

# 6. Ahlemer Fachtagung

## Programm

**Dienstag, 16. Mai 2006**

10<sup>30</sup> Uhr **Eröffnung und Moderation**  
R. Sievers, Ahlemer Hochschulforum eV  
Grußworte:  
Prof. Dr.-Ing. W. Andres, Präsident der  
Fachhochschule Hannover  
M. Jansky, Vorsitzender des VIM eV  
K. Rath, Milchreferent im MELF, Hannover

### **Rahmenbedingungen der künftigen EU-Milchmarktpolitik**

Dr. B. Hartwig, Milchreferentin im BMVEL, Bonn

Mittagessen

### **Führen mit Zielvereinbarungen**

Moderation: U. Rau, Rau Consultants, Wörthsee

13<sup>30</sup> Uhr **Balanced Scorecard**

- Prof. H. Wietbrauk, FH Hannover
- Dr. M. Hecher / J. Kandolf, Kärntner Milch, A-Spittal

### **Betriebsklimaanalyse**

- T. Rau, Rau Consultants, Wörthsee
- O. Bergmann, Molda AG, Dahlenburg

Diskussion

Kaffeepause

15<sup>35</sup> Uhr **Ideenmanagement**

- T. Nagelmüller, Rau Consultants, Wörthsee
- K. Rücker, Rücker GmbH, Aurich

### **Mitarbeiterbeurteilung/Vergütung**

- B. Keller, Rau Consultants, Wörthsee
- K. Jung / T.O. Schön, Heideblume-Molkerei eG, Elsdorf

Diskussion

17<sup>30</sup> Uhr Mitgliederversammlungen: VIM eV und Ahlemer Hochschulforum eV (jeweils gesonderte Einladung)

19<sup>00</sup> Uhr **Abendveranstaltung**

**Mittwoch, 17. Mai 2006**

### **Funktionelle Lebensmittel**

Moderation: Prof. Dr.-Ing. B. Rademacher, FH Hannover

9<sup>00</sup> Uhr **Functional Food: ein Marktsegment der Zukunft?**

Prof. Dr. H. Weindlmaier, TU München

### **Gewinnung von Laktoferrin**

Dr. S. Beutel, Universität Hannover

Diskussion

Kaffeepause

10<sup>40</sup> Uhr **Probiotische Produkte auf Basis von Süßmilchpermeaten**  
J. von Ramin, FH Hannover

### **Gesunde Farbstoffe für Milchgetränke**

D. Döscher, Chr. Hansen GmbH, Nienburg

### **Interdisziplinäre Projektarbeit:**

Entwicklung eines Brotaufstrichs mit gesundheitlichem Zusatznutzen – Studierende des Studiengangs Milchwirtschaftliche Lebensmitteltechnologie

- S. Lambers: Technologie
- S. Thiessen: Marktforschung
- B. Venske: Kostenrechnung

Diskussion

Mittagessen

## **Hygiene und Mikrobiologie**

Moderation: Prof. Dr. med. vet. V. Krömker, FH Hannover

14<sup>00</sup> Uhr **Aktuelle Entwicklungen bei der Packstoffentkeimung**  
Dr.-Ing. P. Engelhard, Krones AG, Neutraubling

### **Virulente Bakteriophagen zur Kontrolle von Krankheitserregern in Lebensmitteln**

S. Günther, ETH Zürich

### **Thermische Inaktivierung von Bakteriophagen**

M. Müller-Merbach und J. Hinrichs, Universität Hohenheim

Diskussion

15<sup>45</sup> Uhr **Verabschiedung**  
H. Schomacker, Landesverband