



Programm

GDL – Kongress Lebensmitteltechnologie 2018

11. – 13. Oktober 2018

Fischbahnhof, Bremerhaven

Veranstalter:

Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien e.V.

**in Zusammenarbeit mit
ttz Bremerhaven
Hochschule Bremerhaven**



Donnerstag, 11. Oktober 2018

08.00 – 09.30 Uhr

Registrierung der Teilnehmer und Anbringen der Poster

Eröffnung des GDL - Kongresses Lebensmitteltechnologie 2018

09.30 – 09.40 Uhr

[Begrüßung und Vorsitz](#)

[Herbert Buckenhüskes](#)

Präsident der Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien e.V., Stuttgart

09.40 – 09.50 Uhr

[Grußwort](#)

[Peter Ritzenhoff](#)

Rektor der Hochschule Bremerhaven

09.50 – 10.00 Uhr

[Grußwort](#)

[Nils Schnorrenberger](#)

Geschäftsführer der BIS Bremerhavener Gesellschaft für Investitionsförderung und Stadtentwicklung mbH

10.00 – 10.30 Uhr

Kaffeepause

Themenkreis 1:

Eröffnungsvorträge

Leitung:

[Knut Franke](#)

10.30 – 11.00 Uhr

[Claims in der Lebensmittelindustrie – Forschung, Trends und Kritik](#)

[F. Reimold](#)

Hochschule Bremerhaven

11.00 – 11.30 Uhr

[Funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe nur in pflanzlicher Rohkost? Stabilität und Reaktivität bioaktiver Verbindungen entlang der Wertschöpfungskette](#)

[S. Rohn](#)

Universität Hamburg

11.30 – 12.00 Uhr

[Hygienische Anforderungen beim Einsatz von Robotern in der Lebensmittelindustrie](#)

[H. Steinkamp](#)

Institut für Lebensmittelqualität – LUFA Nord-West, Oldenburg

12.00 – 12.30 Uhr

[Verleihung der Nachwuchsförderpreise der Ulrich Florin Stiftung](#)

[U. Florin](#)

UFS – Ulrich Florin Stiftung, Willich

12.30 – 14.00 Uhr

Mittagspause, Standbesuche und Posterschau

14.00 Uhr Parallelveranstaltungen

Themenkreis 2:

Verfahrenstechnik I

Leitung: [Stefan Töpfl](#)

14.00 – 14.25 Uhr

[Innovatives Mischerdesign setzt neue Maßstäbe](#)

[T. Prüßmeier](#)

Tetra Pak Processing GmbH, Reinbek

14.25 – 14.50 Uhr

[Virtuelle Reinigung von Maschinen und Anlagen der Lebensmittelindustrie](#)

[C. Gerhards, M. Schramm,](#)

[M. Kiesel, N. Beisheim](#)

Hochschule Albstadt-Sigmaringen, Sigmaringen

Themenkreis 3:

Plasma-Kombinationsprozesse

Leitung: [Oliver Schlüter](#)

14.00 – 14.25 Uhr

[Einfluss von kaltem Plasma auf die mikrobielle Diversität und Qualität trockener Schüttgüter](#)

[A. Fröhling¹, C. Hertwig¹, J. Durek¹, S. Bußler¹, J. Ehlbeck², O. Schlüter¹](#)

¹Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie, Potsdam, ²Leibniz-Institut für Plasmaforschung und Technologie, Greifswald

14.25 – 14.50 Uhr

[Konstruktion und Auslegung eines Wirbelschichttrockners für eine Plasma gekoppelte Betriebsweise](#)

[A. Hase¹, N., Ahlrichs¹, M. Lefeber¹, H. Adamzig², H. Theilen¹](#)

¹Theilen Maschinenbau GmbH, Varel, ²First Sensor AG, Berlin

Forum für angehende Nachwuchskräfte I

Leitung: [Anna Krimmel](#) und [Martin Schüring](#)

14.00 – 14.50 Uhr

[Erfolgreich bewerben – Zeig', was in dir steckt](#)

[B. Burmester](#)

foodjobs.de, Düsseldorf

14.00 Uhr Parallelveranstaltungen – Fortsetzung

14.50 – 15.15 Uhr
Dosiertchnik von Feststoffen in modernen Produktionsprozessen
B. Hüppmeier
Brabender Technologie GmbH & Co.KG, Duisburg

