



DIE AKADEMIE
FRESENIUS

Where experts meet!

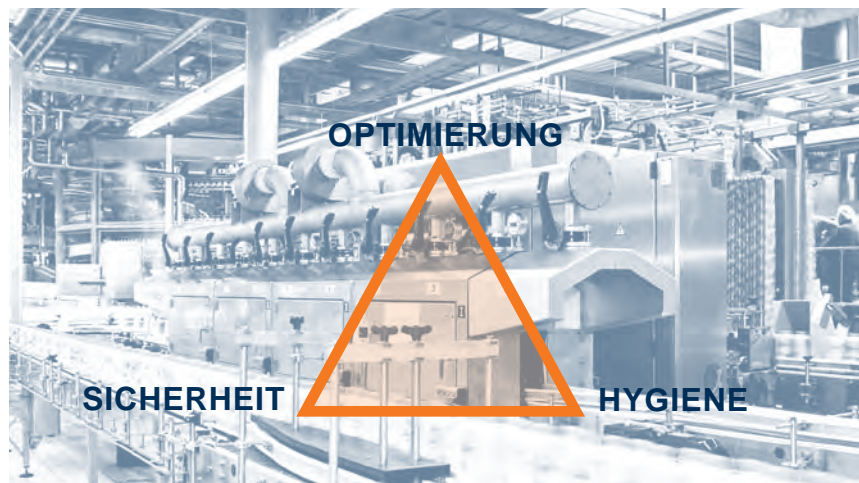
9. Fresenius Jahresauftakttreffen

Produktionsleiter-Tagung

19. und 20. Januar 2016
in Dortmund

DIE THEMEN:

- **Anlagenprojektierung** im Spannungsfeld von Sicherheit und Hygiene
- Reinigung und Hygiene – ein alter Hut? Praxisberichte zu **Trocken- und Nassreinigung**
- **Smart Factory**: Handlungsfelder für Produktion und Instandhaltung
- **Energieeffizienzprojekte** und Zertifizierungsmöglichkeiten
- Praxisbericht: Nachhaltige Produktion
- **Lean Management**: Erstellung wirkungsvoller Standards, Organisationsentwicklung und Führungsverhalten für eine dauerhafte Verbesserung
- Design of Experiments: Praxisbeispiele zur **Prozessoptimierung**
- Wie kann **Führungskultur** zur Entwicklung und zum Erfolg heute und in der Zukunft beitragen? Ideen und Praxiserfahrungen
- Praxisbericht zur Einführung eines MES Systems: Auswirkung auf Qualität, Service und Produktivität
- Betriebliches Abwassermanagement
- **Zu Ihrer persönlichen Absicherung**: Verantwortlichkeit und Aufsichtspflichten von Betriebs- und Produktionsleitern



IHR EXPERTENTEAM:

Hans-Werner Ahrens Conditorei Coppenrath & Wiese | **Dr. Martin Brock** Loschelder Rechtsanwälte | **Dr. Jochen Brose** TDM Sachverständigenbüro | **Dr. Thomas Heller** Fraunhofer IML | **Georg Hoffmann** Alfred Ritter | **Erwin König** Ingenieurbüro Abwasser König | **Prof. Dr. Jan Uwe Lieback** GUTcert | **Heiner Opdenfeld** Bonduelle Deutschland | **Stefan Ruberg** amixon mixing technology | **Klaus Schleiminger** KSI Ingenieurbüro | **Lothar Schmiegel** Gerolsteiner Brunnen | **Tobias-Daniel Stein** Intersnack Knabber-Gebäck | **Dr. Jörg Tautrim** Lean Institute Deutschland | **Dr. Ludwig Tumbrink** Symrise | **Thomas Tyborski** Ecolab Deutschland | **Ernst Wagemann** GEA TDS | **Dr. Thomas Wilrich** Kanzlei Wilrich

▶ **Das Praktiker-Forum**
für alle Technik-Verantwortlichen

DAS PROGRAMM

20.00 Get-together am Vorabend



Reisen Sie schon am Montagabend an? Dann schauen Sie doch um 20.00 Uhr in der Hotelbar vorbei und knüpfen Sie erste Kontakte zu Teilnehmern und Referenten.

