

Programm

GDL Kongress Lebensmitteltechnologie 2024

10. – 12. Oktober 2024, Lemgo

Donnerstag, 10. Oktober 2024

08.30 – 10.00 Registrierung der Teilnehmenden und Anbringen der Poster

Eröffnung GDL Kongress Lebensmitteltechnologie 2024

Großer Saal Arena

9.45 – 10.05 Begrüßung
J. Hamatschek
Präsident der Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologe n e.V., Schwieberdingen

Grußworte

10.05 – 10.35 Die Zukunft der Lebensmitteltechnologie?
J. Hamatschek
Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologe n e.V., Schwieberdingen

10.35 – 11.05 Proteinbasierte Lebensmittel: Synergien zwischen pflanzlichen und tierischen Proteinen in Forschung und Lehre
S. Struck
Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo

11.05 – 11.35 Reduktion von Teigadhäsion: Verbesserte Teigverarbeitung durch makroskopisch strukturierte Oberflächen
U. Vogt
Technische Universität München, Freising

11.35 – 12.05 Von der Forschung in die Praxis – Innovationen im Bereich der Lebensmittelextrusion
V. Lammers
DIL Technology GmbH, Quakenbrück

12.05 – 12.30 Verleihung Nachwuchsförderpreis der Ulrich Florin Stiftung
J. Kreyenschmidt
Kuratorium der Ulrich Florin Stiftung

12.30 – 14.00 Mittagspause, Standbesuche, Posterschau und Führungen

Themenkreis 2: Proteine
Kleiner Saal Arena

Themenkreis 3: Berufsperspektiven für Studierende

Themenkreis 4: Analytische Messtechnik
Großer Saal Arena

	Future Food Factory	
14.00 – 14.25 Ganzheitliche Charakterisierung kommerzieller Proteinzutaten zum Aufbau einer Proteindatenbank <u>L. M. Ignatzy^a, U. Schweiggert-Weisz^{a,b}</u> ^a Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung, Freising; ^b Technische Universität München, Freising	14.00 – 14.25 Praktika als Möglichkeit der persönlichen Berufsorientierung nutzen <u>S. Bücken</u> GNT Europa GmbH, Aachen	14.00 – 14.25 Erkenntnisse zur Nutzung von Photogrammetrie für die Untersuchung des Bräunungsverhaltens von Weizenbrötchen <u>M. Luttmann^a, A. Blome^a, J. Segermann^a, M. Jekle^b, B. Frahm^a, U. Müller^a</u> ^a Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo; ^b Universität Hohenheim
14.25 – 14.50 N.N.	14.25 – 14.50 Externe Abschlussarbeit als Chance für die persönliche Weiterentwicklung und den beruflichen Einstieg <u>F. Köning</u> ttz Bremerhaven	14.25 – 14.50 Hintergründe und Varianten der Farbbestimmung von Röstkaffee <u>A. Pietsch, D. Ametepe</u> Technische Hochschule Lübeck
14.50 – 15.15 Einfluss der Löslichkeit auf die Vernetzung von kommerziellen Erbsenproteinisolen <u>E. Köster, A. M. Wagemans</u> Technische Universität Dresden	14.50 – 15.15 Internationale Perspektiven im Studium und Beruf: Eine Chance, globale Verbindungen, Kommunikation und Innovation, zu fördern <u>J. Jaime</u> CSM Deutschland GmbH, Delmenhorst	14.50 – 15.15 Rheometrische Analyse hochkonzentrierter Zucker-Öl-Suspensionen <u>D. Schab, C. Drechsel, H. Rohm, S. Zahn</u> Technische Universität Dresden
15.15 – 15.40 Entwicklung von innovativen Pulverprodukten auf Basis von alternativen Proteinquellen <u>A. Gärtner^a, D. Genuttis^a, M. Trif^b, A. Rusu^a</u> ^a Biozoon GmbH, Bremerhaven; ^b Centre for innovative process engineering (Centiv) GmbH, Syke	15.15 – 15.40 "Einblicke in den Lebenslauf einer Ingenieurin" Lebensmitteltechnologien im internationalen Maschinen- und Anlagenbau <u>D. Klöpping</u> Consultant Food Processing Technology, Schlangen	15.15 – 15.40 Verbessertes Modell zur Untersuchung von Nahrungsmittelmassen im Einschneckenextruder zur Bestimmung rheologischer Eigenschaften <u>C. Dolgow^c, P.K. Vierneisel^a, L.L. Warzawa^a, O. Hense^b, U. Grupa^a</u> ^a University of Applied Science Fulda; ^b Faculty of Organic Agricultural Sciences, Universität Kassel, Witzenhausen; ^c Collin Lab & Pilot Solutions GmbH, Maithenbeth
15.40 – 16.20 Kaffeepause, Ausstellung, Poster	15.40 – 16.20 Kaffeepause, Ausstellung, Poster	15.40 – 16.20 Kaffeepause, Ausstellung, Poster
Themenkreis 5: Foodprocessing Kleiner Saal Arena	Themenkreis 6: Berufsperspektiven für Studierende Future Food Factory	Themenkreis 7: 2D-Codes und Produktinspektion Großer Saal Arena

