

**AKADEMIE 2012**

vom 13. bis zum 16. März 2012

Managementseminar

'QUALITÄT DER  
LEBENSMITTEL-  
PRODUKTION'

Für Führungskräfte aus Unternehmen  
der Ernährungswirtschaft  
und interessierte Studierende

Themenbereiche

• **Fleisch**

vom 13. bis 14.03.12

• **Obst/Gemüse**

vom 15. bis 16.03.12

Eine gemeinsame Veranstaltung  
der Agrarfakultäten  
der Universität Göttingen und  
der Hochschule Osnabrück mit der  
Universität Vechta.

Veranstalter:



Wir bedanken uns für die Unterstützung bei:



Managementseminar  
'QUALITÄT DER  
LEBENSMITTEL-  
PRODUKTION'

für Führungskräfte und  
interessierte Studierende



## Akademie

### “Qualität der Lebensmittelproduktion” Management-Intensivkurs vom 13. bis 16. März 2012

**Themenbereich “Fleisch” (13. und 14. März 2012) und  
Themenbereich “Obst/Gemüse” (15. und 16. März 2012)**

Theorie und Praxistransfer von Anforderungen an  
Produktion, Qualitätsmanagement und Vermarktung

Rechtliche Rahmenbedingungen, Techniken, Methoden,  
Management von Einkauf und Absatz und die wachsenden  
Anforderungen seitens der Konsumenten erfordern ständige  
Aufmerksamkeit in der Lebensmittelbranche.

Die Akademie zum Schwerpunktthema „Qualität der Lebens-  
mittelproduktion“ hat in den vergangenen Jahren gezeigt,  
wie wichtig eine intensive Aufarbeitung relevanter Themen ist:

- aktuelle Aspekte der Produkt- und Produktionsqualität,
- Anforderungen an das Marketing,
- Management- und Methodenkompetenzen in den  
Wertschöpfungsketten.

Die Universität Vechta bietet in Kooperation mit den Agrar-  
fakultäten der Universität Göttingen und der Hochschule  
Osnabrück mit ihrer Akademie ein Seminarprogramm an,  
das in enger Abstimmung zwischen Theorie und Praxis ent-  
wickelt wurde und sich aktuellen Anforderungen stellt.



"Qualität der  
Managements

## Prinzipien des Managementseminars

- **Aktuelle und zukunftsorientierte Themen zur Ernährungswirtschaft** werden durch aktuelle Forschungsergebnisse und neueste Strategien hinsichtlich künftiger Herausforderungen behandelt.
- **Vernetzung zwischen den Akteuren in der Lebensmittelbranche** findet durch die räumliche Nähe zu zahlreichen Unternehmen in einem praxisnahen Seminarablauf und dem Erfahrungsaustausch zwischen den Teilnehmern aus den Unternehmen/Betrieben der Branche statt.
- **Thematische Aufteilung des Programms** ermöglicht neben der Buchung des Gesamtprogramms auch die Auswahl einzelner Tage, die als Themenschwerpunkte speziell auf die Arbeitsanforderungen der Teilnehmer ausgerichtet wurden.

## Unsere Zielgruppen

Die Zielgruppen der Akademie „Qualität der Lebensmittelproduktion“ sind:

- Führungs- und Nachwuchskräfte aus der Agrar- und Ernährungswirtschaft,
- Mitarbeiter/-innen der vor- und nachgelagerten Bereiche,
- Führungskräfte des Handels und
- interessierte Studierende aus relevanten Fachbereichen.

**Anmeldungen** - auch für einzelne Tage - können ab sofort bis zum **09.03.2012** (für Studierende bis zum **08.03.2012**) erfolgen. Die Veranstaltung ist als Bildungsveranstaltung anerkannt nach dem Niedersächsischen Bildungsurlaubsgesetz.