Dienstag, 19. Januar 2016

8.30 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen

9.00 Begrüßung und thematische Einführung durch den Vorsitzenden

Dr. Jochen Brose, öbuv Sachverständiger für Maschinen und Anlagen der Nahrungsmittelindustrie / Süßwarenindustrie und für Maschinen für kosmetische oder pharmazeutische Erzeugnisse

Planung • Hygiene • Reinigung

9.10 Das „ABC“ der Anlagenprojektierung im Spannungsfeld von Sicherheit und Hygiene

- Die methodische Vorgehensweise bei der Anlagenprojektierung
- Checkliste zur Strukturierung der Projektierungsarbeit
- Sicherheitsaspekte und gesetzliche Vorgaben
- Hygieneaspekte und Erwartungshaltung der Betreiber und Kunden

Klaus Schleiminger, KSI Ingenieurbüro

9.40 Hygienisches Design im Anlagenbau

- Anforderungen von Seiten der Kunden, Endkunden, Auditoren
- Vor- und Nachteile aus Sicht des Anlagenherstellers
- Praktische Umsetzungsbeispiele

Ernst Wagemann, GEA TDS

10.10 Hygienisches Design, Nass- und Trockenreinigung am Beispiel von Mischern

- Konstruktive Gestaltung, Funktion und Anwendungsbeispiele
- Vollautomatische Nassreinigung und Trocknung
- Manuelle Trockenreinigung mit pneumatischer Unterstützung

Stefan Ruberg, amixon mixing technology

10.40 Fragen & Antworten

11.00 Kaffeepause

11.30 Sicherheit, Effizienz und Kostenoptimierung: Potenziale bei der Reinigung

- Reinigungsmittel – Wie wirken Wirkstoffe?
- Toxikologische Sicherheit
- Aufbau und Nutzen der Reinigungsvalidierung
- Ergebnisse aus TCO-Projekten und Auswirkungen auf die Nachhaltigkeit

Thomas Tyborski, Ecolab Deutschland

Auf dem Weg zur nachhaltigen Produktion

12.00 Effizientes Energie- und Prozessmanagement mit Hilfe der Hinweise aus der ISO 50001 und anderer Normen

- Erfolge des Energiemanagements dienen der Prozessoptimierung
- EnMS – leicht gemacht (mit und ohne Zertifizierung!)
- Managementsysteme als Schritt in eine nachhaltige Entwicklung

Prof. Dr. Jan Uwe Lieback, GUTcert

12.30 Fragen & Antworten

12.40 Gemeinsames Mittagessen

14.10 Praxisbericht: Auf dem Weg zur nachhaltigen Produktion

- Nachhaltigkeit – eine Unternehmensstrategie
- Nachhaltigkeit – eine Managementaufgabe
- Mögliche Ansätze zur Umsetzung von Nachhaltigkeitsaspekten
- Nachhaltigkeit – eine nie endende Aufgabe

Georg Hoffmann, Alfred Ritter

14.50 Abwasser in der Lebensmittelindustrie

- Anforderungen und Rahmenbedingungen
- Individuell angepasste Lösungen und Projektbeispiele aus der Praxis

Erwin König, Ingenieurbüro Abwasser König

15.20 Fragen & Antworten

15.30 Kaffeepause

Produktionsplanung • Prozessoptimierung

16.00 Die Smart Factory – Handlungsbedarfe für Produktion und Instandhaltung

- Industrie 4.0 – Wie sieht die Fabrik der Zukunft aus?
- Wie komme ich von Industrie 2.0 zu Industrie 4.0 (oder zumindest in die Richtung)?
- Was sind konkrete Handlungsfelder, die ich auf dem Weg bearbeiten muss?
- Wie passt Industrie 4.0 in meine gegenwärtige Unternehmensstrategie?

