Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel, Standort Kulmbach; Dr. Ralf Lautenschläger, Deutscher Fachverlag, Frankfurt; Bianca Schneider, DLG, Frankfurt
15.40	Kaffeepause /Besuch der Foyerausstellung	
16.15	Gas und Gasgemische zur Herstellung von minimally processed, chilled und convenience food	Manfred Kuhlmann Linde AG Gas und Engineering, Köln
16.30	Atmungsaktive Folien oder MAP - ein Gegensatz? Biologisch abbaubare Materialien für frische Produkte im Vergleich	Stefan Honke maag GmbH, Iserlohn
16.50	– NeoSteam: aktive Verpackungen für den Conveniencebereich  – Innovative Barrierefolien für MAP-Verpackungen	Thomas Krämer Mondi Packaging Lindlar GmbH
17.30	Beginn Abendveranstaltung	
<b>Donnerstag, 29. März 2007</b>		
08.00	Registrierung	
09.00	Begrüßung und Eröffnung	
09.15	Verpackungen mit antimikrobiellen Eigenschaften	Dr. Hong An Duong Tetrapak Research GmbH, Stuttgart

09.50	Entwicklungsansätze für antimikrobielle Verpackungen	Dr. Dieter Sandmeier Fraunhofer Institute Process Engineering and Packaging (IVV), Freising
10.25	IT und RFID in der Chilled Food-Logistik - heute und morgen	Dr. Klemens van Betteray CSB-System AG, Geilenkirchen
11.00	Kaffeepause /Besuch der Foyerausstellung	
11.45	Hygienische Abfüllung - das Gesamtkonzept muss stimmen!	Dr. Peter Golz Fachverband Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen im Verband Deutscher Maschinen und Anlagenbau e.V. (VDMA), Frankfurt
12.20	Packstoff- und Oberflächenentkeimung mittels Gasplasma	Joachim Wunderlich Fraunhofer Institute Process Engineering and Packaging (IVV), Freising
13.00	Mittagspause /Besuch der Foyerausstellung	
14.30	Transportkühlung mit flüssigem Stickstoff - Wege zur Erschließung neuer Märkte in Nischen der LKW-Kühlung	Dr. Franz Lürken AIR LIQUIDE Deutschland GmbH, Transportkälte, Krefeld
15.05	Wie die Qualität der Logistik die Qualität der Produkte bestimmt	Frank Wüstenfeld Westfalia Storage Systems GmbH & Co. KG, Borgholzhausen
15.40	Kaffeepause /Besuch der Foyerausstellung	
16.15	Nutzen und Herausforderungen des Einsatzes von Robotern beim Handling von gekühlten und gefrorenen Lebensmitteln	Roland Czuday Product Manager Delta Robot Systems Sigpack Systems AG Bosch Packaging Technology PACB/MFT, Beringen, Schweiz
16.50	Roboter unterstützte Menuekomposition	Rolf Peters K-ROBOTIX GmbH, Bremen
17.30	Ende	

### Tagungsadresse

Koelnmesse GmbH, Congress-Centrum Ost, Eingang Ost, Köln

### Teilnahmegebühren

DLG-Mitglieder EUR 325,--  
Nichtmitglieder EUR 415,--

### Die Teilnahmegebühren enthalten

Besuch der Foyerausstellung, Tagungsunterlagen, Vorträge, Pausenkaffee, Abendveranstaltung am Mittwoch, dem 28. März 2007.

### Besonderer Hinweis:

Parallel zum DLG-Kongress veranstaltet die Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien e.V. im Rahmen der Kölner FoodTec Tage einen Kongress zum Thema: „Technologische Aspekte von Minimally processed, Chilled und Convenience Food“. Aufgrund einer Vereinbarung zwischen der DLG und der GDL steht es den DLG-Kongressteilnehmern frei, ohne zusätzliche Teilnahmegebühren auch an Vorträgen des GDL-Kongresses teilzunehmen.

Weitere Informationen finden Sie im Internet unter: <http://www.koelner-foodtectage.de/>

Kongressbüro  
DLG e.V.  
z.Hd. Frau Christine Jungwirth  
Eschborner Landstraße 122  
D-60489 Frankfurt am Main  
Telefon: ++49(0)69 2 47 88 – 311  
Telefax: ++49(0)69 2 47 88 – 114  
E-Mail: C.Jungwirth@dlg.org