

**Programm**

**GDL Kongress Lebensmitteltechnologie 2024**

**Lemgo**

**10. – 12. Oktober 2024**

**Donnerstag, 10. Oktober 2024**

08.30 – 10.00      Registrierung der Teilnehmenden und Anbringen der Poster

**Eröffnung GDL Kongress Lebensmitteltechnologie 2024**

10.00 – 10.05      Begrüßung  
*J. Hamatschek*  
Präsident der Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologe n e.V., Schwieberdingen

10.05 – 10.35      Die Zukunft der Lebensmitteltechnologie?  
*J. Hamatschek*  
Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologe n e.V., Schwieberdingen

10.35 – 11.05      Proteinbasierte Lebensmittel: Synergien zwischen pflanzlichen und tierischen Proteinen in Forschung und Lehre  
*S. Struck*  
Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo

11.05 – 11.35      Reduktion von Teigadhäsion: Verbesserte Teigverarbeitung durch makroskopisch strukturierte Oberflächen  
*U. Vogt*  
Weihenstephaner Institut für Getreideforschung, Freising

11.35 – 12.05      Von der Forschung in die Praxis – Innovationen im Bereich der Lebensmittelextrusion  
*V. Lammers*  
DIL Technology GmbH, Quakenbrück

12.05 – 12.30      Verleihung Nachwuchsförderpreis der Ulrich Florin Stiftung  
*J. Kreyenschmidt*  
Kuratorium der Ulrich Florin Stiftung