Dr. Thomas Heller, Fraunhofer IML

16.30 Praxisbericht: Auswahl einer Ersatzteilstrategie in einem dynamischen Produktionsumfeld

- Rahmenbedingungen einer dynamischen Produktion
- Erstellen einer Ersatzteildokumentation
- Kriterien zur Auswahl
- Prüfung und Anpassung der Ersatzteilstrategie

Lothar Schmiegel, Gerolsteiner Brunnen

17.00 Praxisbericht: Einführung und Auswirkungen eines MES Systems bei Symrise

- Themen und Ziele in der Produktion


- Auswirkung auf Qualität und Service
 - Auswirkungen auf die Produktivität
- Ludwig Tumbrink, Symrise**

17.30 Abschlussdiskussion

ca.18.30 Abfahrt zur gemeinsamen Abendveranstaltung

„Wir sind Fußball!“ Auf vielfachen Wunsch unserer Teilnehmer laden wir Sie in diesem Jahr ein zu einem Rundgang durch das Deutsche Fußballmuseum, das am 25. Oktober 2015 eröffnet wird. Danach lassen wir den Tag bei einem gemütlichen Abendessen in der Hövels Brauerei ausklingen. Wir freuen uns auf Sie!

Quelle: DFM



DEUTSCHES FUSSBALL MUSEUM

Mittwoch, 20. Januar 2016

Personal • Führung • Verantwortung

8.30 **Verantwortlichkeit und Aufsichtspflichten von Produktionsleitern**

- Wie und in welchem Umfang erhalten Produktionsleiter Sicherheitspflichten?
- Wie können sie mit welchen Instrumenten und Rechtsfolgen Pflichten (weiter-)übertragen?
- Was sagt die Rechtsprechung zur Aufsichtspflicht?

Dr. Thomas Wilrich, Kanzlei Wilrich

9.10 **Perspektivbeitrag: Erwartungen an Führungskräfte in der Zukunft**

- Wie können Führungskräfte und Führungskultur zur Entwicklung und zum Erfolg von Unternehmen heute und in der Zukunft beitragen?
- Führungskultur und Erfahrungen bei Bonduelle

Heiner Opdenfeld, Bonduelle Deutschland

9.50 **Kein altes Eisen – Umgang mit älteren Mitarbeitern und Rentnerbeschäftigung**

- Aktuelle Fragen zur Altersdiskriminierung
- Umgang mit altersbedingten Leistungseinschränkungen

- Befristete Beschäftigung älterer Mitarbeiter
 - Wirksamkeit von Altersgrenzenregelungen
 - Rechtssichere Beschäftigung von Rentnern
- Dr. Martin Brock, Loschelder Rechtsanwälte**

10.30 Fragen & Antworten

10.40 Kaffeepause

Prozessanalyse • Effizienzsteigerung

11.10 **Lean Management / KVP in der Lebensmittelindustrie mit Erfolg umsetzen**

- Effizienzsteigerung in Herstellung und Verpackung
- Die Bedeutung der Mitarbeiter bei der Erstellung wirkungsvoller Standards
- Entwicklung der Mitarbeiter im Rahmen des lernenden Unternehmens (Organisationsentwicklung)
- Das richtige Führungsverhalten für eine wirkliche, messbare und dauerhafte Verbesserung

Dr. Jörg Tautrim, Lean Institute Deutschland

11.50 **Praxisbericht: Design of Experiments (DoE) bei Coppenrath & Wiese**

- Prozessoptimierung mit statistischer Versuchsplanung
- Unvermeidbare Störgrößen bei Lebensmittel-Herstellungsprozessen minimieren
- Optimale Einstellgrößen ermitteln

Hans-Werner Ahrens, Conditorei Coppenrath & Wiese

12.30 **Praxisbericht zu Methodik, Standards und Zahlen-Daten-Fakten: Von Fremdwörtern zur Umgangssprache in der Lebensmittelindustrie**

- Eine zielorientierte Methodik entwickeln und leben
- Von punktuellen Projekten hin zu einem umfassenden Ansatz im Alltag

Tobias-Daniel Stein, Intersnack Knabber-Gebäck

13.10 Abschlussdiskussion und Zusammenfassung der Tagungsergebnisse durch den Moderator

ca. 13.30 Gemeinsames Mittagessen und Ende der Tagung

IHR EXPERTENTEAM

Hans-Werner Ahrens ist Betriebsleiter der Conditorei Coppenrath & Wiese KG im Betrieb Mettingen. Zuvor war er Werksleiter bei Frozen Fish International.