AKADEMIE 2012  
Lebensmittelproduktion"  
Seminar vom 13.03. bis zum 16.03. 2012

## 1. Tag, Dienstag, 13.03.2012:

### Themenschwerpunkt:

### Qualitätsmanagement I – Verbraucherwahrnehmung und Schlachtung

**Moderation: Johannes Wilking,  
ZER, Universität Vechta**

Bis 10:30 **Anreise \***

10:30 – 11:00 **Begrüßung und Einführung in die Thematik**

Prof. Dr. Marianne Assenmacher,  
*Präsidentin der Universität Vechta*

Johannes Wilking,  
*Wissenschaftliches Zentrum*

*Ernährungswirtschaft und ländliche Räume - ZER,  
Universität Vechta*

11:00 – 12:15 **Image und Akzeptanz der Veredelungswirtschaft**

Prof. Dr. Achim Spiller,  
*Lehrstuhl Marketing für Lebensmittel und  
Agrarprodukte, Universität Göttingen*

12:15 – 13:00 **Mittagessen** in Vechta \*

13:00 – 13:45 **Bustransfer nach Essen (Ol.)**

Abfahrt an der Universität Vechta, Fußgängerbrücke

13:45 – 15:45 **Betriebsbesichtigung der Firma Danish Crown  
in Essen (Ol.)**

**Qualitätsmanagement in der Schweinefleisch-  
produktion**

Jürgen Focke,  
*Danish Crown Deutschland, Essen (Ol.)*

15:45 – 16:15 **Bustransfer nach Vechta**

16:15 – 17:30 **Apparative Klassifizierung bei Schwein und Rind**

Prof. Dr. Wolfgang Branscheid,  
*Max Rubner-Institut (MRI),  
Kulmbach*

Ab 19:00 Möglichkeit zum Abendimbiss im Restaurant  
“Elmendorffsburg”, Burgstraße 4, Vechta  
(neben dem Rathaus)

\* Die Belegung eines Hotelzimmers kann vor Seminarbeginn  
oder im Laufe des Nachmittages erfolgen.

## 2. Tag, Mittwoch, 14.03.2012:

### Themenschwerpunkt:

### Qualitätsmanagement II – Geflügel/Schwein/Rind

*Moderation: Johannes Wilking,  
ZER, Universität Vechta*

- 08:00 – 09:00 **Bustransfer nach Bösel**  
Abfahrt an der Universität Vechta, Fußgängerbrücke
- 09:00 – 12:00 **Betriebsbesuch des Moorguts Kartzfehn von Kameke, Bösel**  
**Der Markt für Puten in Deutschland – Qualitätsmanagement in der Aufzucht, Mast, Haltung und Vermarktung,**  
**Besichtigung eines Putenmastbetriebes**  
Ewald Drebing, Thorsten Mahlstedt,  
*Moorgut Kartzfehn von Kameke, Bösel*
- 12:00 – 13:00 **Bustransfer nach Vechta**
- 13:00 – 14:00 **Mittagessen in Vechta**
- 14:00 – 15:15 **Wenn das Fleisch Wasser verliert ...**  
Prof. Dr. Michael Wicke,  
*Lehrstuhl Produktkunde – Qualität tierischer Erzeugnisse, Universität Göttingen*
- 15:15 – 15:30 **Kaffeepause**
- 15:30 – 16.45 **Künftige Entwicklungen und Herausforderungen bei der Erzeugung von Qualitätsrindfleisch**  
Prof. Dr. Steffen Maak,  
*Leibniz-Institut für Nutztierbiologie, Dummerstorf*
- 16:45 – 18.00 **Ebergeruch – (k)ein Problem?**  
Dr. Daniel Mörlein,  
*Lehrstuhl Produktkunde – Qualität tierischer Erzeugnisse, Universität Göttingen*
- Ab 19:00 Möglichkeit zum Abendimbiss im Restaurant  
“Elmendorffsburg”, Burgstraße 4, Vechta