<p>16.20 – 17.00 Die Future Food Factory OWL als Forschungszentrum und Demonstrationsplattform für die digitale Transformation in der Lebensmitteltechnologie <u>N. Jantz, J. Schneider</u> Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo</p>	<p>16.20 – 17.35 Erfolgreich bewerben in der Lebensmittelbranche <u>Bianca Burmester</u> foodjobs GmbH, Düsseldorf</p>	<p>16.20 – 17.00 Revolution im Einzelhandel - Wie 2D-Codes die Welt verändern werden <u>V. Ditscher</u> WIPOTEC GMBH, Kaiserslautern</p>
<p>17.00 – 17.35 Prozessierung von Lebensmitteln - der neue bad guy? <u>K. Franke, J. Neff, A. Hahn</u> Leibniz Universität Hannover</p>		<p>17.00 – 17.35 Produktinspektion im Wandel der Zeit – Von den Anfängen rund um HACCP hin zu den zukünftigen Herausforderungen und Lösungen <u>H. Uyqul</u> WIPOTEC GMBH, Kaiserslautern</p>
<p>17.45 – 18.30 Diskussionsrunde: Wertschätzung des Lebensmitteltechnologien Großer Saal Arena</p>		
<p>18.45 Gesellige Runde bewirbt von der Fachschaft InnoSpin</p>		
<p>Freitag, 11. Oktober 2024</p>		
<p>Themenkreis 8: Verfahrenstechnik Kleiner Saal Arena</p>	<p>Themenkreis 9: Milchtechnologie Future Food Factory</p>	<p>Themenkreis 10: Veränderungsprozesse aktiv gestalten – Transformation der Ernährungsindustrie Großer Saal Arena</p>
<p>09.00 – 09.25 Schraubenspindelpumpen – Die Allrounder für die hygienische, schonende und sichere Förderung von Lebensmitteln <u>H. Kremer</u> Jung Process Systems GmbH, Kummerfeld/ Pinneberg</p>	<p>09.00 – 09.25 Texturierung von fermentiertem Speiseeis mit <i>in situ</i> gebildeten Exopolysacchariden <u>F. Panetta, C. Nachtigall, D. Jaros</u> Technische Universität Dresden</p>	<p>09.00 – 09.25 Transformation der Ernährungsindustrie: Herausforderungen annehmen, Veränderungen aktiv gestalten -TransformERN, CiqualityOWL plus und Co Projekte, die Unternehmen bei ihrem Prozess unterstützen <u>N. Reichl</u> Food-Processing Initiative e.V.</p>
<p>09.25 – 09.50 Einsatz der Wirbelschichttechnologie zur Immobil-</p>	<p>09.25 – 09.50 Untersuchung der Strukturveränderungen von Ca-</p>	<p>09.25 – 09.50 Regionaler Transfer:</p>