14.50 – 15.15 Uhr
Aufskalierung eines Plasmaprozesses zur Dekontamination von Schüttgütern
M. Andrasch¹, U. Schnabel¹, J. Stachowiak¹, Ch. Weit¹, I. Schleuss², J. Ehlbeck¹
¹Leibniz-Institut für Plasmaforschung und Technologie, Greifswald, ²Cziotec GmbH, Greifswald

14.50 – 15.15 Uhr
Wohin nach dem Studium? Einsatzgebiete für Lebensmitteltechnologien
J. Hamatschek
Landau

15.15 – 15.40 Uhr
Adaptive CIP Reinigung von Lebensmittel tanks mittels Q-Learning Automatisierung
T. Beck, M. Hesse, A. Boye, M. Hussein, A. Delgado
Lehrstuhl für Strömungsmechanik, Friedrich-Alexander Universität Erlangen-Nürnberg

15.15 – 15.40 Uhr
Einfluss der Plasma-basierten Dekontamination von Weizen auf die gesundheitliche Unbedenklichkeit
L. Kromm¹, O. Schlüter², J. Ehlbeck³, M. Stahl¹, K. Briviba¹
¹Max Rubner-Institut, Karlsruhe, ²Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie, Potsdam, ³Leibniz-Institut für Plasmaforschung und Technologie, Greifswald

15.15 – 15.40 Uhr
Existenzgründung als Alternative
J. Freiling
Universität Bremen

15.40 – 16.20 Uhr Kaffeepause, Ausstellung, Poster

16.20 Uhr Parallelveranstaltungen

**Themenkreis 4:
Nachhaltigkeit**
Leitung: *Christian Gerhards*

16.20 – 16.45 Uhr
Herausforderungen/Anforderungen bei nachhaltigen Verpackungen und Verfahren
U. Buschmann
FRoSTA AG, Bremerhaven

16.45 – 17.10 Uhr
Nebenprodukte aus Raps
S. Hruschka
GEA Westfalia Separator Group GmbH, Oelde

17.10 – 17.35 Uhr
Nachhaltigkeitsberichte in der Food-Industrie -Analyse und Ausblick
K. van Betteray
CSB System AG, Geilenkirchen

**Themenkreis 5:
Milchtechnologie**
Leitung: *Thomas Kleinschmidt*

16.20 – 16.45 Uhr
Kontinuierliches Erhitzen von Magermilchkonzentrat - Mikrowellentechnologie als neuer Ansatz?
B. Graf, J. Hinrichs
Universität Hohenheim

16.45 – 17.10 Uhr
Influence of particle size distribution and particle shape on the flowability of spray dried skim milk powder
N.A. Poveda, F. Schulnies, S. Kleinschmidt
Hochschule Anhalt, Köthen

17.10 – 17.35 Uhr
Untersuchung des Einflusses von Prozessparametern und Produkteigenschaften auf die Lösekinetik von Magermilchpulvern
H. Teichmann¹, F. Schulnies², T. Kleinschmidt², R. Kohlus¹
¹Universität Hohenheim, ²Hochschule Anhalt, Köthen

Forum für angehende Nachwuchskräfte II
Leitung: *Anna Krimmel und Martin Schüring*

16.20 – 17.10 Uhr
Die ersten 100 Tage im Job
Erfahrungsberichte von Berufseinsteigern

17.10 – 18.00 Uhr
Ein- und Aufstieg in die/der Lebensmittelbranche
Personalverantwortliche aus verschiedenen Unternehmen berichten über Bewerbungsprozess, Karrierewege, Unternehmenskultur etc.

16.20 Uhr Parallelveranstaltungen – Fortsetzung

17.35 – 18.00 Uhr
Gummi- und Inulingewinnung aus
Kasachischem Löwenzahn
S. Hruschka¹, A. Rossmeiß,
F. Kappen³
¹GEA Westfalia Separator Group
GmbH, Oelde, ²NETZSCH-
Feinmahltechnik GmbH, Selb,
³Wageningen Food & Biobased
Research

17.35 – 18.00 Uhr
Moisture Transfer in Dairy Powders
S. Murali, F. Schulnies,
S. Kleinschmidt
Hochschule Anhalt, Köthen

