

Machen Sie das Beste aus der Milch!

FACHSEMINAR BE- UND VERARBEITUNG VON MILCH

Montag, 23.05.2022 oder Dienstag, 18.10.2022 | Landwirtschaftskammer NRW

Wollen Sie wissen, welche hygienischen und technologischen Anforderungen bei der Herstellung von Milchprodukten bestehen und sich untereinander austauschen?

Dann nutzen Sie dieses Seminar, das sich speziell an **Neueinsteiger** wendet, die ihre Milch auf einer höheren Wertschöpfungsstufe vermarkten möchten.

Mit der **Teilnahme** an diesem Seminar erlangen Sie Fachkenntnisse im Bereich der Ver- und Bearbeitung von Milch und gleichzeitig den gesetzlich erforderlichen

Nachweis für eine regelmäßige Hygiene- schulung

gemäß EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sowie die Folgebelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz §43.

08:30 Uhr | BEGRÜßUNG

09:00 Uhr | **Keimen keine Chance!
Hygienische Anforderungen an
die Verarbeitung von Milch**

- So gelingt Ihre Betriebs-, Prozess- und Personalhygiene
- Folgebelehrung Infektionsschutzgesetz §43

Charlotte van Gember, Referentin für Qualitätsmanagement und Hygiene, Landwirtschaftskammer NRW

10:15 Uhr | KAFFEPAUSE

10:30 Uhr | **So klein und doch so wirksam:
Mikrobiologische Grundlagen**

Markus Stamos, Verein zur Förderung der Milchwirtschaft e. V.

11:15 Uhr | **Technik die begeistert:
Wie gehe ich es an?**

- Milchbearbeitung und Herstellungstechnologien
- Zentrifugieren, Homogenisieren und Wärmebehandlung
- Fettgehaltsstandardisierung
- Grundlagen der Herstellung von Käse und Sauermilchprodukten

Markus Stamos, Verein zur Förderung der Milchwirtschaft e. V.

12:30 Uhr | MITTAGESSEN

13:15 Uhr | **Überblick im Dokumenten-
Dschungel:**

- Wertvolle Unterstützung: Aufbau eines Systems zum Hygienemanagement (HACCP-Konzept)
- Sicherheit im Arbeitsalltag gewinnen: Eigenkontrollen, Rückverfolgbarkeit und Krisenmanagement

Charlotte van Gember, Landwirtschaftskammer NRW

14:15 Uhr | **Nicht auf Morgen verschieben:**

Die ersten praktischen Schritte zum individuellen HACCP-Konzept
Charlotte van Gember,
Landwirtschaftskammer NRW

15:15 Uhr | **Feedback & Abschlussgespräch**

Charlotte van Gember und Markus Stamos

15:30 Uhr | ENDE DER VERANSTALTUNG

ANMELDUNG →

Machen Sie das Beste aus der Milch!

FACHSEMINAR BE- UND VERARBEITUNG VON MILCH

ANMELDUNG

Teilnehmerbeitrag: 180,00 EUR inklusive Verpflegungspauschale.

Veranstaltungsort: Ostinghausen - Haus Düsse, 59505 Bad Sassendorf

Anmeldung

**bitte bis jeweils 2 Wochen vor
Seminarbeginn ...**

Montag, 23.05.2022:

-> **DIREKT ZUR SCHNELLEN ONLINE-ANMELDUNG**

oder ...

Dienstag, 18.10.2022:

-> **DIREKT ZUR SCHNELLEN ONLINE-ANMELDUNG**

Wenn Sie eine Anmeldung stornieren wollen,
teilen Sie dies bitte umgehend mit.
Kostenlos ist dies bis zum Anmeldeschluss
(2 Wochen vor Seminarbeginn) möglich.
Bei späteren Stornierungen werden
100 Prozent der Kosten in Rechnung gestellt.

Bei Ausfall der Veranstaltung werden die
angemeldeten Teilnehmer/innen rechtzeitig
informiert.

Hiermit melde ich ____ Personen zum
FACHSEMINAR an:

Montag, 23.05.2022 oder

Dienstag, 18.10.2022

08:30 - 15:30 Uhr

Ostinghausen - Haus Düsse

59505 Bad Sassendorf

Name, Vorname

Straße

PLZ, Ort

Tel.

E-Mail

Datum

Unterschrift



SCAN MICH! Erfahre mehr zu
Weiterbildung & Beratung

Sie haben Fragen? Charlotte van Gember

- Referentin für Qualitätsmanagement und Hygiene -

Tel.: 0251 2376-896

charlotte.vangember@lwk.nrw.de

Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen

Fachbereich 52 - Landservice, Regionalvermarktung

Nevinghoff 40 | 48147 Münster

landwirtschaftskammer.de | landservice.de