12.30 – 14.00      Mittagspause, Standbesuche, Posterschau und Führungen

**Themenkreis 2: Proteine**

**Themenkreis 3: Berufsperspektiven für Studierende**

**Themenkreis 4: Analytische Messtechnik**

<p>14.00 – 14.25 Ganzheitliche Charakterisierung kommerzieller Proteinzutaten zum Aufbau einer Proteindatenbank <u>L. M. Ignatzy<sup>a</sup></u>, <u>U. Schweiggert-Weisz<sup>a,b</sup></u> <sup>a</sup>Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung, Freising; <sup>b</sup>Technische Universität München, Freising</p>	<p>14.00 – 14.25 Nicht bestätigt N.N.</p>	<p>14.00 – 14.25 Erkenntnisse zur Nutzung von Photogrammetrie für die Untersuchung des Bräunungsverhaltens von Weizenbrötchen <u>M. Luttmann<sup>a</sup></u>, <u>A. Blome<sup>a</sup></u>, <u>J. Segermann<sup>a</sup></u>, <u>M. Jekle<sup>b</sup></u>, <u>B. Frahm<sup>a</sup></u>, <u>U. Müller<sup>a</sup></u> <sup>a</sup>Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo; <sup>b</sup>Universität Hohenheim</p>
<p>14.25 – 14.50 Trockenfractionierung von Sonnenblumenpresskuchen zur Proteinanreicherung <u>S. Morejón Caraballo<sup>a</sup></u>, <u>S. Trültzsch<sup>a</sup></u>, <u>H. Rohm<sup>a</sup></u>, <u>S. Struck<sup>a,b</sup></u> <sup>a</sup>Technische Universität Dresden; <sup>b</sup>Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo</p>	<p>14.25 – 14.50 Externe Abschlussarbeit als Chance für die persönliche Weiterentwicklung und den beruflichen Einstieg <u>Frida Köning</u> ttz Bremerhaven</p>	<p>14.25 – 14.50 Hintergründe und Varianten der Farbbestimmung von Röstkaffee <u>A. Pietsch</u>, <u>D. Ametepe</u> Technische Hochschule Lübeck</p>
<p>14.50 – 15.15 Einfluss der Löslichkeit auf die Vernetzung von kommerziellen Erbsenproteinisolen <u>E. Köster</u>, <u>A. M. Wagemans</u> Technische Universität Dresden</p>	<p>14.50 – 15.15 Internationale Perspektiven im Studium und Beruf: Eine Chance, globale Verbindungen, Kommunikation und Innovation, zu fördern <u>Juliet Jaime</u> CSM Deutschland GmbH, Delmenhorst</p>	<p>14.50 – 15.15 Rheometrische Analyse hochkonzentrierter Zucker-Öl-Suspensionen <u>D. Schab</u>, <u>C. Drechsel</u>, <u>H. Rohm</u>, <u>S. Zahn</u> Technische Universität Dresden</p>
<p>15.15 – 15.40 Entwicklung von innovativen Pulverprodukten auf Basis von alternativen Proteinquellen <u>A. Gärtner<sup>a</sup></u>, <u>D. Genuttis<sup>a</sup></u>, <u>M. Trif<sup>b</sup></u>, <u>A. Rusu<sup>a</sup></u> <sup>a</sup>Biozoon GmbH, Bremerhaven; <sup>b</sup>Centre for innovative process engineering (Centiv) GmbH, Syke</p>	<p>15.15 – 15.40 Nicht bestätigt N.N.</p>	<p>15.15 – 15.40 Verbessertes Modell zur Untersuchung von Nahrungsmittelmassen im Einschneckenextruder zur Bestimmung rheologischer Eigenschaften <u>C. Dolgow<sup>c</sup></u>, <u>P.K. Vierneisel<sup>a</sup></u>, <u>L.L. Warzawa<sup>a</sup></u>, <u>O. Hense<sup>b</sup></u>, <u>U. Grupa<sup>a</sup></u> <sup>a</sup>University of Applied Science Fulda; <sup>b</sup>Faculty of Organic Agricultural Sciences, Universität Kassel, Witzenhausen; <sup>c</sup>Collin Lab &amp; Pilot Solutions GmbH, Maithenbeth</p>
<p>15.40 – 16.20 Kaffeepause, Ausstellung, Poster</p>	<p>15.40 – 16.20 Kaffeepause, Ausstellung, Poster</p>	<p>15.40 – 16.20 Kaffeepause, Ausstellung, Poster</p>
<p><b>Themenkreis 5: Future Food Factory und Bakteriophagen</b></p>	<p><b>Themenkreis 6: Berufsperspektiven für Studierende</b></p>	<p><b>Themenkreis 7: 2D-Codes und Produktinspektion</b></p>
<p>16.20 – 17.00 Die Future Food Factory OWL als Forschungszentrum und Demonstrationsplattform für die digi-</p>	<p>16.20 – 17.00 Erfolgreich bewerben in der Lebensmittelbranche <u>Bianca Burmester</u></p>	<p>16.20 – 17.00 Revolution im Einzelhandel - Wie 2D-Codes die Welt verändern werden</p>