Dr. Martin Brock ist Fachanwalt für Arbeitsrecht und Partner von Loschelder Rechtsanwälte in Köln. Er berät zu allen Aspekten des Individual- und Kollektivarbeitsrechts. Schwerpunkte dabei sind die Beratung im Betriebsverfassungsrecht und zu alternativen Beschäftigungsformen wie Leiharbeit.



Dr. Jochen Brose war technischer Leiter und Geschäftsführer in der Lebensmittelverfahrenstechnik. Jetzt arbeitet er als Sachverständiger für technische Fragen bei Maschinen und Anlagen der Lebensmitteltechnologie/ Süßwarentechnologie in Dortmund.



Dr. Thomas Heller leitet die Abteilung Anlagen- und Servicemanagement am Fraunhofer IML in Dortmund. Er begleitet Unternehmen von der Planung bis hin zur Realisierung von Projekten, wobei die Verfügbarkeit von Produktionsanlagen durch passende Instandhaltungs- und Ersatzteilstrategien ebenso im Fokus steht wie Lagerplanung und Prozessoptimierung.



Georg Hoffmann ist Nachhaltigkeitsmanager und Leiter Arbeitssicherheit und Umweltschutz bei der Alfred Ritter GmbH & Co. KG in Waldenbuch. Neben allen Beauftragten-Funktionen ist er auch Leiter der betrieblichen Feuerwehr und Beauftragter für die Nachhaltigkeit des Gesamtunternehmens.



Erwin König ist Inhaber des Ingenieurbüros Abwasser König, das als unabhängiges Consulting-Büro seit 1995 Optimierungsprojekte auf dem Gebiet Industrieabwasser mit Schwerpunkt Abwasser aus der Lebensmittel- und Getränkeindustrie durchführt.



Prof. Dr. Jan Uwe Lieback ist Geschäftsführer der GUTcert in Berlin. Er ist Umweltgutachter und Auditor für QM, UM, Energiemanagement, Arbeitssicherheit, Nachhaltige Biomasse, Emissionshandel und weitere Bereiche. Daneben ist er Professor für Nachhaltige Entwicklung an der ESCP Paris, Campus Berlin.



Heiner Opdenfeld ist Direktor Industrie D/A/CH bei der Bonduelle Deutschland GmbH, wo er im Werk Straelen arbeitet. Er verfügt über viele Jahre Berufserfahrung in Markenartikelunternehmen und hat sich auf die Themen Change Management, Organisationsentwicklung, KVP/TPM, Innovationsprozesse und Kennzahlensysteme spezialisiert.



Stefan Ruberg ist Geschäftsführer der amixon mixing technology in Paderborn. Das Unternehmen fertigt mit 110 Mitarbeitern Mischer, Trockner und Sterilreaktoren für trockene, feuchte und suspendierte Güter.



Klaus Schleiminger ist Geschäftsführender Gesellschafter des KSI Ingenieurbüro für Produktions- und Verfahrenstechnik. Dort bearbeitet er u.a. als Generalplaner und Projektsteuerer Umbauten und Neubauten in der Ernährungswirtschaft.



Lothar Schmiegel ist seit 1980 in der Getränkeindustrie tätig. Nach zahlreichen beruflichen Stationen in den Bereichen Technik und Abfüllung ist er seit 2007 Leiter der Instandhaltung bei der Gerolsteiner Brunnen GmbH.



Tobias-Daniel Stein ist Lean Six Sigma Manager bei der Internack Knabber-Gebäck in Köln. Er berichtet über die Entwicklung hin zur Lean Six Sigma Kultur und Prägung des Alltags mit einem umfassenden Produktionssystem.



Dr. Jörg Tautrim ist Inhaber von Lean Institute Deutschland. Er sagt: Ein „Schlankes Produktionssystem“ ist nur mit Sinn und Verstand in die Lebensmittelindustrie übertragbar. Der Erfolg hängt davon ab, die Rohstoffe Führung, Ziele, Mitarbeiter, Prozesse, Standards und KVP-/Lean-Werkzeuge in der richtigen „Rezeptur“ zu verarbeiten.