### 3. Tag, Donnerstag, 15.03.2012:

**Themenschwerpunkt: Qualitätsmanagement III –  
Qualitätsanforderungen und Marketing bei Obst/Gemüse**

**Moderation: Johannes Wilking,  
ZER, Universität Vechta**

- 08:00 – 08:30 **Bustransfer nach Langförden**  
Abfahrt an der Universität Vechta, Fußgängerbrücke
- 08:30 – 10:15 **Begrüßung und Vorstellung der ELO Frost in  
Langförden**  
**Qualitäts- und Hygienestandards in der Vermark-  
tung von tiefgekühltem Obst und Gemüse**  
Dieter Raters, Ludger Niemann,  
*ELO Frost, Langförden*
- 10:15 – 10:45 **Bustransfer nach Hogenbögen**
- 10:45 – 12:15 **Besuch des Gemüsebetriebes Niemöller in  
Hogenbögen/Visbek**  
**Management von Tomaten- und Gurkenanbau im  
Unter-Glas-Betrieb**  
Clemens Niemöller, Stephan Niemöller,  
*Gemüseanbau Hogenbögen*
- 12:15 – 12:30 **Bustransfer nach Vechta**
- 12:30 – 13:30 **Mittagessen in Vechta**
- 13:30 – 14:45 **Produktqualität im Gemüsebau – Bedeutung  
der Anbausysteme**  
Prof. Dr. Andreas Ulbrich,  
*Fachgebiet Gemüseproduktion und -verarbeitung,  
Hochschule Osnabrück*
- 14:45 – 15:00 **Kaffeepause**
- 15:00 – 16:15 **Anforderungen von Qualitätskartoffeln im kon-  
trollierten Vertragsanbau für die Herstellung von  
Kartoffelchips**  
Dr. Michael Holtschulze,  
*Lorenz Bahlsen Snack-World, Neunburg vorm Wald*
- 16:15 – 17:30 **Ansätze für die Vermarktung höherwertiger Obst-  
und Gemüsequalitäten**  
Prof. Dr. Ulrich Enneking,  
*Fachgebiet Marketing, Hochschule Osnabrück*
- Ab 19:00 Möglichkeit zum Abendimbiss im Restaurant  
“Elmendorffsburg”, Burgstraße 4, Vechta  
(neben dem Rathaus)

## 4. Tag, Freitag, 16.03.2012:

### Themenschwerpunkt:

### Qualitätsmanagement IV – Produkt- und Prozessqualität bei Obst/Gemüse

*Moderation: Johannes Wilking,  
ZER, Universität Vechta*

- 08:00 – 08:30 **Bustransfer nach Essen (Ol.)**  
Abfahrt an der Universität Vechta, Fußgängerbrücke
- 08:30 – 10:30 **Betriebsbesichtigung der Firma Wernsing Feinkost und Salate, Essen (Ol.)**  
**Aktuelle Anforderungen an den Markt und Handel von Kartoffelprodukten**  
Stefan Wernsing, Egüç Orucoglu, Guido Jaspers,  
*Wernsing Feinkost, Addrup/Essen (Ol.)*
- 10:30 – 11:00 **Bustransfer nach Vechta**
- 11:00 – 12:15 **Qualitätssicherung und -management in der Obst- und Gemüseproduktion und -verarbeitung**  
Betina M. Jahn,  
*SGS Germany, Emstek*
- 12:15 – 13:15 **Mittagessen in Vechta**
- 13:15 – 14:30 **Qualitätsmanagement in der Herstellung von Fruchtprodukten**  
Elke Harms,  
*Qualitätsmanagement des Unternehmens Göbber, Eystrup*
- 14:30 – 14:45 **Kaffeepause**
- 14:45 – 16:00 **Nicht-destruktive Qualitätsmessung bei Obst**  
Dr. Michael Blanke,  
*INRES Gartenbauwissenschaften, Universität Bonn*
- 16:00 **kurze Evaluierung – Ende der Akademie**  
Johannes Wilking,  
*ZER, Universität Vechta*

# Anmeldeformular

**per Fax:** 04441/15-290

**per Mail** mit den relevanten Informationen an:  
 Johannes.Wilking@agr.uni-goettingen.de

**postalisch:** Johannes Wilking,  
 ZER, Universität Vechta, Driverstraße 22, 49377 Vechta

Hiermit melde ich  Person(-en) verbindlich  
 zur Akademie 2012 **“Qualität der Lebensmittelproduktion”** an.