tale Transformation in der Lebensmitteltechnologie <u>N. Jantz, J. Schneider</u> Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo	foodjobs GmbH	<u>V. Ditscher</u> WIPOTEC GMBH, Kaiserslautern
17.00 – 17.35 Bakteriophagen zur Kontrolle von Listerien im produktfernen Bereich. <u>H. Lehnherr</u> PTC Phage Technology Center GmbH, Bönen	17.00 – 17.35 Nicht bestätigt N.N.	17.00 – 17.35 Produktinspektion im Wandel der Zeit – Von den Anfängen rund um HACCP hin zu den zukünftigen Herausforderungen und Lösungen <u>H. Uygul</u> WIPOTEC GMBH, Kaiserslautern
17.45 – 18.30 Diskussionsrunde: Wertschätzung des Lebensmitteltechnologien		
18.45 Verkostung von Hochschulprodukten		
<b>Freitag, 11. Oktober 2024</b>		
<b>Themenkreis 8: Verfahrenstechnik</b>	<b>Themenkreis 9: Milchtechnologie</b>	<b>Themenkreis 10: Veränderungsprozesse aktiv gestalten – Transformation der Ernährungsindustrie</b>
09.00 – 09.25 Schraubenspindelpumpen – Die Allrounder für die hygienische, schonende und sichere Förderung von Lebensmitteln <u>H. Kremer</u> Jung Process Systems GmbH, Kummerfeld/ Pinne- berg	09.00 – 09.25 Texturierung von fermentiertem Speiseeis mit <i>in si- tu</i> gebildeten Exopolysacchariden <u>F. Panetta, C. Nachtigall, D. Jaros</u> Technische Universität Dresden	09.00 – 09.25 Transformation der Ernährungsindustrie: Herausforderungen annehmen, Veränderungen ak- tive gestalten -TransformERN, Ciquality OWL PLUS und Co Projekte die Unternehmen bei Ihrem Prozess unterstützen <u>Norbert Reichl</u> Food-Processing Initiative e.V.
09.25 – 09.50 Einsatz der Wirbelschichttechnologie zur Immobili- sierung und kontrollierten Freisetzung von Mikroor- ganismen <u>G. Fröhlich, D. Gary, M. Jacob</u> Glatt Ingenieurtechnik GmbH, Weimar	09.25 – 09.50 Untersuchung der Strukturveränderungen von Ca- seinmicellen während ausgewählten Milchverarbei- tungsprozessen mittels Kleinwinkelröntgenstreuung (SAXS) <u>N. Raak<sup>a,b</sup>, T. Lykkegaard Møller<sup>a</sup>, J.S. Pedersen<sup>a</sup>, M. Corredig<sup>a</sup></u> <sup>a</sup> Aarhus University, Dänemark; <sup>b</sup> University of Co- penhagen, Dänemark	09.25 – 09.50 Regionaler Transfer: Vom Campus in die Praxis: Wege zur Schließung der Innovationslücke in der Lebensmitteltechnolo- gie <u>Dr.-Ing. Imke Weishaupt</u> Transfermanagerin im Forschungsschwerpunkt „Gesundheit & Leben“, Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe

<p>09.50 – 10.15 Fettcoating von kristallinen Stoffen am Beispiel von Saccharose und Dextrose im Intensivmischer <u>M. Schaschkow<sup>a</sup>, E. Finck<sup>b</sup>, K. Ollesch<sup>b</sup>, R. Barnekow<sup>a</sup></u> <sup>a</sup>Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo; <sup>b</sup>Glass GmbH &amp; Co.KG, Paderborn</p>	<p>09.50 – 10.15 Kontinuierliche Mikrowellenextrusion von Käsebruch <u>F. Schmidt, B. Graf, J. Hinrichs</u> Universität Hohenheim</p>	<p>09.50 – 10.15 Internationaler Transfer: „SS4AF internationaler Zusammenschluss für Innovative Projekte in der Agrar- und Ernährungswirtschaft“ Projekte S3Food und HIGH5 – Innovative Lösungen aus dem Bereich der Digitalisierung. <u>Simon Maas</u> Agrifood Capital</p>
<p>10.15 – 10.40 Kristallisation von pflanzlichen Fetten in Emulsionen – Herausforderungen der Prozesstechnik und Chancen verbesserter Produkte <u>N. Leister, P. Schochat, L. Pernice, J. Reiner</u> Karlsruher Institut für Technologie</p>	<p>10.15 – 10.40 Enzymatische Quervernetzung von Casein-Nanopartikeln <u>K. Eichelberger, N. Labitzke, C. Schmidt, D. Jaros, H. Rohm</u> Technische Universität Dresden</p>	<p>10.15 – 10.40 Interdisziplinärer Transfer: „Gemeinsam stärker. Digitale Lösungen für die Agrar- und Ernährungswirtschaft“ Prozesse optimieren, potentiale heben und ausschöpfen. <u>Dr. Carsten Cruse</u> CLK GmbH</p>
<p>10.40 – 11.05 Das Lemgoer Mechanische Sattdampfverfahren für pflanzliche Materialien – Retrospektive und neue Erfahrungen <u>U. Müller, R. Ibrahim, M. Al Krad, K. Schwarzer, P. Wilhelm</u> Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo</p>	<p>10.40 – 11.05 Scale-up: Kontinuierliche Herstellung von Molkenprotein-Pektin-Komplexen für den Einsatz als Fat-Replacer <u>J. Filla, J. Hinrichs</u> Universität Hohenheim</p>	<p>10.40 – 11.05 <b>Podiumsdiskussion</b> „Veränderungsprozesse aktiv gestalten - Transformation der Ernährungsindustrie“ Lücken schließen, Transfer einfach und effizient gestalten. <i>Lee Greene, Foodhub NRW, Dr. Carsten Cruse, CLK GmbH, Simon Maas, Agrifood Capital, Dr. Ing. Imke Weishaupt, HS OWL</i></p>
<p>11.05 – 11.30 Kaffeepause, Ausstellung, Poster</p>	<p>11.05 – 11.30 Kaffeepause, Ausstellung, Poster</p>	<p>11.05 – 11.30 Kaffeepause, Ausstellung, Poster</p>
<p><b>Themenkreis 11: Gele</b></p>	<p><b>Themenkreis 12: Fermentationstechnologie</b></p>	<p><b>Themenkreis 13: Getränketechnologie</b></p>
<p>11.30 – 11.55 Einsatz von Bigelen als Margarine-Ersatz in Croissants <u>C. Steinkellner, K. Franke</u></p>	<p>11.30 – 11.55 Zur Mikrobiologie von Fermentationen in Getränken und Lebensmitteln – Ein Baukastensystem? <u>L. Zimmermann, C. von Wallbrunn</u></p>	<p>11.30 – 11.55 Eiweißstabilisierung von Most und Wein mittels Aspergillopepsin und Kurzzeiterhitzung <u>L. Seidel<sup>a</sup>, K. Runkel<sup>b</sup>, W. Albuquerque<sup>c</sup>, K. Hap-</u></p>

