

## **KIN-Expert-Seminar mit Praxisworkshop: Thermische Haltbarmachung I – aktuelle Verfahren und zukunftsweisende Technologie**

Blanchieren, Pasteurisieren und Sterilisieren: Wir machen Sie mit den wichtigsten Verfahren sowie mit dem zugehörigen Equipment vertraut und Sie lernen, die Ergebnisse sensorisch zu vergleichen. Wir vermitteln Ihnen die Ziele der Haltbarmachung in der Herstellung von Lebensmitteln. Im Praxisteil stellen wir gemeinsam mit Ihnen Muster im Mikrowellentunnel her.

Dieses Basis-Seminar eignet sich ideal, wenn Sie tiefer in das Thema einsteigen und weitere Seminare zur thermischen Haltbarmachung besuchen möchten.

**Haben Sie bestimmte Themenschwerpunkte, die im Seminar geklärt werden sollen? Bitte setzen Sie sich gern, 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn, mit uns in Verbindung.**

- Kursnummer:** L 070121
- Ansprechpartnerin:** Anke Ben-Sabeur, Seminare und Trainings,  
KIN-Lebensmittelinstitut Neumünster
- Termin:** Zweitägiger Lehrgang,  
Dienstag, 12. Januar 2021 bis Mittwoch 13. Januar 2021
- Seminarort:** KIN-Lebensmittelinstitut, Wasbeker Straße 324,  
24537 Neumünster / Schleswig-Holstein
- Ablauf:** Das Seminar beginnt jeweils um 9 Uhr und endet am ersten Tag um 17:00 Uhr am Folgetag gegen 17:00 Uhr. Es ist jeweils 1 Mittagspause von 45 Minuten sowie 2 Kaffeepausen vorgesehen. Im Anschluss an den ersten Seminartag lädt das Institut zum Kennenlernen und entspannten Ausklang zu einem Imbiss ein.
- Teilnahme-Gebühr:** **1.375,00 €**  
inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat
- Anmeldeschluss:** Dienstag, 05. Januar 2021

## Programmablauf

### Dienstag, 12. Januar 2021

- 9:00 Uhr** Begrüßung
- 9:15 Uhr** Technologieentwicklung bei der thermischen Haltbarmachung
- 10:30 Uhr** *Kaffeepause*
- 10:45 Uhr** Mikrobiellem Verderb vorbeugen: Hefen, Schimmelpilze, Bakterien und deren Wachstumsparameter
- 12:15 Uhr** *Mittagspause*
- 13:00 Uhr** Verpackung: Anforderungen für haltbare Lebensmittel
- 14:00 Uhr** Überblick über die Autoklaven- und Pasteurisationstechnik. Kontinuierliche und diskontinuierliche Verfahren
- 15:30 Uhr** *Kaffeepause*
- 15:45 Uhr** Verfahren: Erläuterung anhand von Anlagen im KIN-Technikum
- 16:45 Uhr** Zusammenfassung und Abschlussdiskussion
- 17:00 Uhr** *Imbiss in gemütlicher Atmosphäre zum entspannten Erfahrungsaustausch*

### Mittwoch, 13. Januar 2021

- 9:00 Uhr** Grundlagen der thermischen Konservierung: Blanchieren, Pasteurisieren und Sterilisieren. Ziele und Kennzahlen der Wärmekonservierung
- 10:30 Uhr** *Kaffeepause*
- 10:45 Uhr** Musterproduktion im Technikum
- 12:15 Uhr** *Mittagspause*
- 13:00 Uhr** Musterproduktion im Technikum
- 14:30 Uhr** *Kaffeepause*
- 14:45 Uhr** Musterproduktion im Technikum
- 15:30 Uhr** Verfahren im sensorischen Vergleich
- 17:00 Uhr** Zusammenfassung und Abschlussdiskussion

## KIN-Expert-Seminar mit Praxisworkshop: Thermische Haltbarmachung I – aktuelle Verfahren und zukunftsweisende Technologie

### Anmeldung

Retour per E-Mail, Fax oder Post an Ihre Ansprechpartnerin Anke Ben-Sabeur.  
Oder melden Sie sich online unter [www.kin.de](http://www.kin.de) / Rubrik Seminare an!