<p>sierung und kontrollierten Freisetzung von Mikroorganismen <u>G. Fröhlich</u>, <u>D. Gary</u>, <u>M. Jacob</u> Glatt Ingenieurtechnik GmbH, Weimar</p>	<p>seinmicellen während ausgewählten Milchverarbeitungsprozessen mittels Kleinwinkelröntgenstreuung (SAXS) <u>N. Raak</u>^{a,b}, <u>T. Lykkegaard Møller</u>^a, <u>J.S. Pedersen</u>^a, <u>M. Corredig</u>^a ^aAarhus University, Dänemark; ^bUniversity of Copenhagen, Dänemark</p>	<p>Vom Campus in die Praxis: Wege zur Schließung der Innovationslücke in der Lebensmitteltechnologie <u>I. Weishaupt</u> Transfermanagerin im Forschungsschwerpunkt „Gesundheit & Leben“, Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe</p>
<p>09.50 – 10.15 Fettcoating von kristallinen Stoffen am Beispiel von Saccharose und Dextrose im Intensivmischer <u>M. Schaschkow</u>^a, <u>E. Finck</u>^b, <u>K. Ollesch</u>^b, <u>R. Barnekow</u>^a ^aTechnische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo; ^bGlass GmbH & Co.KG, Paderborn</p>	<p>09.50 – 10.15 Kontinuierliche Mikrowellenextrusion von Käsebruch <u>F. Schmidt</u>, <u>B. Graf</u>, <u>J. Hinrichs</u> Universität Hohenheim</p>	<p>09.50 – 10.15 Internationaler Transfer: „SS4AF internationaler Zusammenschluss für Innovative Projekte in der Agrar- und Ernährungswirtschaft“ Projekte S3Food und HIGH5 – Innovative Lösungen aus dem Bereich der Digitalisierung. <u>S. Maas</u> Agrifood Capital</p>
<p>10.15 – 10.40 Kristallisation von pflanzlichen Fetten in Emulsionen – Herausforderungen der Prozesstechnik und Chancen verbesserter Produkte <u>N. Leister</u>, <u>P. Schochat</u>, <u>L. Pernice</u>, <u>J. Reiner</u> Karlsruher Institut für Technologie</p>	<p>10.15 – 10.40 Enzymatische Quervernetzung von Casein-Nanopartikeln <u>K. Eichelberger</u>, <u>N. Labitzke</u>, <u>C. Schmidt</u>, <u>D. Jaros</u>, <u>H. Rohm</u> Technische Universität Dresden</p>	<p>10.15 – 10.40 Interdisziplinärer Transfer: „Gemeinsam stärker. Digitale Lösungen für die Agrar- und Ernährungswirtschaft“ Prozesse optimieren, potenzielle heben und ausschöpfen. <u>C. Cruse</u> CLK GmbH</p>
<p>10.40 – 11.05 Das Lemgoer Mechanische Satttdampfverfahren für pflanzliche Materialien – Retrospektive und neue Erfahrungen <u>U. Müller</u>, <u>R. Ibrahim</u>, <u>M. Al Krad</u>, <u>K. Schwarzer</u>, <u>P. Wilhelm</u> Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo</p>	<p>10.40 – 11.05 Scale-up: Kontinuierliche Herstellung von Molkenprotein-Pektin-Komplexen für den Einsatz als Fat-Replacer <u>J. Filla</u>, <u>J. Hinrichs</u> Universität Hohenheim</p>	<p>10.40 – 11.05 Podiumsdiskussion „Veränderungsprozesse aktiv gestalten - Transformation der Ernährungsindustrie“ Lücken schließen, Transfer einfach und effizient gestalten. <u>L. Greene</u>, Foodhub NRW, <u>C. Cruse</u>, CLK GmbH, <u>S. Maas</u>, Agrifood Capital, <u>I. Weishaupt</u>, TH OWL, <u>S. Pecoroni</u>, GEA Westfalia Separator Group GmbH</p>