Leibniz Universität Hannover	Hochschule Geisenheim University	<i>pel<sup>d</sup>, H. Zorn<sup>c,d</sup>, M. Gand<sup>c</sup>, M. Freund<sup>b</sup>, F. Will<sup>a</sup>, R. Schweiggert<sup>a</sup></i> <sup>a</sup> Institut für Getränkforschung, Hochschule Geisenheim University, Geisenheim; <sup>b</sup> Institut für Önologie, Hochschule Geisenheim University, Geisenheim; <sup>c</sup> Justus-Liebig-Universität Gießen; <sup>d</sup> Fraunhofer-Institut für Molekularbiologie und Angewandte Ökologie, Gießen
11.55 – 12.20 Viskoelastische Eigenschaften von pflanzlichen Emulsionsgelen <i>L. Langendörfer<sup>a,b</sup>, O. Hense<sup>a</sup>, M. Diakité<sup>b</sup></i> <sup>a</sup> Universität Kassel; <sup>b</sup> Hochschule Fulda	11.55 – 12.20 Die Rolle von ML-Modellen in der Lebensmitteltechnologie: Eine Fallstudie zur Sauerteigfermentation mit NIR-Spektroskopie <i>J. Segermann, M. Luttmann, A. Blome, S. Feldt, S. Sivanesan, C.-A. Holst, V. Lohweg, B. Frahm, U. Müller</i> <i>inIT - Institut für industrielle Informationstechnik, Lemgo</i>	11.55 – 12.20 FoodLifeTimeTracking: Datengetriebene dynamische Haltbarkeitsvorhersage von Erfrischungsgetränken <i>A. Gossen<sup>a</sup>, L. Katsch<sup>a</sup>, M.I. Meyer<sup>a</sup>, M. Zimmer<sup>a</sup>, M. Bator<sup>b</sup>, M. Darvishib, C.-A. Holst<sup>b</sup>, V. Lohweg<sup>b</sup>, J. Schneider<sup>a</sup></i> <sup>a</sup> Institute for Life Science Technologies (ILT.NRW); <sup>b</sup> Institute Industrial IT (inIT). Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
12.20 – 12.45 Oleogele als neues alternatives Frittiermedium für Kartoffelchips und andere frittierte Lebensmittel <i>I. Smit<sup>a</sup>, S. Nikolay<sup>a</sup>, J. Wolf<sup>a</sup>, B. Hetzerb<sup>b</sup>, H. Kalbfleisch<sup>c</sup>, H. Schädlich<sup>c</sup>, L. Weber<sup>a</sup>, B. Matthäus<sup>a</sup></i> <sup>a</sup> Max Rubner-Institut, Detmold; <sup>b</sup> Max Rubner-Institut, Karlsruhe; <sup>c</sup> The Lorenz Bahlsen Snack-World GmbH & Co KG, Neu-Isenburg	12.20 – 12.45 Aufwertung von Nebenprodukten der Öl- und Käseherstellung mittels Fermentation <i>S. Morejón Caraballo<sup>a</sup>, H. Rohm<sup>a</sup>, S. Struck<sup>a,b</sup></i> <sup>a</sup> Technische Universität Dresden; <sup>b</sup> Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo	12.20 – 12.45 Migration von Kupfer aus Trinkflaschen in Getränke <i>T. Benz, B.A. Weber, J. Zapp</i> Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
12.45 – 14.00 Mittagspause, Ausstellung, Poster	12.45 – 14.00 Mittagspause, Ausstellung, Poster	12.45 – 14.00 Mittagspause, Ausstellung, Poster
<b>Themenkreis 14: Nachhaltigkeitskonzepte</b>	<b>Themenkreis 15: Verfahrenstechnik</b>	<b>Themenkreis 16: Ätherische Öle</b>
14.00 – 14.25 Nicht bestätigt N.N.	14.00 – 14.25 Von Produktionsdaten zu einem digitalen Zwilling durch maschinelles Lernen <i>D. Jox, C. Krupitzer</i> Universität Hohenheim	14.00 – 14.25 Vergleichende Untersuchungen der Festigkeiten von Ätherisch-Öl-Drüsenschuppen von Lippenblütlern – Sinn und Erkenntnisse <i>R. Ibrahim, B. Barakat, M. Suliman, A. S. Mousa, M.I. Latta, E. Bekonda, K. Schwarzer, U. Müller</i> Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo

