

Programm Forum

„ Wirtschaftliche Prozesse: Vom Portionieren bis zum Tiefgefrieren“

Mittwoch, 11. Juni 2008

Zeit	Thema	Referent
Ab 08.30 h	Eintreffen der TeilnehmerInnen	
09.00 – 09.15 h	Begrüssung, Einführung ins Thema	Daniel Stehli, Kundert Ingenieure AG
09.15 – 10.00 h	Marel Food Systems: Ausgereifte Prozesse für die Lebensmittelindustrie Marel Food Systems hat sich in den letzten Jahren zum führenden Anbieter für komplette Prozessanlagen und integrierte Systeme für die Herstellung von Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Convenienceprodukten entwickelt. Sigsteinn P. Grétarsson stellt das Leistungsspektrum anhand von Referenzprojekten vor.	Sigsteinn P. Grétarsson, Marel Food Systems Island
10.00 – 10.40 h	Nossi AG: Hohe Ausbeute und Flexibilität Durch den Einsatz einer Schneidanlage mit dynamischer Einwiegung und integrierter Volumenberechnung konnte die Ausbeute erhöht und die Lieferbereitschaft verbessert werden.	Edward Nijgh, Nossi AG Fleischwaren
10.40 – 11.10 h	Pause	
11.10 – 11.50 h	Schonendes Tiefkühlen frischer Fleisch- und Geflügelprodukte Für jedes Fleischprodukt die geeigneten Prozessparameter! Lars Sødermann zeigt auf, wie verschiedene Fleischprodukte, lose und verpackt, auf einer flexibel einsetzbaren Tiefkühlanlage gezielt verarbeitet werden, um eine optimale Qualität zu erzielen.	Lars Sødermann, Marel Food Systems Dantech
11.50 – 12.30 h	Intelligente Produktionssteuerung Die Software Innova ermöglicht die Optimierung der gesamten Produktionsleistung und des Ertrages. Innova deckt die gesamte Wertschöpfungskette – vom Eingang der Rohware bis zur Auslieferung des Fertigprodukts - ab.	Andreas C. Schmidt, Marel Food Systems Island
12.30 h	Businesslunch	