

**Programm Forum „ Schneiden und Portionieren in der Lebensmittelindustrie“  
Mittwoch, 21. September 2005**

<b>Zeit</b>	<b>Thema</b>	<b>Referent</b>
Ab 08.30h	<b>Eintreffen der TeilnehmerInnen</b>	
09.00 – 09.30h	<b>Begrüssung, Übersicht</b> von Schneid- und Portionierverfahren in der Lebensmittelindustrie	Dr. Daniel Stehli Kundert Ingenieure AG
09.30 – 10.00h	<b>Einsatz der Ultraschalltechnologie</b> Herr Dieter Döinghaus stellt Ihnen den Aufbau und den Einsatz von industriellen Schneidanlagen mit Einsatz der Ultraschalltechnologie vor.	Dieter Döinghaus Döinghaus Maschinenbau GmbH
10.00 -10.15h	<b>Schneiden mit Hochdruckwasserstrahl</b> Hochdruckwasserstrahl-Schneidanlagen bieten sich für einen flexiblen und vielfältigen Einsatz an.	Dr. Daniel Stehli Kundert Ingenieure AG
10.15 – 10.45h	<b>Pause</b>	
10.45 – 11.15h	<b>Schneiden und Portionieren in der Backwaren-industrie</b> Herr Simon Oeschger gibt uns einen Einblick in das Schneiden und Portionieren von Backwaren und Konditoreiartikel innerhalb der Coop-Gruppe.	Simon Oeschger Bäckereifachstelle Coop
11.15 – 11.45h	<b>Anlagen zum Portionieren und Sortieren von Geflügel und Fleisch</b> Harry Wanka stellt uns Portionieranlagen für Geflügel und Fleisch vor. Unterschiedliche Stückgrössen werden einzeln nach Gewicht oder in Gruppen nach Totalgewicht sortiert.	Harry Wanka Marel TVM GmbH & Co. KG
11.45 – 12.15h	<b>Schneiden und Portionieren in der Fleisch-industrie</b> Die heutigen Konsumententrends erfordern in der Fleischindustrie geeignete Anlagen zum Portionieren im gesamten Prozess, vom Frischfleisch bis zum Endprodukt.	Dr. Peter Graupner Berater Fleischindustrie
12.15 – 12.30h	<b>Fragen</b>	
12.30h	Businesslunch Demos Schneiden und Portionieren	