### KIN-Expert-Seminar mit Praxisworkshop: Thermische Haltbarmachung I – aktuelle Verfahren und zukunftsweisende Technologie L 070121

**Teilnahme-  
Gebühr:** **1.375,00 Euro**  
inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat  
**Sie sind treuer Kunde oder buchen für eine Gruppe? Bitte sprechen Sie uns an.**

**Kontakt:** Anke Ben-Sabeur Tel. 04321 / 601-21  
ben-sabeur@kin.de Fax: 04321 / 601-40

Ja, ich melde mich / wir melden uns verbindlich an.

### Teilnehmer

Vorname: \_\_\_\_\_ Nachname: \_\_\_\_\_

### Unternehmen

Firma: \_\_\_\_\_ KIN-Mitglied:  ja  nein

Ansprechpartner: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

Postleitzahl: \_\_\_\_\_ Ort: \_\_\_\_\_ Land: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_ E-Mail: \_\_\_\_\_

Ja, ich benötige Hotelempfehlungen für die Zeit vom \_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_\_

Ja, wir möchten Seminarkosten sparen und Informationen zur KIN-Mitgliedschaft erhalten.

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_  
(Mit der Unterschrift akzeptiere ich / akzeptieren wir die Teilnahmebedingungen)

### Teilnahmebedingungen

#### Anmeldung

In unseren Seminaren und Veranstaltungen sind in der Regel die Teilnahmeplätze begrenzt. Wir berücksichtigen in diesen Fällen die schriftlichen Anmeldungen in der Reihenfolge des Eingangs. Bei mehrteiligen Veranstaltungen haben Anmeldungen für die gesamte Reihe Vorrang. Anmeldebestätigung und Rechnung erhalten Sie von uns ca. zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn. Die Teilnahmegebühr versteht sich inklusive Veranstaltungsmappe, Teilnahme-Zertifikat, Mittag-, Abendessen und Erfrischungen. Die Rechnung bitten wir innerhalb von 14 Tagen, auf jeden Fall jedoch vor Veranstaltungsbeginn, zu bezahlen.

#### Früh- und Vielbucherrabatte

Ab dem 2. Teilnehmer je Unternehmen oder der 2. Teilnahme innerhalb des Jahres erhalten Sie 5% Rabatt. Bei Buchung eines gesamten KIN-Schulungspaketes erhalten Sie 10% Rabatt auf den Gesamtpreis.

#### Sie können trotz Anmeldung nicht teilnehmen?

In diesem Fall informieren Sie uns bitte unverzüglich. Wenn Ihre schriftliche Abmeldung bis zu dem in der Einladung ausgewiesenen Anmeldetermin (Anmeldeschluss) bei uns eintrifft, stornieren wir Ihre Anmeldung kostenfrei.

Bei einer späteren Abmeldung müssen wir Ihnen den vollen Betrag in Rechnung stellen, wenn Sie uns keinen Ersatzteilnehmer nennen können. In diesem Fall wird Ihnen der fällige Betrag innerhalb eines Jahres vergütet, wenn Sie einen Mitarbeiter Ihres Hauses zu uns senden.

#### Die Veranstaltung muss von uns abgesagt werden

In diesem Fall benachrichtigen wir Sie bei nicht ausreichender Teilnehmerzahl spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn, bei unvorhersehbaren Ausfällen von Hauptreferenten ggf. auch kurzfristiger. Selbstverständlich bezahlen Sie dann nichts. Stornierungskosten, die Ihnen durch den Ausfall entstehen, können von uns nicht übernommen werden.

#### Der Datenschutz

Ihre Teilnehmedaten werden von uns gespeichert. Es ist gewährleistet, dass kein Unbefugter Zugang zu diesen Daten hat. Auch werden diese Daten nicht an Dritte veräußert.

#### Zum guten Schluss

Unsere Seminare und Veranstaltungen werden für einen sehr langen Zeitraum im Voraus geplant. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir in Ausnahmefällen Termine, Referenten oder Programmabläufe ändern müssen.