Dr. Ludwig Tumbrink ist Director Flavor Compounding EAME im Bereich Supply Chain bei der Symrise AG in Holzminden, wo er seit 25 Jahren in verantwortlicher Position in der Produktion für Aromen tätig ist.



Thomas Tyborski leitet die Anwendungstechnik Food & Beverage der Ecolab Deutschland GmbH. Hier unterstützt er Lebensmittelproduzenten bei Fragen zu Hygieneprozessen, wie Reinigung und Desinfektion, Prozessanpassungen, Gefahrenabwehr, Validierung und Ressourcenschonung.



Ernst Wagemann ist Leiter Anlagenbau sowie Business Manager Dairy Industry im Application Center Cheese & Liquid Dairy bei der GEA Deutschland. Bei der GEA TDS hat er zuvor praktische Erfahrungen im Projektmanagement und im Vertrieb gemacht.



Dr. Thomas Wilrich ist tätig rund um die Themen Produktsicherheit, Produkt- und Instruktionshaftung und Arbeitsschutz einschließlich der entsprechenden Betriebsorganisation, Vertragsgestaltung und Strafverteidigung. An der Hochschule München ist er zuständig für Wirtschafts-, Arbeits-, Technik- und Unternehmensorganisationsrecht.



WEN TREFFEN SIE AUF DIESER FACHTAGUNG?

Führungskräfte lebensmittelproduzierender Unternehmen aus den Bereichen

- Produktion & Technik
- Betriebsleitung
- Instandhaltung
- Qualitätssicherung

Mitarbeiter aus der Zulieferindustrie

- Produktions- und Verpackungsanlagenbau
- Anlagenausstattung
- Mess- und Prüftechnik
- Ingenieur- und Beratungsbüros



DIE VERANSTALTER:

Die AKADEMIE FRESENIUS ist ein Gemeinschaftsunternehmen von SGS Institut Fresenius und Cognos, einem der größten privaten Bildungsanbieter in Deutschland. Die Akademie Fresenius veranstaltet nationale und internationale Konferenzen zu aktuellen Fach- und Branchenthemen aus Wirtschaft und Wissenschaft. Neue Veranstaltungen finden Sie unter www.akademie-fresenius.de

Als akkreditierter Partner bietet SGS INSTITUT FRESENIUS schnelle und kompetente Hilfe bei allen analytisch und hygienisch relevanten Problemstellungen rund um Lebensmittel inklusive Getränke, Futtermittel, Nahrungsergänzungsmittel und Produkte aus ökologischem Anbau. Über die Erfahrung im Bereich der Analytik hinaus profitieren Kunden von SGS INSTITUT FRESENIUS von der langjährigen Erfahrung in der Beurteilung der Lebensmittelkennzeichnung und Verkehrsfähigkeit. www.institut-fresenius.de

FACHAUSSTELLUNG:

Auf unserer Tagung können Sie Ihr Unternehmen im Rahmen einer Fachausstellung präsentieren. Persönlich und zielgruppengenaue stellen Sie Ihre Produkte und Dienstleistungen vor. Gerne informieren wir Sie unverbindlich über die verschiedenen Möglichkeiten – von der Auslage von Produktinformationen bis zum Ausstellungsstand.

Fordern Sie mit der beigefügten Fax-Antwort Informationsunterlagen an. Oder rufen Sie uns an. Gerne beraten wir Sie persönlich.

Tina Günter
Telefon: +49 231 75896-73
tgunter@akademie-fresenius.de



Fragen zum Programm beantwortet Ihnen gerne:

Ilka Müller
Telefon: +49 231 75896-75
E-Mail: imueller@akademie-fresenius.de



Fragen zur Organisation beantwortet Ihnen gerne:

Annika Koterba
Telefon: +49 231 75896-74
E-Mail: akoterba@akademie-fresenius.de

ANMELDUNG

per Internet


www.akademie-fresenius.de/2280

oder per E-Mail

anmeldung@akademie-fresenius.de

oder per Fax

+49 231 75896-53

 **Info-Hotline:**
+49 231 75896-50



Die Akademie Fresenius GmbH
Alter Hellweg 46 • 44379 Dortmund

**DIE AKADEMIE
FRESENIUS**

TEILNAHME

Ja! Ich nehme teil an der
9. Fresenius Produktionsleiter-Tagung
am 19. und 20. Januar 2016 in Dortmund
zu € 1.695,- zzgl. MwSt.

