



Bitte zurücksenden
oder per Fax an 09221 69032-16 oder info@lemitec.de



**BERUFLICHES
SCHULZENTRUM**
LEMITEC KULMBACH

LEMITEC 2023

STAATL. FACHSCHULE FÜR LEBENSMITTELTECHNIK
E.-C.-Baumann-Straße 22
95326 Kulmbach

ORGANISATORISCHES

ANMELDUNG
BIS FREITAG, 5. MAI 2023

Ansprechpartner:

Sabine Schöner
Tel. 09221 69032-0
Fax 09221 69032-16
info@lemitec.de

LEMITEC KULMBACH
STAATL. FACHSCHULE FÜR
LEBENSMITTELTECHNIK

E.-C.-Baumann-Straße 22
95326 Kulmbach

Tagungsgebühr:

170,00 Euro
80,00 Euro (Mitglieder der Freundeskreise)
60,00 Euro (Schüler und Studenten)

Im Preis ist das gemeinsame Abendessen
enthalten.

Konto:

Freundeskreis
Sparkasse Kulmbach-Kronach
IBAN: DE71 7715 0000 0101 1371 56
BIC: BYLADEM1KUB



**BERUFLICHES
SCHULZENTRUM**
LEMITEC KULMBACH

BERUFLICHES SCHULZENTRUM KULMBACH
LEMITEC KULMBACH
STAATL. FACHSCHULE FÜR LEBENSMITTELTECHNIK

E.-C.-Baumann-Straße 22
95326 Kulmbach
Tel. 09221 69032-0
Fax 09221 69032-16

info@lemitec.de
www.lemitec.de



**BERUFLICHES
SCHULZENTRUM**
LEMITEC KULMBACH



LEMITEC 2023

SCHNEIDEN, ZERKLEINERN, TRENNEN

Freitag, 12. – Samstag, 13. Mai 2023

GUTE BILDUNG. GUTE CHANCEN.



LEMITEC KULMBACH



An der STAATLICHEN FACHSCHULE FÜR LEBENSMITTEL-TECHNIK KULMBACH werden Back-, Fleisch- sowie Lebensmittelverarbeitungstechniker ausgebildet. Unsere Schüler haben in der Regel eine abgeschlossene Ausbildung in der Fleisch- bzw. Lebensmittelbranche und sind in dieser seit mindestens einem Jahr tätig. Mit dem Abschluss Techniker strebt der Großteil unserer Absolventen eine Anstellung in der Lebensmittelindustrie an.

An der Schule werden Führungskräfte für die Praxis ausgebildet. Deshalb stehen neben dem theoretischen Unterricht speziell die praktischen Übungen im Mittelpunkt. Die Bearbeitung von Projektarbeiten in Zusammenarbeit mit namhaften Firmen der Industrie ergänzt die Weiterbildung.

Die theoretische und praktische Ausbildung erfolgt durch unser erfahrenes Kollegium, das sich aus Pädagogen und Ingenieuren mit Industrienerfahrung zusammensetzt. Der intensive Kontakt zur Lebensmittelindustrie ermöglicht den ständigen Bezug zu aktuellen Themen. Der prozessorientierte Unterricht, modernste Maschinen in unserem gut ausgestatteten Technikum sowie die Arbeit mit einem Warenwirtschaftssystem bereiten unsere Absolventen optimal auf ihre zukünftige Tätigkeit vor.

weitere Informationen unter: www.lemitec.de

FREITAG, 12. MAI 2023

STADTHALLE KULMBACH, SUTTE 2

Tagungsleitung: Klaus Schröter

Schröter Technologie GmbH & Co. KG

10:00 **Grußworte**

10:15 **Zentrifugale Trenntechnik in der Lebensmittelherstellung**

Rudolf Vogt

GEA Germany GmbH, Oelde

11:00 **Schneidwinkel und Fasergeometrien an der Wirkpaarung**

Michaela Marquardt & Hendrik Baschin

ASTOR Schneidwerkzeuge GmbH, Storkow

11:40 **Mittagspause**

13:30 **Gewichtsgenaueres Schneiden von vorverpackter Ware**

Frank Thiemar

Weber Maschinenbau GmbH, Breidenbach

14:10 **New Food: Herausforderungen & Lösungen**

Fynn Lühder

ProXES • Stephan Machinery GmbH, Hameln

14:50 **Kaffeepause**

15:20 **Technologie des Schneidtrommelsystems**

Stefan Geisen

Maschinenfabrik Seydelmann KG, Stuttgart

16:00 **Die Zukunft von Fleischproduktionslinien - Herausforderungen durch Markt & Technik**

Florian Helfrich

TVI Entwicklung und Produktion GmbH, Irschenberg

17:00 **Treffen der Freundeskreise in Räumen der Stadthalle** (im Anschluss an die Vorträge)

19:00 **Abendessen mit Erfahrungsaustausch**

Aula und Außenbereich des BSZ

Georg-Hagen Str. 35, 95326 Kulmbach

SAMSTAG, 13. MAI 2023

SCHULE, E.-C.-BAUMANN-STR. 22

von 09:00 bis 13:00 Uhr: TAG DER OFFENEN TÜR

Präsentationen der Projektarbeiten:

- Gewichtsegalisierung beim Schneiden von Frischfleisch
- Einflussfaktoren auf das Schnittbild von Paprikalyoner
- Füllverhalten von Brühwurstbräten
- Allulose als Zuckeraustauschstoff für Hefefeinteige
- Peelverhalten verschiedener Folien bei Tiefziehverpackungen
- Energierückgewinnung bei Abwasser
- Nutri-Score Optimierung einer Leberwurst
- Energieoptimierung – CO₂-Verluste in der Produktion
- Sensorische Geruchsverbesserung bei Früchtetee
- Technologische Eigenschaften verschiedener Stärkearten im Vergleich
- Vitaminverlust bei unterschiedlichen Garverfahren
- Verfärbungen beim Einsatz von Sonnenblumenprotein
- Xylit als Zuckerersatzstoff und Feuchthaltemittel

Vorführungen

- Gewichtsgenaueres Schneiden von Fleisch mit der TVI
- Seydelmann Schneidtrommel
- Slicen und Verpacken von Fleischerzeugnissen

Ausstellende Firmen:

Albert Handtmann Holding GmbH & Co. KG • Alco-Food-Machines GmbH & Co. KG • ASTOR Schneidwerkzeuge GmbH • Bizerba SE & Co. KG • CDS Hackner GmbH • CSB System AG • Eberhardt GmbH • IREKS GmbH • JBT TIPPER TIE • Lumbeck & Wolter GmbH & Co. KG • MAGURIT Gefrierschneider GmbH • Perten Instruments GmbH • RAPS GmbH & Co. KG • Rational AG • RED ARROW Handels-GmbH • REFA Bayern • Schröter Technologie GmbH & Co. KG • SÜDPACK Verpackungen GmbH & Co. KG • Stephan Machinery GmbH • TVI Entwicklung und Produktion GmbH • Visko Teepak Deutschland GmbH • Weber Maschinenbau GmbH

ANMELDUNG ZUR LEMITEC 2023 AM FREITAG, 12. MAI 2023

Privatperson

Firma

Name/Vorname:

Name:

Straße/Hausnr.:

Straße/Hausnr.:

PLZ, Ort:

PLZ, Ort:

Telefon:

Telefon:

E-Mail:

E-Mail:

Vollzahler Mitglied Schüler/Student

Rechnung an die Firma ja nein

Datum

Unterschrift

* Die Anmeldegebühren sind nach Rechnungseingang direkt auf unser Konto zu überweisen. Siehe Organisatorisches.