

KIN-Best Practice Day in Kooperation mit der FELTEN Group Lebensmittelproduktion im digitalen Wandel

Auch für die Lebensmittelindustrie ist die Digitalisierung der Schlüssel zur Zukunft, weil sie ganz neue Chancen für die Wirtschaftlichkeit, Agilität, Qualität und Kundenzufriedenheit bietet. Aber wie lässt sich der digitale Wandel in der Lebensmittelproduktion konkret gestalten? Diese Frage wird am 01. Februar 2017 in Neumünster auf dem **Best Practice Day** anhand sehr praxisnaher Lösungsszenarien beantwortet.

Veranstaltet vom KIN-Lebensmittelinstitut und der FELTEN Group werden dort Konzepte vorgestellt, auf deren Basis die Unternehmen heute bereits ihren Weg Richtung Industrie 4.0 nutzenfördernd gestalten können. Gleichzeitig referiert ein Food-Unternehmen über die Mehrwert-Effekte seiner digitalen Produktion. Zudem erwartet die Teilnehmer an diesem Tag eine Reihe beeindruckender Lösungsdemonstrationen für die Food-Produktion, beispielsweise zu den Themen HACCP, Energiemanagement oder wie sich in den logistischen Prozessen Wegefehler ausschließen lassen.

Unterstützt wird die Veranstaltung im praktischen Teil durch die Firmen CAITRON GmbH & Höfelmeyer Waagen GmbH.

Ansprechpartnerin: Eike Hehnen,
KIN-Lebensmittelinstitut Neumünster

Termin: Mittwoch, 01. Februar 2017 / 10.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Seminarort: KIN-Lebensmittelinstitut, Wasbeker Straße 324,
24537 Neumünster / Schleswig-Holstein

Gebühr: 100 Euro
50 Euro für Schüler und Studenten

Anmeldeschluss: Mittwoch, 25. Januar 2017

KIN-Best Practice Day in Kooperation mit der FELTEN Group Lebensmittelproduktion im digitalen Wandel

Programmablauf

- ab 9:30 Uhr** *Begrüßungskaffee*
- 10:00 Uhr** **Digitalisierung als Pflicht oder Kür?**
Treiber und Bremser auf dem Weg zu einer vollständig digitalisierten und intelligenten Produktion.
- 10:30 Uhr** **Neue Chancen durch Digitalisierung der Lebensmittelproduktion und für die rechtzeitige Qualifizierung von Mitarbeitern**
KIN-Lebensmittelinstitut zum aktuellen Status und den Perspektiven in der Food-Branche und Vorstellung des Zertifikatlehrgangs „Prozesstechnologie 4.0“
- 11:00 Uhr** **Intelligente Produktion aus Sicht der Praxis**
Anwenderbericht eines Food-Herstellers zu seinen Lösungskonzepten und dem Mehrwert einer digitalen Fertigung
- 11:30 Uhr** **In überlegten Schritten Richtung Industrie 4.0**
Neue Potenziale in den Prozessen entdecken und Produktionskosten jetzt bereits reduzieren
- 12:00 Uhr** *Mittagspause*
- 13:00 Uhr** **Inspirationen zur Produktionsoptimierung**
Verschiedene Themen rund um die Lebensmittelproduktion
- 14:00 Uhr** **Best Practices-Ideen anschaulich demonstriert**
Konkrete Lösungsbeispiele zu den Kernthemen des Veranstaltungstages
- 15:00 Uhr** *Pause*
- ab 15:30 Uhr** **Fragen, Antworten, und Schlussdiskussion**

Anmeldung

per E-Mail an Ihre Ansprechpartnerin Eike Hehnen hehnen@kin.de oder bb@kin.de