11.05 – 11.30 Kaffeepause, Ausstellung, Poster	11.05 – 11.30 Kaffeepause, Ausstellung, Poster	11.05 – 11.30 Kaffeepause, Ausstellung, Poster
Themenkreis 11: Gele Kleiner Saal Arena	Themenkreis 12: Fermentationstechnologie Future Food Factory	Themenkreis 13: Getränketechnologie Großer Saal Arena
11.30 – 11.55 Einsatz von Bigelen als Margarine-Ersatz in Croisants <u>C. Steinkellner</u> , <u>K. Franke</u> Leibniz Universität Hannover	11.30 – 11.55 Zur Mikrobiologie von Fermentationen in Getränken und Lebensmitteln – Ein Baukastensystem? <u>L. Zimmermann</u> , <u>C. von Wallbrunn</u> Hochschule Geisenheim University	11.30 – 11.55 Eiweißstabilisierung von Most und Wein mittels Aspergillopepsin und Kurzzeiterhitzung <u>L. Seidel</u> ^a , <u>K. Runke</u> ^b , <u>W. Albuquerque</u> ^c , <u>K. Hapfel</u> ^d , <u>H. Zorn</u> ^{c,d} , <u>M. Gand</u> ^c , <u>M. Freund</u> ^b , <u>F. Will</u> ^a , <u>R. Schweiggert</u> ^a ^a Institut für Getränkforschung, Hochschule Geisenheim University, Geisenheim; ^b Institut für Önologie, Hochschule Geisenheim University, Geisenheim; ^c Justus-Liebig-Universität Gießen; ^d Fraunhofer-Institut für Molekularbiologie und Angewandte Ökologie, Gießen
11.55 – 12.20 Design einer pflanzlichen Weichkäsematrix – Effekt von Protein- und Stärkegehalt auf die Textur von Emulsionsgelen <u>L. Langendörfer</u> ^{a,b} , <u>O. Hensel</u> ^a , <u>M. Diakité</u> ^b ^a Universität Kassel; ^b Hochschule Fulda	11.55 – 12.20 Die Rolle von ML-Modellen in der Lebensmitteltechnologie: Eine Fallstudie zur Sauerteigfermentation mit NIR-Spektroskopie <u>J. Segermann</u> , <u>M. Luttmann</u> , <u>A. Blome</u> , <u>S. Feldt</u> , <u>S. Sivanesan</u> , <u>C.-A. Holst</u> , <u>V. Lohweg</u> , <u>B. Frahm</u> , <u>U. Müller</u> <i>inIT - Institut für industrielle Informationstechnik, Lemgo</i>	11.55 – 12.20 FoodLifeTimeTracking: Datengetriebene dynamische Haltbarkeitsvorhersage von Erfrischungsgetränken <u>A. Gossen</u> ^a , <u>L. Katsch</u> ^a , <u>M.I. Meyer</u> ^a , <u>M. Zimmer</u> ^a , <u>M. Bator</u> ^b , <u>M. Darvishib</u> , <u>C.-A. Holst</u> ^b , <u>V. Lohweg</u> ^b , <u>J. Schneider</u> ^a ^a Institute for Life Science Technologies (ILT.NRW); ^b Institute Industrial IT (inIT). Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
12.20 – 12.45 Oleogele als neues alternatives Frittiermedium für Kartoffelchips und andere frittierte Lebensmittel <u>I. Smit</u> ^a , <u>S. Nikolay</u> ^a , <u>J. Wolf</u> ^a , <u>B. Hetzerb</u> ^b , <u>H. Kalbfleisch</u> ^c , <u>H. Schädlich</u> ^c , <u>L. Weber</u> ^a , <u>B. Matthäus</u> ^a ^a Max Rubner-Institut, Detmold; ^b Max Rubner-Institut, Karlsruhe; ^c The Lorenz Bahlsen Snack-World GmbH & Co KG, Neu-Isenburg	12.20 – 12.45 Aufwertung von Nebenprodukten der Öl- und Käseherstellung mittels Fermentation <u>S. Morejón Caraballo</u> ^a , <u>H. Rohm</u> ^a , <u>S. Struck</u> ^{a,b} ^a Technische Universität Dresden; ^b Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo	12.20 – 12.45 N.N. <u>Alexander Hässelbarth</u> Flavologic GmbH, Vaterstetten
12.45 – 14.00 Mittagspause, Standbesuche, Posterschau und Führungen	12.45 – 14.00 Mittagspause, Standbesuche, Posterschau und Führungen	12.45 – 14.00 Mittagspause, Standbesuche, Posterschau und Führungen

