#### **ZDS-Seminar in Halle**

## Digitalisierungs- und Energietransformation

Die Transformation von Digitalisierung und Energiemanagement ist eine Herausforderung der Zeitenwende. Deshalb bietet die Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft (ZDS) in Kooperation mit der RBK Group ein Seminar zu diesem wichtigen Thema an. Es findet am 31. Mai in Halle/Westfalen statt. Experten präsentieren dort anhand von Praxisbeispielen ihre Lösungen für die Digitalisierungs- und Energietransformation. Mittels detaillierter Planung und spezialisierter Branchensoftware realisieren sie ein funktionierendes Energiemanagement und digitalisieren Betriebsabläufe. Energieeinsparungen von 15 bis 20 Prozent sind dabei das Ziel und zudem eine Produktion mit deutlich reduziertem Ausschuss. Im Anschluss an den Vorträgen besichtigen die Teilnehmer einen Betrieb, in dem die Digitalisierung bereits durch die Implementierung eines ERP-Systems umgesetzt wurde. Das Programm der Veranstaltung ist unter www.zds-solingen.de im Bereich Kurse & Kongresse einsehbar.



### Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft

### Veranstaltungen

04. – 08.09.23 Einführungspraktikum Dragieren

12.09.23 Web-Seminar zur sensorischen Beurteilung

von Nüssen

13.09.23 Web-Seminar zur sensorischen Beurteilung

von Kakao

14.09.23 Web-Seminar zur sensorischen Beurteilung

von Schokolade

04. – 06.10.23 Einführungspraktikum zur industriellen

Eiscremeherstellung

### Informationen über diese und weitere Veranstaltungen:

Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.

De-Leuw-Straße 3-9, 42653 Solingen Tel.: 02 12-59 61-0, Fax: 02 12-59 61-61 info@zds-solingen.de, www.zds-solingen.de

### Erfahrungsaustausch

### Brandschutz in der Lebensmittelindustrie

Ein Großfeuer kann für viele Betriebe schnell existenzbedrohend werden, denn dass der Geschäftsbetrieb nach einem Brand überhaupt wieder weitergeht, ist keineswegs sicher. Vor allem die kaum versicherbaren Schäden, zum Beispiel durch zerstörte Kundenbeziehungen, führen dazu, dass von einem Brand betroffene Firmen den Betrieb gar nicht erst wieder aufnehmen können.

Dass Fleisch und Fett unter gewissen Umständen sehr gut brennen, ist bekannt. Und wer schon einmal gesehen hat, welch beeindruckende Flamme aus einer Kleinfritteuse schießen kann, der mag ermessen, was passiert,

wenn sich Frittierstraßen überhitzen, die mehr als 1.000 Liter Fett enthalten. Hinzu kommen Stoffe wie Mehl, die unter ungünstigen Bedingungen heftige Staubexplosionen auszulösen vermögen wie auch generell pulvrige Lebensmittel mit ihrer großen Oberfläche. Leicht entflammbare Brandlasten bilden zusätzlich Packmittel, die in Betrieben gelagert und verarbeitet werden. Kunststoffe verschiedenster Art finden sich zudem in den Wandverkleidungen und Isolierungen. Diese Materialien setzen große Mengen an Rauch frei, sodass schon kleine Brände große Bereiche kontaminieren können. Und sogar im Tiefkühllager kann es heiß werden, wenn

sich Hilfsstoffe oder Verpackungen entzünden.

Mit Udo Sager von Saturn Petcare, der im Betrieb des Tiernahrungsherstellers unter anderem als Brandschutzbeauftragter verpflichtet ist, hat das Lebensmittelinstitut auch einen erfahrenen Ausbilder der Feuerwehr Sottrum im Kreis Rotenburg/Wümme gewonnen, um am 25. Mai von 17 bis 21 Uhr beim 3. KIN-Erfahrungsaustausch in Neumünster über die Herausforderungen des Brandschutzes und Lösungsansätze mit den Teilnehmern zu diskutieren. Er folgt ganz dem Credo: Aus der Praxis für die Praxis! Eine Teilnahme per Live-Video ist ebenfalls möglich.



# Lebensmittelinstitut KIN e.V.

### Veranstaltungen

08. – 09.05.23 Praxis-Workshop "Die perfekte Emulsion"

10. – 11.05.23 Praxis-Workshop "Hydrokolloide – Einsatz und Anwendung"

Anwendung

24.05.23 IFS 7: Lebensmittelsicherheitskultur in der Praxis

25.05.23 Kann Verpackung nachhaltig sein?

15.06.23 Interne Audits professionell organisieren und

durchführen

28. – 29.06.23 2. KIN-Roundtable Petfood

### Informationen über diese und weitere Veranstaltungen:

Lebensmittelinstitut KIN e.V. Wasbeker Straße 324, 24537 Neumünster Tel.: 0 43 21-60 10, Fax: 0 43 21-60 140 info@kin.de, www.kin.de Vereinigung V Der Backbranche

### Veranstaltungen

04.07.23	Betriebsbesichtigung Bäckerei Evertzberg in Remscheid
12.07.23	Feldtag der Uni Hohenheim
14.09.23	Erntegespräch mit Besichtigung von Roland Mills United in Recklinghausen
21.09.23	Alfred-Kühn-Vorlesung 2023
22.09.23	VDB Forum Ost
26.09.23	VDB Forum Süd

### Informationen über diese und weitere Veranstaltungen:

VDB – Vereinigung Der Backbranche e.V. Schützenberg 10, 32756 Detmold

Tel.: 0 52 31-61 66 42 99, Fax: 0 52 31-2 05 05 info@vdb-ev.net, www.vdb-deutschland.net