

AKADEMIE 2011

vom 15. bis zum 18. März 2011

Managementseminar

'QUALITÄT DER LEBENSMITTEL- PRODUKTION'

Für Führungskräfte aus Unternehmen
der Ernährungswirtschaft
und interessierte Studierende

Themenbereiche

• **Fleisch**

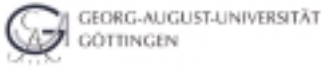
vom 15. bis 16.03.11

• **Obst/Gemüse**

vom 17. bis 18.03.11

Eine gemeinsame Veranstaltung
der Agrarfakultäten
der Universität Göttingen und
der Hochschule Osnabrück mit der
Universität Vechta.

Veranstalter:



Wir bedanken uns für die Unterstützung bei:



Managementseminar
'QUALITÄT DER
LEBENSMITTEL-
PRODUKTION'

für Führungskräfte und
interessierte Studierende



Management-Intensivkurs
Qualität der Lebensmittelproduktion

15. bis 16. März
Themenbereich Fleisch

17. bis 18. März
Themenbereich Obst/Gemüse

**Theorie und Praxistransfer von Anforderungen
an Produktion, Qualitätsmanagement und
Vermarktung**

Veränderte rechtliche Rahmenbedingungen, Produktionstechniken und -methoden, Management von Einkauf und Absatz und die wachsenden Anforderungen seitens der Verbraucher erfordern ständige Aufmerksamkeit in der Lebensmittelbranche.

Diese Herausforderungen bringen Innovationen hervor, die für die einzelnen Branchen auch Chancen darstellen.

Die Universität Vechta bietet in Kooperation mit den Agrarfakultäten der Universität Göttingen und der Hochschule Osnabrück mit ihrer Akademie ein Seminarprogramm an, das in enger Abstimmung zwischen Theorie und Praxis entwickelt wurde und sich aktuellen Anforderungen stellt.



"Qualität der
Management

Prinzipien des Managementseminars

- **Aktuelle und zukunftsorientierte Themen zur Ernährungswirtschaft** werden durch aktuelle Forschungsergebnisse und neueste Strategien hinsichtlich künftiger Herausforderungen behandelt.
- **Vernetzung zwischen den Akteuren in der Lebensmittelbranche** findet durch die räumliche Nähe zu zahlreichen Unternehmen in einem praxisnahen Seminarablauf und dem Erfahrungsaustausch zwischen den Teilnehmern aus den Unternehmen/Betrieben der Branche statt.
- **Thematische Aufteilung des Programms** ermöglicht neben der Buchung des Gesamtprogramms auch die Auswahl einzelner Tage, die als Themenschwerpunkte speziell auf die Arbeitsanforderungen der Teilnehmer ausgerichtet wurden.

Unsere Zielgruppen

Die Zielgruppen der Akademie „Qualität der Lebensmittelproduktion“ sind:

- Führungs- und Nachwuchskräfte aus der Agrar- und Ernährungswirtschaft,
- Mitarbeiter/-innen der vor- und nachgelagerten Bereiche, Führungskräfte des Handels und
- interessierte Studierende aus relevanten Fachbereichen.

Anmeldungen - auch für einzelne Tage - können ab sofort bis zum **11.03.2011** (für Studierende bis zum **09.03.2011**) erfolgen. Die Veranstaltung ist als Bildungsveranstaltung anerkannt nach dem Niedersächsischen Bildungsurlaubsgesetz.



1. Tag, Dienstag, 15.03.2011:

Themenschwerpunkt:

Qualitätsmanagement I - Nachhaltigkeit und Tierschutz

Moderation: Johannes Wilking,

ZER, Universität Vechta

Bis 10:30 **Anreise***

10:30 – 11:00 **Begrüßung und Einführung in die Thematik**

Prof. Dr. Marianne Assenmacher,

Präsidentin der Universität Vechta

Johannes Wilking,

Wissenschaftliches Zentrum

Ernährungswirtschaft und ländliche Räume - ZER,

Universität Vechta

11:00 – 12:30 **Nachhaltigkeit in der Fleischwirtschaft – Fragen, Lösungen, Konzepte**

Prof. Dr. Wolfgang Branscheid,

Max Rubner-Institut (MRI),

Kulmbach

12:30 – 13:15 **Mittagessen** in Vechta

(Möglichkeit zur Belegung der Hotelzimmer nach Bedarf)

13:15 – 13:45 **Bustransfer nach Garrel**

Abfahrt an der Universität Vechta, Fußgängerbrücke

13:45 – 15:45 **Betriebsbesichtigung der Firma Böselers Goldschmaus in Garrel – Qualitätsmanagement in der Schweinefleischproduktion**

Josef Hempfen, Dr. Martina Oetjen, Dr. Otto,

Böselers Goldschmaus, Garrel

15:45 – 16:15 **Bustransfer nach Vechta**

16:15 – 17:45 **Tierschutz- und Qualitätsaspekte bei der Betäubung von Schwein und Rind**

Prof. Dr. Klaus Troeger,

Max Rubner-Institut (MRI),

Kulmbach

Ab 19:00 Möglichkeit zum Abendimbiss im Restaurant “Elmendorffsburg”, Burgstraße 4, Vechta (neben dem Rathaus)

* Die Belegung eines Hotelzimmers kann vor Seminarbeginn oder im Laufe des Nachmittages erfolgen.