Ich nehme auch an der **Abendveranstaltung**
am 19. Januar 2016 teil (im Preis inbegriffen).



Ja



Nein

TAGUNGSDOKUMENTATION

Nein! Ich kann leider nicht teilnehmen. Bitte senden
Sie mir die ausführliche Tagungsdokumentation für
€ 295,- zzgl. MwSt. Der Postversand erfolgt
ca. zwei Wochen nach der Veranstaltung.

FACHAUSSTELLUNG

Bitte informieren Sie mich über Möglichkeiten der
Fachausstellung und Produktinformation.

Ihre Kundennummer (falls bekannt)

Titel / Vorname / Name

Funktion

Abteilung

Telefon / Fax

E-Mail

Firma (vollständiger Firmenname inklusive Rechtsform)

Straße / Nummer bzw. Postfach / Gebäudenummer

PLZ / Ort / Land

Ihre Bestellnummer / Kostenstelle (falls erforderlich)

Ihre Umsatzsteueridentifikationsnummer (bei Anmeldungen aus dem EU-Ausland)



Datum / Unterschrift

Rechnungsanschrift (falls abweichend):

PREIS UND LEISTUNGEN

Im Preis enthalten sind **die Tagungsteilnahme, die Tagungsdokumentation, das Mittagessen, die Kaffeepausen, Tagungsgetränke sowie die Abendveranstaltung** am 19. Januar 2016.

Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine **Anmeldebestätigung**. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn.

Der Preis unserer **Tagungsdokumentation** enthält den Tagungsband sowie den Zugangscode für den gesicherten Download-Bereich auf der Homepage der Akademie Fresenius. Die Dokumentation sowie den Zugangscode für den Download-Bereich erhalten Sie ca. zwei Wochen nach Ende der Tagung und nachdem Ihre Zahlung bei uns eingegangen ist.

GRUPPENRABATT

Bei gemeinsamer Anmeldung aus einem Unternehmen erhalten **der dritte und jeder weitere Teilnehmer 15 % Rabatt**.

BUCHEN OHNE RISIKO

Eine **kostenfreie Stornierung oder Umbuchung** ist bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn schriftlich möglich. Nach diesem Zeitpunkt und bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn erstatten wir Ihnen 50 % der Teilnahmegebühren. Bei späteren Stornierungen oder Nicht-Erscheinen können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Einen **Ersatzteilnehmer können Sie jederzeit kostenfrei benennen**.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Durch Ihre Anmeldung bestätigen Sie unsere **Allgemeinen Geschäftsbedingungen** sowie unsere **Datenschutz-Bestimmungen**. Unsere AGB finden Sie im Internet (www.akademie-fresenius.de/agb) oder erhalten Sie auf Anfrage.

DATENSCHUTZ

Ihre Daten werden von der Akademie Fresenius zur Organisation der Veranstaltung, **unter strikter Einhaltung des BDSG**, verwendet und gespeichert.

Wir betreiben **keinen kommerziellen Handel** mit Ihrer Adresse. Mit Ihrer Unterschrift geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail, Telefon oder Fax (Un-erwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Weitere Informationen finden Sie unter: www.akademie-fresenius.de/datenschutz

WEB

VERANSTALTUNGSORT:

Radisson Blu Hotel Dortmund

An der Buschmühle 1, 44139 Dortmund
Telefon: +49 231 1086-0, Fax: +49 231 1086-650
info.dortmund@radissonblu.com
www.radissonblu.de/hotel-dortmund

Wir haben für Sie im Tagungshotel bis fünf Wochen vor Veranstaltungsbeginn ein **begrenzttes Zimmerkontingent zu ermäßigten Preisen reserviert**. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „**Fresenius**“.