Ab 20.00 Uhr Young Professionals Party mit Freibier

Freitag, 12. Oktober 2018

09.15 Uhr Parallelveranstaltungen

**Themenkreis 6:
Haltbarmachung**
Leitung: *Sebastian Kleinschmidt*

09.15 – 09.40 Uhr
Near-infrared spectroscopy (NIRS)
on food in glass containers - discrim-
ination studies in the context of In-
dustry 4.0
M. Zimmer, J. Schneider
Hochschule Ostwestfalen-Lippe,
Institut für Lebensmitteltechnologie
ILT.NRW, Lemgo

09.40 – 10.05 Uhr
Steriflowautoklaven und deren Vor-
teile
P. Meinecke
VOS SCHOTT GmbH, Butz-
bach/Nieder-Weisel

10.05 – 10.30 Uhr
Grundlagen GMP gerechter Prozess-
Validierung
Linda Pixa
Ellab GmbH, Bockel

10.30 – 10.55 Uhr
Keimreduzierung/Sterilisation, Nach-
trocknen, Rösten, Toasten, Coaten
und Vorratsschutz: Nachhaltige Be-
handlung getrockneter Nahrungsmit-
telrohstoffe mittels schonenden Infra-
rotlichts
Siegfried Krauß
perfect solutions gmbh, Meiningen

**Themenkreis 7: Starterkulturen /
Exopolysaccharide**
Leitung: *Christian Hertel*

09.15 – 09.40 Uhr
Gewinnung mikrobieller Exopolysac-
charide: Vereinfachung des Isolier-
ungsverfahrens ohne Funktionali-
tätsverlust
C. Nachtigall, T. Kovanovi ,
K. Korch, D. Jaros, H. Rohm
Technische Universität Dresden

09.40 – 10.05 Uhr
Bestimmung von Wärmeleitfähigkei-
ten sublimierender Starterkulturpel-
lets zur wärmeflussbilanzierten Mo-
dellierung der statischen Gefrier-
trocknung
L. Sinz, R. Pliske, U. Müller
Hochschule Ostwestfalen-Lippe,
Institut für Lebensmitteltechnologie
ILT.NRW, Lemgo

10.05 – 10.30 Uhr
Exopolysaccharide von Milchsäure-
bakterien: Eignung als Verdic-
kungsmittel in Modellemulsionen
J. Bulla, G. Surber, T. Schauer,
D. Jaros, H. Rohm
Technische Universität Dresden

10.30 – 10.55 Uhr
Prinzip und Vorteile einer dynami-
schen Starterkulturgefrier-trocknung
gegenüber der statischen Gefrier-
trocknung
U. Müller¹, R. Pliske¹, R. Kohlus²
¹Hochschule Ostwestfalen-Lippe,
Institut für Lebensmitteltechnologie
ILT.NRW, Lemgo, ²Universität Ho-
henheim

**Themenkreis 8:
Backen und Backwaren**
Leitung: *Markus Brand*

09.15 – 09.40 Uhr
Elektrostatische Vorkonditionierung
von Teiglingen zur Optimierung des
Energieverbrauches während des
Backprozesses
Linda Böhm¹, B. Börsmann¹,
J. Matzantke²
¹ttz Bremerhaven, ²Wachtel GmbH,
Hilden

09.40 – 10.05 Uhr
Potentials of the novel NIR baking
technology based on the gas-fired
volumetric ceramic burner (VCB)
V. Jovicic, A. Delgado
Friedrich-Alexander Universität Er-
langen-Nürnberg

10.05 – 10.30 Uhr
Steigerung der Aromavielfalt im
Backgewerbe durch Verwendung
einer Weinhefe
J. Huen, J. Manhard
ttz Bremerhaven

10.30 – 10.55 Uhr
Reduktion des Natriumchloridgehal-
tes in Weißbrot
A. Reißner, J. Wendt, S. Zahn,
H. Rohm
Technische Universität Dresden

10.55 – 11.30 Uhr Kaffeepause, Ausstellung, Poster

11.30 Uhr Parallelveranstaltungen

Themenkreis 9: Fleisch- / Fischtechnologie

Leitung: *Matthias Upmann*

11.30 – 11.55 Uhr

Der Einsatz von Starterkulturen in Rohschinken – technologisch effektiv?

