KIN Lebensmittel-Institut

SEMINARE

KIN-Expert-Seminar: Haltbarmachung III Thermische Prozesse optimieren - Ermitteln, bewerten und umsetzen

.	Im Mittelpunkt des Seminars stehen die Grundlagen der thermischen Konservierung und die Berechnung von Kennzahlen So können Sie die Haltbarkeit der Produkte optimieren, ohne dass deren sensorische Qualität leidet. Praktische Übungen im KIN Technikum erlauben Ihnen, das Erlernte schnell in die Praxis umzusetzen. Wir zeigen Ihnen den theoretischen Ablauf einer Validierung mit Auswertung.
Teilnehmer:	Fach- und Führungskräfte aus den Bereichen Produktentwicklung, Qualitätssicherung, Produktion und HACCP-Team, die für die Sicherheit von Lebensmitteln verantwortlich sind. **Der Besuch des Grundkurses „Haltbarmachung II – Thermische Prozesse verstehen“ ist Voraussetzung für die Teilnahme.**
.	
Kursnummer:	L 070321
Ansprechpartnerin:	Anke Ben-Sabeur, Seminare und Trainings, KIN-Lebensmittelinstitut Neumünster
Termin:	Zweitägiger Lehrgang, Mittwoch, 27. Januar 2021 bis Donnerstag 28. Januar 2021
Seminarort:	KIN-Lebensmittelinstitut, Wasbeker Straße 324, 24537 Neumünster / Schleswig-Holstein
Ablauf:	Das Seminar beginnt jeweils um 9 Uhr und endet um 17 Uhr. Es sind jeweils eine Mittagspause von 45 Minuten sowie zwei Kaffeepausen vorgesehen. Im Anschluss an den ersten Seminartag lädt das Institut zum Kennenlernen und entspannten Ausklang zu einem Imbiss ein. ***Bitte Kittel und Kopfbedeckung mitbringen!***
Teilnahme-Gebühr:	**1.375,00 €** inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat
Anmeldeschluss:	Donnerstag, 20. Januar 2021

KIN-Expert-Seminar: Haltbarmachung III Thermische Prozesse optimieren - Ermitteln, bewerten und umsetzen

Programmablauf

Mittwoch 27. Januar 2021

9:00 Uhr	Begrüßung
9:15 Uhr	Überblick über Kennzahlen thermischer Prozesse
10:00 Uhr	Praktischer Umgang mit Kennzahlen: Berechnungsbeispiele für die Praxis
	ca. 10:45 Kaffeepause
12:00 Uhr	*Mittagspause*
12:45 Uhr	Möglichkeiten der Prozessoptimierung: Darstellung und Auswertung von Prozessen mit halblogarithmischem Papier
	ca. 15:00 Uhr Kaffeepause
16:30 Uhr	Zusammenfassung und Abschlussdiskussion
17:00 Uhr	*Imbiss in gemütlicher Atmosphäre zum entspannten Erfahrungsaustausch*

Donnerstag 28. Januar 2021

9:00 Uhr	Praktische Durchführung der Prozessoptimierung im Technikum
	ca. 10:45 Kaffeepause
12:30 Uhr	*Mittagspause*
13:15 Uhr	Rechtsgrundlagen: Lebensmittelhygieneverordnung, Codex Alimentarius und das HACCP-Konzept
14:15 Uhr	Anforderungen des IFS an Validierungsprozesse
	ca. 14:45 Uhr Kaffeepause
15:00 Uhr	Theoretischer Ablauf einer Validierung eines Autoklavensystems: Kommissionierung/Temperaturverteilungsmessung/Temperatureintragsmessung mit Auswertung
16:45 Uhr	Zusammenfassung und Abschlussdiskussion
17:00 Uhr	Ende des Seminars

KIN-Expert-Seminar: Haltbarmachung III Thermische Prozesse optimieren - Ermitteln, bewerten und umsetzen

Anmeldung

Retour per E-Mail, Fax oder Post an Ihre Ansprechpartnerin Anke Ben-Sabeur.
Oder melden Sie sich online unter www.kin.de an!

KIN-Expert-Seminar: Haltbarmachung III Thermische Prozesse optimieren - Ermitteln, bewerten und umsetzen L 070321

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 Teilnahmedaten 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.