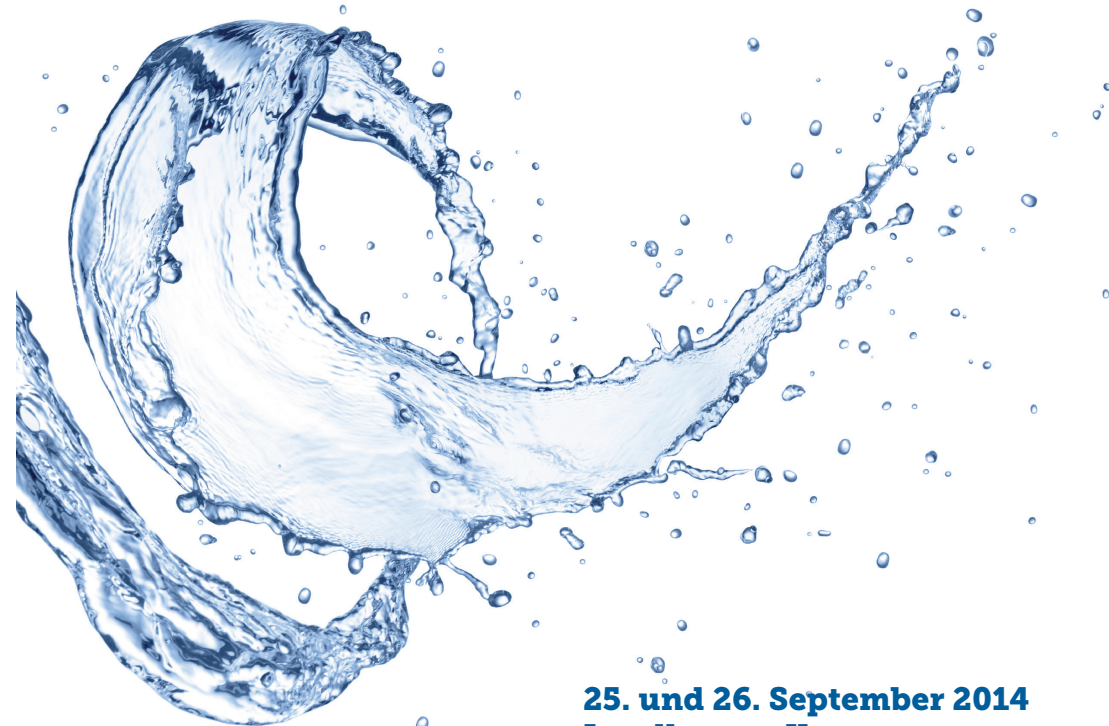


Freitag, 26. September 2014

C. Wasserverbrauch senken

13.15	Einführung	Markus Henggeler Präsident SGLWT
13.25	Wasserruckdruck entlang der Wertschöpfungskette Strategische Implikationen für die Lebensmittelproduktion	Annette Koehler, Dr. PE INTERNATIONAL, Winterthur
13.45	Hygienic Design und Wasserverbrauch	Wouter Burggraaf Burggraaf & Partners, Vaassen, NL
14.25	Jeder Tropfen zählt Mitarbeitersensibilisierung für Wassersparen	Gerold Schatt Emmi Milch AG, Dagmersellen
14.45	Pause	
15.10	Ressourcenoptimierung in der Reinigungspraxis	Hansruedi Mürner, Dr. Halag Chemie AG, Aadorf
15.30	Wasserverbrauch und -optimierung bei der CIP-Reinigung	Martin Hübner, Dr.-Ing. Tetra Pak Processing, Glattbrugg
15.50	Wassersparen bei der Reinigung von grossen Anlagen	Anne-Claire Carrere Nestlé Product Technology Center, Konolfingen
16.10	Ausblick Reduktionspotenziale Erkenntnisse aus Ökobilanzen	Niels Jungbluth, Dr. ESU-services GmbH, Zürich
16.30	Abschluss	

Wasser in der Lebensmittel- herstellung



25. und 26. September 2014
Landhaus – Kongresszentrum
4500 Solothurn

Gemeinsame Tagung der Fachgesellschaften
SGLH, SGLUC, SGLWT und des Berufsverbands SVIAL

Die Tagung wird von der Schweizerischen Akademie der
Technischen Wissenschaften SATW finanziell unterstützt.

Donnerstag, 25. September 2014

A. Lebensmittel Wasser

14.00	Empfang, Registrierung, Kaffee	
	Begrüssung	Thorid Klantschitsch, Dr. Präsidentin SVIAL
14.30	Eröffnung	Corinne Gantenbein-Demarchi, Prof., Dr. Präsidentin SGLH
14.40	Wasser aus globaler Sicht	Eileen Hofstetter Direktion für Entwicklungszusammen- arbeit (DEZA)
15.20	Wasser als kostbare Ressource in der Lebensmittelindustrie	Marcel Kreber Schweiz. Brauerei-Verband (SBV) Verband Schweizerischer Mineral- quellen und Soft-Drink-Produzenten
15.50	Pause	
16.10	Wasserpolitik eines Getränke- unternehmens	Jürg Burkhalter Coca-Cola HBC Schweiz
16.30	Wasser aus Sicht von Forschenden und Studierenden Poster und Präsentationen	Peter Braun, Dr. Swiss Food Research
17.15	Wasser-Degustation Pro Büvetta Tarasp	Ernst Bromeis Wasserbotschafter Graubünden
18.00	Abschluss, Zimmerbezug	

Abendprogramm im Landhaus

19.00	Willkommen im Kanton Solothurn	Peter Gomm Landammann Kanton Solothurn
19.30	Abendessen	

Freitag, 26. September 2014

B. Wasser beschaffen

8.00	Empfang, Registrierung, Kaffee	
8.30	Einführung	Hans Jörg Bachmann, Dr. Präsident SGLUC
8.40	Wasser für die Lebensmittelindustrie Anforderungen, Vereinbarungen	Richard Wülser IWB Wasserlabor, Basel
9.00	Bestimmung der Wasserqualität Methoden, Prozesse	Andreas Peter Kant. Labor, Zürich
9.20	Wasser selber fördern Quell- und Grundwasser	Christian Hoch Feldschlösschen, Rheinfelden
9.40	Pause	
10.15	Aufbereitung von Wasser in der Lebensmittelindustrie Fallbeispiel Erfrischungsgetränke	Patrick Wittweiler Coca-Cola HBC Schweiz AG
10.35	Betriebswasser-Kreisläufe schliessen	Jürg Buchli, Dr. ZHAW Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI), Wädenswil
11.00	Wasser aus Sicht von Forschenden und Studierenden Poster und Präsentationen	Peter Braun, Dr. Swiss Food Research
11.45	Mittagessen	