



BERUFLICHES  
SCHULZENTRUM  
LEMITEC KULMBACH



# LEMITEC 2024

## ANFORDERUNGEN AN DEN LEBENSMITTELPRODUKTIONSTECHNIKER

Freitag, 07. – Samstag, 08. Juni 2024

GUTE BILDUNG. GUTE CHANCEN.



BERUFLICHES  
SCHULZENTRUM  
LEMITEC KULMBACH

BERUFLICHES SCHULZENTRUM KULMBACH  
LEMITEC KULMBACH  
STAATL. FACHSCHULE FÜR LEBENSMITTELTECHNIK

E.-C.-Baumann-Straße 22  
95326 Kulmbach  
Tel. 09221 69032-0  
Fax 09221 69032-16

lemitec@bsz-kulmbach.de  
www.lemitec.de

## ORGANISATORISCHES

ANMELDUNG  
BIS FREITAG, 24. MAI 2024

**Ansprechpartner:**  
Sabine Schöner  
Tel. 09221 69032-0  
Fax 09221 69032-16  
lemitec@bsz-kulmbach.de

**LEMITEC KULMBACH**  
STAATL. FACHSCHULE FÜR  
LEBENSMITTELTECHNIK

E.-C.-Baumann-Straße 22  
95326 Kulmbach

**Tagungsgebühr:**  
170,00 Euro  
80,00 Euro (Mitglieder der Freundeskreise)  
60,00 Euro (Schüler und Studenten)

Im Preis ist das gemeinsame Abendessen  
enthalten.

**Konto:**  
Freundeskreis  
Sparkasse Kulmbach-Kronach  
IBAN: DE71 7715 0000 0101 1371 56  
BIC: BYLADEM1KUB

Bitte zurücksenden  
oder per Fax an 09221 69032-16 oder [lemitec@bsz-kulmbach.de](mailto:lemitec@bsz-kulmbach.de)



BERUFLICHES  
SCHULZENTRUM  
LEMITEC KULMBACH

**LEMITEC 2024**  
STAATL. FACHSCHULE FÜR LEBENSMITTELTECHNIK  
E.-C.-Baumann-Straße 22  
95326 Kulmbach





An der STAATLICHEN FACHSCHULE FÜR LEBENSMITTEL-TECHNIK KULMBACH werden Back-, Fleisch- sowie Lebensmittelverarbeitungstechniker ausgebildet. Unsere Schüler haben in der Regel eine abgeschlossene Ausbildung in der Fleisch- bzw. Lebensmittelbranche und sind in dieser seit mindestens einem Jahr tätig. Mit dem Abschluss Techniker strebt der Großteil unserer Absolventen eine Anstellung in der Lebensmittelindustrie an.

An der Schule werden Führungskräfte für die Praxis ausgebildet. Deshalb stehen neben dem theoretischen Unterricht speziell die praktischen Übungen im Mittelpunkt. Die Bearbeitung von Projektarbeiten in Zusammenarbeit mit namhaften Firmen der Industrie ergänzt die Weiterbildung.

Die theoretische und praktische Ausbildung erfolgt durch unser erfahrenes Kollegium, das sich aus Pädagogen und Ingenieuren mit Industrieerfahrung zusammensetzt. Der intensive Kontakt zur Lebensmittelindustrie ermöglicht den ständigen Bezug zu aktuellen Themen. Der prozessorientierte Unterricht, modernste Maschinen in unserem gut ausgestatteten Technikum sowie die Arbeit mit einem Warenwirtschaftssystem bereiten unsere Absolventen optimal auf ihre zukünftige Tätigkeit vor.

weitere Informationen unter: [www.lemitec.de](http://www.lemitec.de)