Firma/Name

Straße

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

(1)

(2)

Name des/der Teilnehmer/s (für die Vorbereitung von Arbeitsunterlagen)

Ich nehme an folgenden Tagen an der Veranstaltung teil:  
 (bitte ankreuzen)

gesamte Veranstaltung:

Themenbereiche Fleisch:  Obst/Gemüse:

einzelne Tage:  
 Tage bitte benennen (1- 4):

Datum, Unterschrift

Sie erhalten von uns nach Ihrer Anmeldung eine Eingangsbestätigung  
 mit entsprechender Rechnung.

Kostenüberblick:

Themenbereich Fleisch:	340 Euro
Themenbereich Obst/Gemüse:	340 Euro
einzelne Tage:	190 Euro
für Studierende:	210 Euro

(nur über den gesamten Zeitraum möglich, bitte eine Kopie des  
 Studentenausweises beilegen, Sondereinbarungen zu Teilnahmen mit  
 Studierenden der Hochschule Osnabrück und Universität Göttingen)

# Informationen für die Teilnehmer

- **Termine:**

13.03. bis 14.03.2012 (Themenbereich Fleisch),

15.03. bis 16.03.2012 (Themenbereich Obst/Gemüse)

- **Anmeldung:**

Die Anmeldung erfolgt ab sofort – der Anmeldeschluss ist der 09.03.2012.

- **Veranstaltungsort:**

Universität Vechta, kleine Aula,

Driverstraße 22, 49377 Vechta

- **Unterbringung:**

Für den Zeitraum der Akademie ist eine Hotelunterbringung in Vechta vorgesehen, die Sie individuell buchen können.

Hotel "Am Kaponier", Große Str. 47, Tel.: 04441/92 32-0

Hotel "Schäfers", Große Str. 115, Tel.: 04441/9283-0

Weitere Hotels finden Sie unter [www.vechta.de](http://www.vechta.de) .

- **Zertifikat:**

Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer erhalten nach Abschluss der Akademie 2012 ein Zertifikat der Universität Vechta.

- **Seminarkosten:**

340 Euro/Themenbereich Fleisch

340 Euro/Themenbereich Obst/Gemüse,

190 Euro/Thementag.

Darin sind sämtliche Tagungsunterlagen, Transfers sowie die Tagesverpflegung (ohne Unterkunft) an den Akademietagen enthalten.

- **Zusätzliche Informationen für Studierende:**

Der Bewerbungsschluss für Studierende ist Donnerstag, der 08.03.2012. Der Seminarbeitrag für die Studierenden beträgt 210 Euro für den gesamten Zeitraum.

Darin sind ebenfalls sämtliche Tagungsunterlagen, Transfers sowie die Tagesverpflegung (ohne Unterkunft) an den Akademietagen enthalten (Sondervereinbarungen zu Teilnahmen mit Studierenden der Hochschule Osnabrück und Universität Göttingen).

- **Ansprechpartner:**

Johannes Wilking

Wissenschaftliches Zentrum für Ernährungswirtschaft und ländliche Räume (ZER)

Driverstraße 22, 49377 Vechta

Tel.: 04441/15-278

Fax: 04441/15-290

e-mail: [johannes.wilking@uni-vechta.de](mailto:johannes.wilking@uni-vechta.de)

[johannes.wilking@agr.uni-goettingen.de](mailto:johannes.wilking@agr.uni-goettingen.de)

Internet: [www.zer-vechta.de](http://www.zer-vechta.de)



Akademie 2012, “Qualität der Lebensmittelproduktion”,  
 Veranstaltungsort: kleine Aula,  
 Universität Vechta, Driverstr. 22, 49377 Vechta