R. Bosse¹, M. Gibis², J. Weiss²

¹Hochschule Bremerhaven,

²Universität Hohenheim

11.55 – 12.20 Uhr

Anwendung des Bremerhavener Aerosolverfahrens zur Qualitätsverbesserung von Fisch

S. Guttmann, D. Fehner,

M. von Barga

ttz Bremerhaven

12.20 – 12.45 Uhr

Lebensmittelsicherheit und Salzreduktion durch innovativ kombinierbare Zutaten

H. Erdmann¹, U. Vogel²

¹Pronacon GmbH, Bad Zwischenahn, ² Red Arrow Handels GmbH,

Bremen

Themenkreis 10: Getränketechnologie

Leitung: *Jochen Hamatschek*

11.30 – 11.55 Uhr

Forcierter Schaumzerfall von Fruchtsäften durch Resonanzanregung der Blasen mittels hochfrequentem Hochleistungsultraschall

J. Thünnesen, M. Hussein,

A. Delgado

Friedrich-Alexander Universität Erlangen-Nürnberg

11.55 – 12.20 Uhr

Inaktivierung von Mikroorganismen in Most und Wein durch UV-C-Behandlung: Einfluss auf Produkteigenschaften und gesundheitliche Unbedenklichkeit

L. Kromm¹, K. Diesler², P. Golombek², M. Scharfenberger-Schmeer²,

D. Durner², M. Stahl¹, K. Briviba¹

¹Max Rubner-Institut, Karlsruhe,

²Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR), Neustadt

12.20 – 12.45 Uhr

Potentiale von CO₂-Gashydraten in der Saftindustrie

T. Claßen¹, J. Ha¹, S. Loekmann², J.

Agudo², E. Voigt³, R. Sevenich³, P.

Seidl³, M. Sardogan³, C. Rauh^{3,2}, A.

Delgado^{1,2},

¹FAU Erlangen-Nürnberg, Erlangen;

²FAU Campus Busan, Busan,

³Technische Universität Berlin

Themenkreis 11: Kakao / Snacks / Eiscreme

Leitung: *Werner Lorig*

11.30 – 11.55 Uhr

Potential der Ionenmobilitätsspektroskopie zur Qualitätsüberwachung bei der Kakaoverarbeitung

C. Schmidt, M. Reck, J. Wendt,

Y. Schneider, D. Jaros, H. Rohm

Technische Universität Dresden

11.55 – 12.20 Uhr

Entwicklung von Sanddornsnackprodukten unter Verwendung eines Doppelschneckenextruders

M. Stein, G. Flick, P. Meurer

Hochschule Neubrandenburg

12.20 – 12.45 Uhr

Extrusion von Eiscreme mittels Planetwalzenextruder

J. Rudzick, S. Töpfl

DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V., Quakenbrück

12.45 – 14.00 Uhr Mittagspause, Ausstellung, Poster

14.00 Uhr Parallelveranstaltungen

Themenkreis 12: Verfahrenstechnik II

Leitung: *Knut Franke*

14.00 – 14.25 Uhr

Zum DFG/AiF-Cluster: Physikalische Bekämpfung störender Schäume in Produktionsprozessen

A. Delgado¹, B. Gattermig¹, C. Rauh²,

M. Hussein¹, M. Münsch¹,

L. Almazán Torres¹, A. Nesme¹

¹Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg

²Technische Universität Berlin

Themenkreis 13: Lebensmitteltechnologie

Leitung: *Martin Schüring*

14.00 – 14.25 Uhr

Von Industrie 4.0 zu Lebensmittel 4.0 – Vielfalt, Sinnhaftigkeit und die Mitwirkung von Lebensmitteltechnologie

A. Meyer, A. Blome, U. Müller

Hochschule Ostwestfalen-Lippe,

Institut für Lebensmitteltechnologie

ILT.NRW, Lemgo

Themenkreis 14: Alternative Rohstoffe: Algen / Insekten

Leitung: *Oliver Schlüter*

14.00 – 14.25 Uhr

Natürlicher, biobasierter blauer Farbstoff aus Mikroalgen - Alternativen zu künstlichen Lebensmittelfarbstoffen

R. Krüger, I. Lang

Hochschule Bremerhaven

14.00 Uhr Parallelveranstaltungen – Fortsetzung

14.25 – 14.50 Uhr

FIT für die Zukunft? Reduktion des Materialeinsatzes im Bereich der Lebensmittelverpackung

S. Wagner¹, F. Kayatz², M. Münsch¹, J.-P. Majschak², A. Delgado¹

¹Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg

²Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV Dresden

14.25 – 14.50 Uhr

High-Power Ultrasound and High-Shear Pre-Treatment of Spent Coffee Slurry for the Thermal Hydrolysis Process