2. Tag, Mittwoch, 16.03.2011:

Themenschwerpunkt:

Qualitätsmanagement II – Geflügel/Schwein

Moderation: Johannes Wilking,

ZER, Universität Vechta

- 08:00 – 09:30 **Bustransfer nach Haren**
Abfahrt an der Universität Vechta, Fußgängerbrücke
- 09:30 – 11:30 **Betriebsbesichtigung der Emsland Frischgeflügel in Haren**
Der Markt für Geflügel in Deutschland – Qualitätsmanagement über alle Stufen der Produktion
Franz-Josef Rothkötter, Norbert Ginten,
Emsland Frischgeflügel, Haren
- 11:30 – 13:00 **Bustransfer nach Vechta**
- 13:00 – 14:00 **Mittagessen**
- 14:00 – 15:15 **Entwicklung des Fleischkonsums in Deutschland – Trends und Qualitätssegmente mit erfolgreichem Marketing erschließen**
Prof. Dr. Achim Spiller,
Lehrstuhl Marketing für Lebensmittel und Agrarprodukte, Universität Göttingen
- 15:15 – 15:30 **Kaffeepause**
- 15:30 – 16:45 **Der Markt für Schweine – künftige Anforderungen bei wachsendem Angebot**
Dr. Torsten Staack,
Interessengemeinschaft der Schweinehalter Deutschlands, Damme
- 16:45 – 18:00 **Tropfsaftverluste bei Fleisch – Schwein und Geflügel im Vergleich**
Prof. Dr. Michael Wicke,
Lehrstuhl Produktkunde – Qualität tierischer Erzeugnisse, Universität Göttingen
- Ab 19:00 Möglichkeit zum Abendimbiss im Restaurant
“Elmendorffsburg”, Burgstraße 4, Vechta

3. Tag, Donnerstag, 17.03.2011:

Themenschwerpunkt: Qualitätsmanagement III – Qualität und Vermarktung Obst/Gemüse

**Moderation: Johannes Wilking,
ZER, Universität Vechta**

- 08:00 – 08:30 **Bustransfer nach Rechterfeld**
Abfahrt an der Universität Vechta, Fußgängerbrücke
- 08:30 – 10:30 **Betriebsbesichtigung und Vorstellung der Wiesenhof Pilzland in Rechterfeld Produktions- und Vermarktungsanforderungen von Champignons**
Dirk Weißjohann, Dr. Torben Kruse,
Wiesenhof Pilzland, Rechterfeld
- 10:30 – 11:00 **Bustransfer nach Vechta**
- 11:00 – 12:15 **Produktqualität im Gemüsebau – Bedeutung der Anbausysteme**
Prof. Dr. Andreas Ulbrich,
*Fachgebiet Gemüseproduktion und -verarbeitung,
Hochschule Osnabrück*
- 12:15 – 13:00 **Mittagessen**
- 13:00 – 13:45 **Bustransfer nach Quakenbrück**
- 13:45 – 15:45 **Betriebsbesichtigung des Deutschen Instituts für Lebensmitteltechnik – DIL, Quakenbrück Trends und Techniken in der Lebensmitteltechnologie – Produkt- und Prozessqualitäten**
Dr. Volker Heinz, Prof. Dr. Stefan Töpfl,
DIL, Quakenbrück
- 15:45 – 17:00 **Wollen die Verbraucher wirklich regionales Obst und Gemüse?**
Prof. Dr. Ulrich Enneking,
Fachgebiet Marketing, Hochschule Osnabrück
- 17:00 – 18:00 **Bustransfer nach Vechta**
- Ab 19:00 Möglichkeit zum Abendimbiss im Restaurant “Elmendorffsburg”, Burgstraße 4, Vechta (neben dem Rathaus)

4. Tag, Freitag, 18.03.2011:

Themenschwerpunkt:

