#### **Voraussichtliches Programm**

9.00 Uhr: Eröffnung und Grußworte

9.20 Uhr: Dr. Hans-Georg Eils, Karlsberg
Brauerei Homburg, Präsident Deutscher
Brauer-Bund

Veränderungen und Herausforderungen in der Brauwirtschaft

10.00 Uhr: Dr. Joachim Tretzel, Döhler,
Darmstadt

Green, low cal, detox, cold pressed... – Innovationsoffensive im Getränkemarkt

10.45 Uhr: Kaffeepause und Posterausstellung

11.30 Uhr: Prof. Dr. Ulrich Fischer, Weincampus Neustadt a.d. Weinstraße

> Sekt – wissenschaftliche Betrachtung neuer Forschungsergebnisse

12.15 Uhr: Achim Rosch, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Steillagenzentrum, Bernkastel-Kues

Quo vadis – Weinforschung zwischen Tradition und Innovation

13.00 Uhr: Mittagspause

gemeinsames Mittagessen in der Cafeteria der Mensa

14.15 Uhr: Dr. Thomas Hens, Gerolsteiner Brunnen

Natürliches Mineralwasser – Präventive Qualitätssicherung als unverzichtbare Prophylaxe

14.45 Uhr: Stephen Wilkinson, SFW Consulting, Wien

Cider, Äppelwoi, Viez – Erläuterungen zu Trends und Produktionstechnologie von Spezialitäten

15.15 Uhr: Kaffeepause und Posterausstellung

Fortsetzung nächste Seite >>>

16.00 Uhr: Vorstellung herausragender

**Abschlussarbeiten** 

17.00 Uhr: Schlusswort

anschließend Möglichkeit zum Rundgang, Labore & Technikum

18.00 Uhr: Abendveranstaltung mit Absolvententreffen

Ausklang gemeinsames Abendessen

#### Kostenbeitrag

Der Kostenbeitrag von 80 € (Studenten: 20 €) beinhaltet die Pausenversorgung, ein Mittagessen sowie das Abendbuffet.

Anmeldung bis zum 1.4.2017 per Fax an 0651/8103-413 oder per E-Mail an M.Eng. Michael Féchir: m.fechir@hochschule-trier.de

## **Anmeldung**

Zum 12. Trierer Lebensmitteltag am 12. Mai 2017 melden wir an:

Titel, Name, Vorname Firma (Firmenstempel/Rechnungsadresse) LEBENSMITTELTECHNIK

# 12. Trierer Lebensmitteltag Getränkebranche im Wandel

mit Absolvententreffen am 12. Mai 2017

Datum, Unterschrift



## CHANCEN UND HERAUSFORDERUNGEN

In der Lebensmittelbranche sind Getränke nach Fleisch und Molkereiprodukten die bedeutendste Produktgruppe. Neue Trends sowie Innovationen führen zu einer Beschleunigung der Entwicklungsprozesse und einem nachdrücklichen Verdrängungswettbewerb.

Forschung und Entwicklung müssen einerseits auf die teils traditionelle Sicht der Unternehmen Rücksicht nehmen und stehen andererseits in der Herausforderung, die hohen Ansprüche des Verbrauchers an Qualität und Sicherheit bei der Entwicklung neuer Produkte zu berücksichtigen.

Der 12. Trierer Lebensmitteltag am 12. Mai 2017 steht vor diesem Hintergrund unter dem Thema "Getränkebranche im Wandel".

Der Seminartag soll Anwendern in der Industrie und Wissenschaftlern die Möglichkeit bieten, sich über aktuelle Entwicklungen zu informieren. Bewusst wurden Vorträge aus verschiedenen Getränkesparten gewählt. Es werden Trends, Verfahren und Ergebnisse vorgestellt, und deren Transfer und Umsetzung in die Praxis diskutiert. Dabei soll der Blick über den Horizont auch für andere Bereiche der Lebensmittelindustrie geöffnet werden.

Eine Posterausstellung begleitet das Programm.

Die Veranstaltung richtet sich an Führungskräfte, Wissenschaftler und Techniker aus allen Bereichen der Lebensmittelindustrie, der Getränkebranche und auch an Verbände.

Weiterhin gibt es die Gelegenheit, das an der Hochschule Trier vorhandene Potenzial kennenzulernen.

Abgerundet wird der Tag durch ein Abendbuffet und ein Treffen der Absolventen. Dabei werden einige Getränkeprodukte zur Verkostung stehen und die angesprochenen Themen "am Objekt" vertieft werden. An dieser Stelle danken wir all unseren Sponsoren.

Das Netzwerk unserer Fachrichtung zwischen den Alumni und der interessierten Wirtschaft bietet die Möglichkeit zum Austausch.