14.25 – 14.50 Nicht bestätigt N.N.	14.25 – 14.50 Grundlagen GMP gerechter Prozess-Validierung am Beispiel einer Wärmeverteilungsmessung im Autoklaven <u>L. Pixa</u> Ellab GmbH, Bockel	14.25 – 14.50 Scale up-Probleme bei der schnellen Wasserdampfdestillation zur Gewinnung ätherischer Öle <u>D. Liphardt</u> , <u>M. Al Krad</u> , <u>P. Wilhelm</u> , <u>K. Schwarzer</u> , <u>U. Müller</u> Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
14.50 – 15.15 Das GEA-Nachhaltigkeitskonzept zur Klimaneutralität <u>D. Schwarz</u> GEA Westfalia Separator Group GmbH, Oelde	14.50 – 15.15 Batch-RO als Schlüsseltechnologie zur Überbrückung der Umsetzungslücke zwischen Abfällen der Lebensmittelherstellung und industriellen Bioprozessen <u>S. Barbe<sup>a,b</sup></u> , <u>T. Millenautzki<sup>a</sup></u> , <u>J. Lisičar Vukušić<sup>c</sup></u> , <u>P. A. Davies<sup>d</sup></u> <sup>a</sup> Technische Hochschule Köln, Campus Leverkusen; <sup>b</sup> University of Birmingham, UK; <sup>c</sup> NH Neu Heimeroth und Partner mbB, Attendorn; <sup>d</sup> University of Birmingham, School of Engineering, UK	14.50 – 15.15 Prozessoptimierung der schnellen Wasserdampfdestillation zur Gewinnung ätherischer Öle <u>Y. Dehghanzadeh</u> , <u>D. Liphardt</u> , <u>K. Schwarzer</u> , <u>P. Wilhelm</u> , <u>U. Müller</u> Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
15.15 – 15.55 Kaffeepause, Ausstellung, Poster	15.15 – 15.55 Kaffeepause, Ausstellung, Poster	15.15 – 15.55 Kaffeepause, Ausstellung, Poster
<b>Themenkreis 17: Lebensmittelhygiene</b>	<b>Themenkreis 18: Rohstoffe</b>	<b>Themenkreis 19:</b>
15.55 – 16.20 Hygienische Lüftung in der Lebensmittelproduktion <u>S. Mix</u> Halton Foodservice GmbH, Reit im Winkl	15.55 – 16.20 Kaffeeirsche – Nachhaltigkeit und Innovation in der Getränkeindustrie <u>A. Prang</u> Casaritas GmbH & Co. KG, Bielefeld	15.55 – 16.20 Glycoalkaloide in Verarbeitungskartoffeln und frittierten Kartoffelprodukten: Bildung und Stabilität <u>C. Meyers<sup>a</sup></u> , <u>K. Mittau<sup>b</sup></u> , <u>K. Stahl<sup>a,c</sup></u> , <u>E.-L. Faas<sup>a,d</sup></u> , <u>M. Knoblauch<sup>a,e</sup></u> , <u>S. Rohn<sup>b</sup></u> , <u>I. Smit<sup>a</sup></u> , <u>M. Schmidt<sup>a</sup></u> <sup>a</sup> Max Rubner-Institut, Detmold; <sup>b</sup> Technische Universität Berlin; <sup>c</sup> Hochschule Fulda; <sup>d</sup> Hochschule Rhein-Waal, Kleve, <sup>e</sup> Hochschule Hamm-Lippstadt, Hamm
16.20 – 16.45 Analyse quellender, lebensmittelbasierter Verschmutzungen: eine Methodenkombination <u>C. Drechsel</u> , <u>C. Schmidt</u> , <u>N. Thamm</u> , <u>N. Labitzke</u> , <u>H. Rohm</u> , <u>S. Zahn</u> Technische Universität Dresden	16.20 – 16.45 Charakterisierung von Lebensmittel-Prototypen: Einfluss verschiedener Rohstoffe auf die Qualität von Endprodukten <u>P. Liermann</u> , <u>J. Palomino</u> , <u>D. Pein</u> Planteneers GmbH, Ahrensburg	16.20 – 16.45 Trester aus der Olivenölgewinnung – Ein Nebenprodukt mit Potential <u>S. Hruschka</u> GEA Westfalia Separator Group GmbH, Oelde