D. Keser, S. Töpfl

Hochschule Osnabrück

14.25 – 14.50 Uhr

Entwicklung geeigneter Verfahren zur Trocknung von Mehlkäferlarven (*Tenebrio molitor*)

N. Kröncke¹, V. Bösch², C. Keil³, S. Grebenteuch³, S. Demtröder¹, A. Thünemann⁴, L. Kroh³, H. Haase³, R. Benning¹

¹Hochschule Bremerhaven,

²Forschungsinstitut Futtermitteltechnik der IFF, Braunschweig-Thune

³TU Berlin, ⁴Bundesanstalt für Materialforschung und -prüfung (BAM)

14.50 – 15.15 Uhr

Technisches Qualitätsmanagement in der Verpackungstechnik

F.-B. Kosmann

INFICON GmbH, Köln

14.50 – 15.15 Uhr

Investitionen und Trends in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie: Einblicke in den DLG-Trendmonitor 2018 und die DLG-Studie 2018 – Reduktion von Zucker, Fett und Salz

A. Schmelzle, E. Hauck, C. K. Herbst, G. Oppenhäuser, S. Schiller, P. Schucht, B. Wessels
DLG e.V., Frankfurt

14.50 – 15.15 Uhr

Nichtinvasive Überwachung von *Tenebrio molitor* Larven mithilfe des Watershed Algorithmus und einem neuronalen Netz zur Bestimmung des Zuchtfortschritts

A. Baur, M. Hussein, A. Delgado
Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg

15.15 – 15.40 Uhr

Beitrag zur Aufklärung der Funktionsweise der Gegenstrominjektion, einer direkten Homogenisationsmethode zur Herstellung stabiler Emulsionen

A. Conreder, P. Wilhelm, U. Müller
Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Institut für Lebensmitteltechnologie ILT.NRW, Lemgo

15.15 – 15.40 Uhr

Prozessuntersuchung und -optimierung bei der Hummus Herstellung

A. Dörr¹, K. Ollesch², R. Barnekow¹
¹Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo, ²Glass GmbH & Co. KG, Paderborn

15.15 – 15.40 Uhr

Speisewürze aus Algen

M. Schüring
ttz Bremerhaven

15.40 – 16.20 Uhr Kaffeepause, Ausstellung, Poster

16.20 Uhr Parallelveranstaltungen

Themenkreis 15:

Ingredienzien

Leitung: *Marcus Volkert*

16.20 – 16.45 Uhr

Effekt verschiedener Prozessparameter auf die Mikrostruktur, den Lipideinschluss und die Lipidoxidation in maisbasierten Extrudaten

J. Amft, J.L. Bauer, J. Rostek, S. Spielvogel, K. Schwarz

Christian-Albrechts-Universität zu Kiel

Themenkreis 16:

Verfahrenstechnik III

Leitung: *Petra Gerhardt*

16.20 – 16.45 Uhr

Lebensmittel schonend und sicher trocknen mit der Kondensations-trocknung auf Wärmepumpenbasis

J. Schumacher

Harter GmbH, Stiefenhofen

16.45 – 17.10 Uhr

Funktionelle Eigenschaften von Albuminfraktionen aus Sonnenblumenkernen

S. Diekmann, F.C. Sankowski, M. Brückner-Gühmann, S. Drusch

Technische Universität Berlin

16.45 – 17.10 Uhr

Einfluss der Glasübergangstemperatur, der Temperaturführung, des Auftreffwinkels sowie der Aufprallgeschwindigkeit des Materials auf Produktlagerungen während des Sprühtrocknungsprozesses

P. Gschwind, F. Rohrhirsch, R. Kohlus

Universität Hohenheim

16.20 Uhr Parallelveranstaltungen – Fortsetzung

17.10 – 17.35 Uhr
Kombination mehrerer -Galactosid-
asen zur Synthese von Galactooli-
gosacchariden
C. Fischer, T. Kleinschmidt
Hochschule Anhalt, Köthen

17.10 – 17.35 Uhr
Caking von Lebensmittelpulvern:
Ursachen, Konsequenzen und
Lösungsansätze
F. Schulnies, S. Kleinschmidt
Hochschule Anhalt, Köthen

17.35 – 18.00 Uhr
Einsatz von pflanzlichen Extrakten
zur Vermeidung von Lipidoxidation
L. Seidel, J. Zapp
Hochschule Ostwestfalen Lippe,
Lemgo