## FREITAG, 07. JUNI 2024

STADTHALLE KULMBACH, SUTTE 2

Tagungsleitung: Dr. Sylvia Pfaff  
FIS Europe

09:30 **Grußworte**

09:45 **Vorstellung Schulkonzept**

Schulleiter OSTD Alexander Battistella • BSZ-Kulmbach

10:00 **Anforderungen aus Sicht der Lebensmittel-industrie**

Michael Ascherl  
Ponnath DIE MEISTERMETZGER GmbH

10:30 **Anforderungen aus Sicht von Forschung & Entwicklung**

Dr. Mathias Warwel  
IREKS GmbH

11:00 **Kaffeepause**

11:20 **Anforderungen aus Sicht von Maschinen- und Anlagenbau**

Andreas Seydelmann  
Maschinenfabrik Seydelmann KG

12:00 **Der Landkreis Kulmbach und die Lemitec  
Rückschau und Ausblick**

Landrat Klaus Peter Söllner

12:30 **Mittagspause**

13:30 **Anforderungen aus Sicht der Zulieferindus-  
trie**

Robert Becht  
VAN HEES GmbH

14:00 **Anforderungen aus Sicht des Mittelstandes**

Sebastian Winterhalter  
Metzgerei Gustav Winterhalter GmbH

14:20 **Kaffeepause**

14:30 **Podiumsdiskussion - Perspektiven für Le-  
bensmittelproduktionstechniker**

15:40 **Treffen der Freundeskreise in Räumen der  
Stadthalle** (im Anschluss an die Vorträge)

19:00 **Abendessen mit Erfahrungsaustausch**

Stadthalle Kulmbach • Einlass: 18:30

## SAMSTAG, 08. JUNI 2024

SCHULE, E.-C.-BAUMANN-STR. 22

von 09:00 bis 13:00 Uhr: TAG DER OFFENEN TÜR  
Präsentationen der Projektarbeiten:

- Beeinflussung des Muskelabriebs bei der industriellen Hackfleischproduktion
- Entwicklung von Debreziner mit der Nutri Score Stufe B
- Einflussfaktoren auf die Schneidstabilität von Bierschinken
- Einflüsse und Auswirkungen von Schneidvorgängen auf in Leitsätzen definierte Parameter
- Bearbeitung von Weizenteigen mittels Tumbler-Technologie
- Sports Nutrition mit besonderem Nährstoffprofil
- Erarbeitung eines Lagerverwaltungssystems für den Fachbereich Fleischereitechnik
- Optimierung des Sprühtrocknungsprozesses von Tomatensaftkonzentrat
- Analyse der Wechselwirkung von unterschiedlichen Verdickungsmitteln
- pH- und Gefrier-Taustabilität unterschiedlicher Stärken in Vergleichsprodukten
- Inbetriebnahme neuer analytischer Messgeräte

### Vorführungen

- Industrielles Aufschneiden von Frischfleisch mit TVI
- Die Schneidtrommel als Vorzerkleinerer für Hackfleisch
- Industrielles Portionieren von Hackfleisch
- Automatisiertes Slicen und Verpacken von Brühwurstaufschnitt

### Ausstellende Firmen:

Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG • Bizerba SE & Co. KG • CDS Hackner GmbH • CSB System SE • Eberhardt GmbH • IREKS GmbH • JBT TIPPER TIE Technopak GmbH • Lumbeck & Wolter GmbH & Co. KG • MAGURIT Gefrierschneider GmbH • Maschinenfabrik Seydelmann KG • Perten Instruments GmbH • RAPS GmbH & Co. KG • Rational AG • RED ARROW Handels-GmbH • Schröter Technologie GmbH & Co. KG • SÜDPACK Holding GmbH • Stephan Machinery GmbH • TVI Entwicklung und Produktion GmbH • Visko Teepak Deutschland GmbH • Weber Food Technology GmbH

ANMELDUNG ZUR LEMITEC 2024 AM FREITAG, 07. JUNI 2024

Privatperson	Firma
Name/Vorname:	Name:
Straße/Hausnr.:	Straße/Hausnr.:
PLZ, Ort:	PLZ, Ort:
Telefon:	Telefon:
E-Mail:	E-Mail:
<input type="checkbox"/> Vollzahler <input type="checkbox"/> Mitglied <input type="checkbox"/> Schüler/Student	Rechnung an die Firma <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Datum	Unterschrift

\*Die Anmeldegebühren sind nach Rechnungseingang direkt auf unser Konto zu überweisen. Siehe Organisatorisches.