16.45 – 17.10 Designed for the efficient cleaning of automation components <u>T. Klein</u> SMC Deutschland GmbH, Egelsbach	16.45 – 17.10 Upcycling von Hafer-Okara zur Weiterverwendung in der Lebensmittelproduktion <u>C. Nachtigall</u> , R. Plebst, J. Fischer, H. Rohm, D. Jaros Technische Universität Dresden	16.45 – 17.10 Nicht-thermische Verfahren für die Verbesserung der Ausbeute und Qualität von Olivenöl M. Psarianos Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie e.V. (ATB), Potsdam
17.10 – 17.35 Lebensmittelhygiene:Im Keim erstickt <u>A. Neuer</u> , F. Alexander-Urech und M. Graupner sterilAir, Weinfelden, Schweiz	17.10 – 17.35 Herstellung und Charakterisierung der Zusammensetzung authentischer, nativer Traubenkernöle verschiedener deutscher Rebsorten <u>I. Willenberg<sup>a</sup></u> , S. Gani <sup>a</sup> , K. N'Diaye <sup>a</sup> , T. Sieren <sup>a</sup> , O. Trapp <sup>b</sup> , S. Rohn <sup>c</sup> <sup>a</sup> Max Rubner-Institut, Detmold; <sup>b</sup> Julius Kühn-Institut, Institut für Rebenzüchtung, Siebeldingen; <sup>c</sup> Technische Universität Berlin	17.10 – 17.35 Personalisierte Ernährung – Von der Selbsterkenntnis des eigenen Essverhaltens zum bewussten Ernährungsplan in wechselnden Belastungsphasen und der Saisonzeiten <u>D. Weber</u> Personalisierte Ernährungskonzepte Dr. Weber, Visperterminen, Schweiz
17.35 – 18.00 Absorbierende und aktive Pads für weniger Food Waste – neue Plastikfreie Verpackungslösungen <u>F. Tintchev</u> McAirlaid's Vliesstoffe GmbH, Berlingerrode	17.35 – 18.00 Gewinnung von DHA-Öl aus heterotroph fermentierten Mikroalgen <u>Alexander Piek</u> GEA Westfalia Separator Group GmbH, Oelde	17.35 – 18.00 Die mikrobielle Zutatenproduktion und -anwendung aus prozesstechnischer Sicht <u>V. Stolten</u> Tetra Pak Processing Equipment AB, Lund, Sweden
<b>18.15 Jahresmitgliederversammlung der GDL e.V. (nur für Mitglieder)</b>		
<b>19.30 Gemeinsames Abendessen</b>		
<b>Samstag, 12. Oktober 2024</b>		
<b>Themenkreis 20: Rechtliche Aspekte in der Lebensmittelwirtschaft</b>		
09.00 – 09.35	Nicht bestätigt N.N.	
09.35 – 10.10	Neue genomische Techniken bei Pflanzen – Gesetzliche Regelungen und Anwendungen <u>K.-D. Jany</u> Wadi-International-University, Wadi Al Nadara, Syrien	