17.35 – 18.00 Uhr
Der Einfluss einer PEF-Vorbehand-
lung auf die Gefriertrocknung von
pflanzlichen Materialien
A. Lammerskitten^{1,2}, O. Parniakov²,
C. Siemer², S. Töpfel
¹Hochschule für angewandte Wis-
sensschaften, Osnabrück, ²Elea Ver-
triebs- und Vermarktungsgesellschaft
mbH., Quakenbrück

18.15 – 19.30 Uhr Ordentliche Mitgliederversammlung 2018 der GDL e.V.

19.30 Uhr Gemeinsames Abendessen

Samstag, 13. Oktober 2018

Themenkreis 17:

Leitung: *Sieglinde Stähle*

- 09.00 – 09.25 Uhr [Am Anfang war der Faustkeil! Was die Menschheit alles erfinden musste, um satt zu werden](#)
J. Hamatschek
Landau
- 09.25 – 09.50 Uhr [Europäische Verordnung über Biozidprodukte \(BPR\) – Wirksamkeitsprüfung von Desinfektionsmittel nach Europäischen Normen/Testmethoden](#)
V. Schmidt
Chemische Fabrik Dr. Weigert GmbH & Co. KG, Hamburg
- 09.50 – 10.15 Uhr [Clean Labeling bei Fleischerzeugnissen](#)
F. Reimold
Hochschule Bremerhaven
- 10.15 – 10.45 Uhr [Heimchen, Heuschrecke, Mehlwurm und Co – Rechtsrahmen für die Herstellung und den Vertrieb von Lebensmittelinsekten](#)
C. Comans
cibus Rechtsanwälte, Gummersbach
- 10.45 – 11.15 Uhr Kaffeepause**
- 11.15– 13.00 Uhr [Lebensmittelrechtliche Podiumsdiskussion](#)
Diskussionsleitung: S. Stähle
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V., Berlin
- 13.00 Uhr Schlussworte

Mit freundlicher Unterstützung von unseren Ausstellern:



Gefördert durch

Bremerhavener Gesellschaft
für Investitionsförderung
und Stadtentwicklung mbH



Organisatorische Hinweise für den Kongress

Tagungsadresse Fischbahnhof

Am Schaufenster 6
27572 Bremerhaven

Anmeldung und Kontakt Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien e.V.
Frau Sandra Buckenhüskes

Holderäckerstr. 10
70499 Stuttgart

Telefon 0711 / 86053997
Fax 03222 / 158 089 1

E-Mail SandraBuckenhueskes@gdl-ev.org
gdl@gdl-ev.org

Ein **Anmeldeformular** finden Sie im Internet unter
<https://gdl-ev.org/veranstaltungen/gdl-kongress-2018/registrierung>

Gerne nehmen wir Ihre Anmeldung auch per **E-Mail** entgegen.

Anmeldeschluss 30. September 2018

Teilnahmegebühr	Vortragende sowie Posterautoren	EUR 150,00
	GDL-Mitglieder	EUR 360,00
	Nichtmitglieder	EUR 440,00
	Studentische GDL-Mitglieder	EUR 50,00
	Studentische Nichtmitglieder	EUR 75,00

Nach dem Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung und die Rechnung per E-Mail.

Bei Stornierung der Anmeldung bis 7 Tage vor der Veranstaltung fällt eine Bearbeitungsgebühr von 50,- Euro an. Danach, bzw. bei Nichterscheinen des Teilnehmers, ist die gesamte Teilnahmegebühr zu entrichten. Die Nennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.

In den Teilnahmegebühren sind enthalten:

Tagungsunterlagen, Besuch der Vorträge, Postershow und Firmenpräsentationen, Pausenverpflegung, Teilnahme an der Young Professionals Party am 11. Oktober 2018, gemeinsames Abendessen am 12. Oktober 2018, Zugang zum Downloadbereich (Nach Eingang der Tagungsgebühr) auf der GDL-Webseite mit den Vortrags- und Posterbeiträgen

Übernachtungsmöglichkeiten:

Eine Liste mit Übernachtungsmöglichkeiten haben wir auf unserer Homepage für Sie bereitgestellt.

Alle Informationen sowie aktuelle Meldungen finden Sie auch im **Internet** unter:
<https://gdl-ev.org/>