Themenkreis 14: Nachhaltigkeitskonzepte Kleiner Saal Arena	Themenkreis 15: Verfahrenstechnik Future Food Factory	Themenkreis 16: Ätherische Öle Großer Saal Arena
14.00 – 14.25 Nachhaltige Ernährung trotz Klimawandel und Bevölkerungswachstum? <u>J. Hamatschek</u> GDL e.V., Schwieberdingen	14.00 – 14.25 Von Produktionsdaten zu einem digitalen Zwilling durch maschinelles Lernen <u>D. Jox, C. Krupitzer</u> Universität Hohenheim	14.00 – 14.25 Vergleichende Untersuchungen der Festigkeiten von Ätherisch-Öl-Drüenschuppen von Lippenblütlern – Sinn und Erkenntnisse <u>R. Ibrahim, B. Barakat, M. Suliman, A. S. Mousa, M.I. Latta, E. Bekonda, K. Schwarzer, U. Müller</u> Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
14.25 – 14.50 Kaffeekirsche – Nachhaltigkeit und Innovation in der Getränkeindustrie <u>A. Prang</u> Cascaritas GmbH & Co. KG, Bielefeld	14.25 – 14.50 Grundlagen GMP gerechter Prozess-Validierung am Beispiel einer Wärmeverteilungsmessung im Autoklaven <u>K.-T. Schnack</u> Ellab GmbH, Bockel	14.25 – 14.50 Scale up-Probleme bei der schnellen Wasserdampfdestillation zur Gewinnung ätherischer Öle <u>D. Liphardt, M. Al Krad, P. Wilhelm, K. Schwarzer, U. Müller</u> Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
14.50 – 15.15 Das GEA-Nachhaltigkeitskonzept zur Klimaneutralität <u>D. Schwarz</u> GEA Westfalia Separator Group GmbH, Oelde	14.50 – 15.15 Batch-RO als Schlüsseltechnologie zur Überbrückung der Umsetzungslücke zwischen Abfällen der Lebensmittelherstellung und industriellen Bioprozessen <u>S. Barbe^{a,b}, T. Millenautzki^a, J. Lisičar Vukušić^c, P. A. Davies^d</u> ^a Technische Hochschule Köln, Campus Leverkusen; ^b University of Birmingham, UK; ^c NH Neu Heimeroth und Partner mbB, Attendorn; ^d University of Birmingham, School of Engineering, UK	14.50 – 15.15 Prozessoptimierung der schnellen Wasserdampfdestillation zur Gewinnung ätherischer Öle <u>U. Müller, Y. Dehghanzadeh, D. Liphardt, K. Schwarzer, P. Wilhelm,</u> Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
15.15 – 15.55 Kaffeepause, Ausstellung, Poster	15.15 – 15.55 Kaffeepause, Ausstellung, Poster	15.15 – 15.55 Kaffeepause, Ausstellung, Poster
Themenkreis 17: Lebensmittelhygiene Kleiner Saal Arena	Themenkreis 18: Rohstoffe Future Food Factory	Themenkreis 19: Fortschritte in der Lebensmitteltechnologie Großer Saal Arena
15.55 – 16.20 Hygienische Lüftung in der Lebensmittelproduktion <u>S. Mix</u> Halton Foodservice GmbH, Reit im Winkl	15.55 – 16.20 Bakteriophagen zur Kontrolle von Listerien im produktfernen Bereich. <u>H. Lehnherr</u> PTC Phage Technology Center GmbH, Bönen	15.55 – 16.20 Glycoalkaloide in Verarbeitungskartoffeln und frittierten Kartoffelprodukten: Bildung und Stabilität <u>C. Meyers^a, K. Mittau^b, K. Stahl^{a,c}, E.-L. Faas^{a,d}, M. Knoblauch^{a,e}, S. Rohn^b, I. Smit^a, M. Schmidt^a</u>