10.10 – 10.45	Nicht bestätigt N.N.
10.45 – 11.15	Kaffeepause
11.15 – 13.00	Lebensmittelrechtliche Podiumsdiskussion Diskussionsleitung: <u>S. Stähle</u> Lebensmittelverbands Deutschland, Berlin
13.00	Schlussworte

## Organisatorische Hinweise

### Tagungsadresse/Tagungsbüro

PHOENIX CONTACT arena  
Bunsenstraße 39  
32657 Lemgo

### Teilnahmegebühr

Vortragende/Posteraussteller**	EUR 200,00
Mitglieder*	EUR 520,00
Nichtmitglieder	EUR 580,00
Studentische Mitglieder*	EUR 60,00
Studentische Nichtmitglieder	EUR 100,00

\*Studierende Vortragende/ Posteraussteller s. Studierende/Studierende Mitglieder GDL / Bitte Titel des Beitrags angeben

\*\*GDL, SGLWT, V.Ö.L.B.

### Anmeldung

Bitte melden Sie sich per E-Mail ([Kongress@gdl-ev.org](mailto:Kongress@gdl-ev.org)) mit folgenden Daten an. Vielen Dank!

- Titel / Vorname / Name
- Firma • Straße Nr.
- PLZ / Ort / Land (falls nicht Deutschland)
- Telefon
- E-Mail
- Falls nötig abweichende Rechnungsadresse
- Anmeldung als
  - Vortragende/Posteraussteller
  - Mitglied einer der unter\*\* angeführten Organisationen
  - Nicht-Mitglied



- Studentisches Mitglied
- Studentisches Nichtmitglied
- Ich werde am gemeinsamen Abendessen teilnehmen.
- Ich bin damit einverstanden, dass meine Daten (Name, Firma, Ort) auf der Teilnehmerliste zugänglich gemacht werden.
- Hiermit bestätige ich, dass ich die [Teilnahmebedingungen](#) zur Kenntnis genommen habe.
- Hiermit bestätige ich, dass ich die [Datenschutzbestimmungen](#) zur Kenntnis genommen habe.

**Anmeldeschluss** 27. September 2024

Alle Informationen und Änderungen unter [www-gdl-ev.org/](http://www-gdl-ev.org/)

[Liste mit Übernachtungsmöglichkeiten in und um Lemgo](#)