Qualitätsmanagement IV – Produktqualität und Nachhaltigkeit Obst/Gemüse

Moderation: Johannes Wilking,

ZER, Universität Vechta

- 08:00 – 08:20 **Bustransfer nach Aldrup**
Abfahrt an der Universität Vechta, Fußgängerbrücke
- 08:30 – 11:45 **Betriebsbesichtigung und Vorstellung der
Agrarfrost in Aldrup**
Nachhaltigkeit – ein Thema bei Agrarfrost
Manfred Wulf,
Agrarfrost, Wildeshausen/Aldrup
- 11:45 – 12:00 **Bustransfer nach Vechta**
- 12:00 – 12:45 **Mittagessen in Vechta**
- 12:45 – 13:45 **Äußere und innere Qualität von Obst und Gemüse –
Welchen Beitrag kann die Pflanzenernährung
leisten?**
Prof. Dr. Diemo Daum,
*Fachgebiet Pflanzenernährung,
Hochschule Osnabrück*
- 13:45 – 14:00 **Kaffeepause**
- 14:00 – 15:00 **In guter Atmosphäre – Einfluss einer Schutzbe-
gung auf die Qualität und die Haltbarkeit von
Convenience-Salaten**
Dr. Annette Kuhlmann,
Hochschule Osnabrück
- 15:00 – 16:00 **Pommonde – Verkauf von Kartoffeln
nach Geschmack**
Ralf Möller,
HZPC, Eydelstedt
- 16:15 **kurze Evaluierung – Ende der Akademie**
Johannes Wilking,
ZER, Universität Vechta

Informationen für die Teilnehmer

• Termine:

15.03. bis 16.03. 2011 (Themenbereich Fleisch),
17.03. bis 18.03. 2011 (Themenbereich Obst/Gemüse)

• Anmeldung:

Die Anmeldung erfolgt ab sofort – der Anmeldeschluss ist der 11.03.2011.

• Veranstaltungsort:

Universität Vechta, (kleine Aula),
Driverstraße 22, 49377 Vechta

• Unterbringung:

Für den Zeitraum der Akademie ist eine Hotelunterbringung in Vechta vorgesehen, die Sie individuell buchen können.

Hotel "Am Kaponier", Große Str. 47, Tel.: 04441/92 32-0

Hotel "Schäfers", Große Str. 115, Tel.: 04441/9283-0

Weitere Hotels finden Sie unter www.vechta.de.

• Zertifikat:

Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer erhalten nach Abschluss der Akademie 2011 ein Zertifikat der Universität Vechta.

• Seminarkosten:

340 Euro/Themenbereich Fleisch oder Obst/Gemüse,
180 Euro/Thementag.

Darin sind sämtliche Tagungsunterlagen, Transfers sowie die Tagesverpflegung (ohne Unterkunft) an den Akademietagen enthalten.

• Zusätzliche Informationen für Studierende:

Der Bewerbungsschluss für Studierende ist der 09.03.2011.

Der Seminarbeitrag für die Studierenden beträgt 190 Euro für den gesamten Zeitraum.

Darin sind ebenfalls sämtliche Tagungsunterlagen, Transfers sowie die Tagesverpflegung (ohne Unterkunft) an den Akademietagen enthalten (Sondervereinbarungen zu Teilnahmen mit Studierenden der Hochschule Osnabrück und Universität Göttingen).

• Ansprechpartner:

Johannes Wilking

Wissenschaftliches Zentrum für Ernährungswirtschaft und ländliche Räume (ZER)

Driverstraße 22, 49377 Vechta

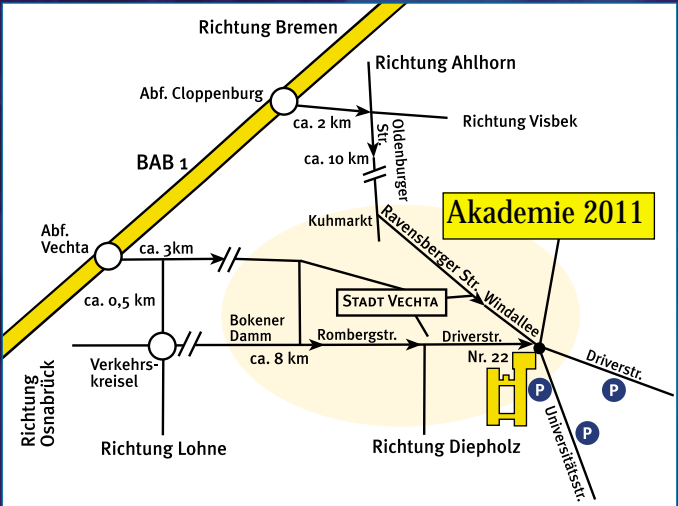
Tel.: 04441/15-278

Fax: 04441/15-290

e-mail: johannes.wilking@uni-vechta.de

johannes.wilking@agr.uni-goettingen.de

Internet: www.zer-vechta.de



Akademie 2011, "Qualität der Lebensmittelproduktion",
 Veranstaltungsort: kleine Aula,
 Universität Vechta, Driverstr. 22, 49377 Vechta