		^a Max Rubner-Institut, Detmold; ^b Technische Universität Berlin; ^c Hochschule Fulda; ^d Hochschule Rhein-Waal, Kleve, ^e Hochschule Hamm-Lippstadt, Hamm
Vergleich 16.20 – 16.45 Analyse quellender, lebensmittelbasierter Verschmutzungen: eine Methodenkombination <u>C. Drechsel</u> , <u>C. Schmidt</u> , <u>N. Thamm</u> , <u>N. Labitzke</u> , <u>H. Rohm</u> , <u>S. Zahn</u> Technische Universität Dresden	16.20 – 16.45 Charakterisierung von Lebensmittel-Prototypen: Einfluss verschiedener Rohstoffe auf die Qualität von Endprodukten <u>P. Liermann</u> , <u>J. Palomino</u> , <u>D. Pein</u> Planteneers GmbH, Ahrensburg	16.20 – 16.45 Trester aus der Olivenölgewinnung – Ein Nebenprodukt mit Potential <u>S. Hruschka</u> GEA Westfalia Separator Group GmbH, Oelde
16.45 – 17.10 Designed for the efficient cleaning of automation components <u>T. Klein</u> SMC Deutschland GmbH, Egelsbach	16.45 – 17.10 Upcycling von Hafer-Okara zur Weiterverwendung in der Lebensmittelproduktion <u>C. Nachtigall</u> , <u>R. Plebst</u> , <u>J. Fischer</u> , <u>H. Rohm</u> , <u>D. Jauros</u> Technische Universität Dresden	16.45 – 17.10 Nicht-thermische Verfahren für die Verbesserung der Ausbeute und Qualität von Olivenöl <u>M. Psarianos</u> Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie e.V. (ATB), Potsdam
17.10 – 17.35 Lebensmittelhygiene: Im Keim erstickt <u>A. Neuer</u> , <u>F. Alexander-Urech</u> und <u>M. Graupner</u> sterilAir, Weinfelden, Schweiz	17.10 – 17.35 Herstellung und Charakterisierung der Zusammensetzung authentischer, nativer Traubenkerne verschiedener deutscher Rebsorten <u>T. Sieren^a</u> , <u>I. S. Gani^a</u> , <u>K. N'Diaye^a</u> , <u>O. Trapp^b</u> , <u>S. Rohn^c</u> , <u>Willenberg^a</u> , ^a Max Rubner-Institut, Detmold; ^b Julius Kühn-Institut, Institut für Rebenzüchtung, Siebeldingen; ^c Technische Universität Berlin	17.10 – 17.35 Personalisierte Ernährung – Von der Selbsterkenntnis des eigenen Essverhaltens zum bewussten Ernährungsplan in wechselnden Belastungsphasen und der Saisonzeiten <u>D. Weber</u> Personalisierte Ernährungskonzepte Dr. Weber, Visperterminen, Schweiz
17.35 – 18.00 Absorbierende und aktive Pads für weniger Food Waste – neue Plastikfreie Verpackungslösungen <u>F. Tintchev</u> McAirlaid's Vliesstoffe GmbH, Berlingerröde	17.35 – 18.00 Gewinnung von DHA-Öl aus heterotroph fermentierten Mikroalgen <u>Alexander Piek</u> GEA Westfalia Separator Group GmbH, Oelde	17.35 – 18.00 Die mikrobielle Zutatenproduktion und -anwendung aus prozesstechnischer Sicht <u>V. Stolten</u> Tetra Pak Processing Equipment AB, Lund, Sweden
18.15 Jahresmitgliederversammlung der GDL e.V. (nur für Mitglieder) Future Food Factory		

