



INNOVATIVE PRODUKTE FÜR DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE

Seminar in der Fachwelt | 20. Juli 2015

ZUM THEMA

Die Lebensmittelindustrie muss sich täglich besonderen Herausforderungen stellen. Wie kaum eine zweite, ist diese Branche einem permanenten Wandel mit zum Teil extrem kurzen Produktlebenszyklen ausgesetzt.

Strenge hygienische und gesetzliche Vorschriften müssen eingehalten werden, die nur durch innovative Messtechniklösungen, die den aktuellen Normen entsprechen, erzielt werden können. In unserem Seminar informieren wir Sie neben technischen Lösungen auch über Verbesserungsmöglichkeiten der Arbeitssicherheit. Ein großer Teil der Arbeitsunfälle in Deutschland sind auf drucklufttechnische und pneumatische Anwendungen zurückzuführen. Wir zeigen Ihnen ein Sicherheitskonzept für Druckluftanwendungen.

Forciert durch die verschärften Anforderungen der seit Anfang 2015 geltenden neuen F-Gase-Verordnung zeichnet sich ein Trend in Richtung ökologischer Kältetechnik ab. Mit intelligenten Kältesystemen lässt sich aus Wärme Kälte gewinnen. Der Einsatz von Adsorptionskältemaschinen bietet selbst bei hohen Außentemperaturen eine kompakte Lösung zur effizienten Kühlung und ist somit voll im Trend.

INHALT

- Energieeffiziente und sichere Druckluftnutzung in der Industrie
- Aktuelle Normen und Richtlinien
- Kälte aus Wärme – Adsorptionskältemaschinen
- Messtechniklösungen

ZIELGRUPPE

Fachplaner, Lebensmittelbetriebe, Brauereien, Milchwerke, Pharmaunternehmen, Rohrleitungsbauer in der Industrie, Betreiber, Technische Leiter, Bauherren

Informieren Sie sich und nutzen Sie die Gelegenheit zum Gespräch mit den Teilnehmern und Kollegen aus der Branche!

SEMINAR – 20. Juli 2015

- 14:00 Empfang mit kleinem Imbiss
- 14:30 Begrüßung & Vorstellung der Referenten in der Gesprächsarena
Anton Schubert / HTI Gienger KG
- Vorstellung des neuen Handelszentrums in Röttenbach
Maximilian Bals / HTI Gienger KG
- 15:00 **Energieeffiziente und sichere Druckluftnutzung in der Industrie**
- Sicherheitsrelevante Druckluft- und Pneumatikkomponenten zur Reduzierung von Lärm, Verletzungen und Steigerung der Energieeffizienz in Pneumatik- und Druckluftanlagen
- aktuelle Normen und Richtlinien wie z. B. Maschinenrichtlinie und ISO 50 001
- Uwe Teichert / RIEGLER & Co. KG
- 15:45 Kaffeepause

- 16:05 **Kälte aus Wärme – Kraft-Wärme-Kältekopplung mit Adsorptionskältemaschinen**
- Abwärme BHKW bzw. Druckluftkompressoren in Symbiose mit Adsorptionskältemaschinen
- Potential der KWKK am Beispiel einer Wirtschaftlichkeitsbetrachtung
- Anwendungsbeispiele aus der Industrie
- Bernd Zettl / InvenSor GmbH
Markus Stahuber / WBT GmbH
- 16:50 **„Präzision ist das beste Rezept“ – Intelligente Lösungen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie**
- Füllstandmessung, Durchflussmessung, Temperaturmessung
- Beispiele aus der Praxis und Referenzobjekte
- Markus Brahmann / KROHNE Messtechnik GmbH
- 17:35 Abschlussdiskussion und Ende der Veranstaltung
Gemeinsames Abendessen im Anschluss

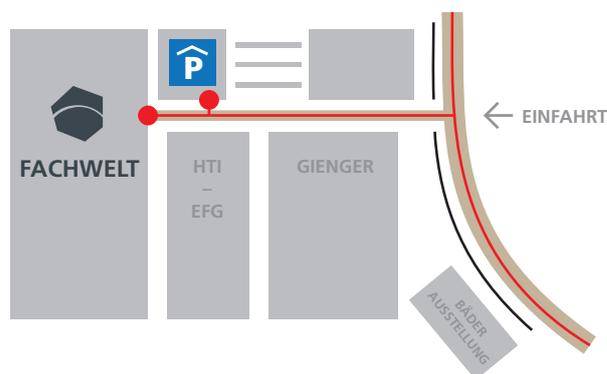
20.07.2015

Fachwelten Bayern
c/o HTI Gienger KG
Markt Schwaben
Poinger Str. 4
85570 Markt Schwaben

Anmeldeschluss 15.07.2015

Der QR-Code führt Sie direkt zur Fachwelt in Google Maps.

Bitte nutzen Sie unser **Parkhaus** direkt neben der Fachwelt!



Die HTI Gienger KG trägt die Seminarkosten – die Teilnahme an diesem Seminar ist für Sie **kostenfrei**.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Anton Schubert, Tel. 08121 44 723.

Bitte melden Sie sich online unter www.event-fachwelten.de an, oder senden Sie Ihre Anmeldung per **Fax 08121 44 205** oder **E-Mail: Cindy.Sierks@hti-handel.de**

- JA**, ich komme zum Seminar „Innovative Produkte für die Lebensmittelindustrie“
- JA**, Ich nehme am Abendessen teil **NEIN**, Ich nehme am Abendessen nicht teil

Name, Vorname

Firma

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Telefon

Fax

Mobil

E-Mail