19.30 Gemeinsames Abendessen

Arena

Samstag, 12. Oktober 2024**Themenkreis 20: Rechtliche Aspekte in der Lebensmittelwirtschaft**

Future Food Factory

09.00 – 09.35	Die Auswirkungen der Rechtssache C-438/23 (Protéines France u.a.) auf die Debatte in Deutschland zur Kennzeichnung von veganen/vegetarischen Produkten - wohin geht die Reise? <u>RA J.J. Bender</u> CBH Rechtsanwälte, Köln
09.35 – 10.10	Neue genomische Techniken bei Pflanzen – Gesetzliche Regelungen und Anwendungen <u>K.-D. Jany</u> Wissenschaftskreis Genomik und Gentechnik e.V. (WGG), Linkenheim Hochstetten
10.10 – 10.45	PFAS-Verbot und dessen Auswirkungen auf Technologien <u>S. Stähle</u> Lebensmittelverband Deutschland e.V., Berlin
10.45 – 11.15	Kaffeepause
11.15 – 13.00	Lebensmittelrechtliche Podiumsdiskussion Diskussionsleitung: <u>S. Stähle</u> Lebensmittelverbands Deutschland, Berlin
13.00	Schlussworte

Organisatorische Hinweise**Tagungsadresse/Tagungsbüro**

PHOENIX CONTACT arena
Bunsenstraße 39
32657 Lemgo

Teilnahmegebühr

Vortragende/Posteraussteller**	EUR 200,00
Mitglieder*	EUR 520,00
Nichtmitglieder	EUR 580,00
Studentische Mitglieder*	EUR 60,00
Studentische Nichtmitglieder	EUR 100,00

Hochschulangehörige HS Lemgo EUR 250,00

Studierende der HS OWL EUR 35,00

*Studierende Vortragende/ Posteraussteller s. Studierende/Studierende Mitglieder GDL / Bitte Titel des Beitrags angeben

**GDL, SGLWT, V.Ö.L.B.

Anmeldung

Bitte melden Sie sich per E-Mail (Kongress@gdl-ev.org) mit folgenden Daten an. Vielen Dank!

- Titel / Vorname / Name
- Firma • Straße Nr.
- PLZ / Ort / Land (falls nicht Deutschland)
- Telefon
- E-Mail
- Falls nötig abweichende Rechnungsadresse
- Anmeldung als
 - Vortragende/Posteraussteller
 - Mitglied einer der unter** angeführten Organisationen
 - Nicht-Mitglied
 - Studentisches Mitglied
 - Studentisches Nichtmitglied

- Ich nehme am get together am Mittwoch (im Stadtlicht Lemgo) teil.
- Ich nehme an der Abendveranstaltung am Donnerstag teil.
- Ich werde am gemeinsamen Abendessen (Freitag) teilnehmen.
- Ich werde die Karrieremesse besuchen.
- Ich nehme an der GDL-Mitgliederversammlung teil.

- Ich bin damit einverstanden, dass meine Daten (Name, Firma, Ort) auf der Teilnehmerliste zugänglich gemacht werden.
- Hiermit bestätige ich, dass ich die [Teilnahmebedingungen](#) zur Kenntnis genommen habe.
- Hiermit bestätige ich, dass ich die [Datenschutzbestimmungen](#) zur Kenntnis genommen habe.

Anmeldeschluss 27. September 2024

Alle Informationen und Änderungen unter www-gdl-ev.org/

[Liste mit Übernachtungsmöglichkeiten in und um Lemgo](#)

V.27.9.2024