

Anfahrtsskizze



Tagungsort

Internationales Getränkewissenschaftliches Zentrum Weihenstephan (iGZW)
 Gregor-Mendel-Str. 4, 85354 Freising
 Konferenzraum im Dachgeschoss

Tagungsgebühren

	Rechts- tagung	Frühjahrs- tagung	Automatisie- rungstagung
Studenten/Doktoranden (Mitglieder) und Referenten	0 €	0 €	0 €
Studenten/Doktoranden (Nicht-Mitglieder)	40 €	70 €	50 €
Mitglieder/Behörden	100 €	250 €	150 €
Nicht-Mitglieder	200 €	500 €	300 €

* Frühbuche (Buchung bis 28.02.2017) erhalten 10 % Rabatt auf den Tagungspreis.
 ** Bei Buchung von 2 Veranstaltungen werden zusätzlich 10 % Rabatt, bei Buchung von 3 Veranstaltungen 20 % Rabatt auf den gesamten Tagungspreis gewährt.
 *** Je Abendveranstaltung erlauben wir uns 40 € zu berechnen (Essen und alle Getränke sind in den 40 € inklusive).

Anmeldung

www.forschende-getreideunternehmen.de
 oder an:
Daniela Schulte
schulte@forschende-getreideunternehmen.de
Tel.: +49 (0) 8161 713261
Fax.: +49 (0) 8161 713883

Wissenschaft für die Praxis!

Tagungskalender 2017

	Dienstag, 28.03.2017	Mittwoch, 29.03.2017	Donnerstag, 30.03.2017
vormittags	Lebensmittelrechtstagung	Frühjahrstagung	Automatisierungstagung
nachmittags	Frühjahrstagung		
abends	Bayerischer Abend im Bräustüberl	Abendessen im Bayerischen Hof	---

www.forschende-getreideunternehmen.de

VERANSTALTER

Weihenstephaner Förderverein für Brau-, Getränke- und Getreidetechnologie e. V. (WFBGG)



ORGANISATION UND LEITUNG

Dr. Margit Jekle
 Weihenstephaner Institut für Getreideforschung (WIG)
jekle@forschende-getreideunternehmen.de



SCHIRMHERRSCHAFT

Univ.-Prof. Dr.-Ing. Thomas Becker
 Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie
 Technische Universität München



**WEIHENSTEPHANER TAG FÜR
 LEBENSMITTELRECHT
 UND -POLITIK –
 REGIONALITÄT IST GEFRAGT**

28. März 2017

Freising

Programm 28. März 2017

ab 8:00 **Anmeldung**

09:00 - 11:00

Begrüßung

Prof. T. Becker (TUM), Dr. M. Jekle (WIG)

Die regional glutenfreie Veganerschnitte – lebensmittelrechtliche Anforderungen an die Bewerbung von Backwaren

H. Martell (Rechtsanwalt)

Vegane und vegetarische Produkte – Chancen und Herausforderungen für die Backbranche

T. Strecker (VEBU)

Regionalität in Österreich – Anspruch und Wirklichkeit

M. Bruckner (Markenbäcker)

11:00 - 11:30 Kaffeepause



11:30 - 13:00

Hygienekontrollen im Getreideerfassungshandel und in Getreidemühlen

B. Kopp (LGL)

Qualitätssicherung für Kleinbetriebe – der WIG-Standard für lokale Bäckereien

Dr. C. Verheyen (TUM), R. Wallau, C. Hörner (EDEKA Handelsgesellschaft Südbayern mbH), Dr. M. Jekle, Prof. T. Becker (TUM)

13:00 - 14:00 Mittagessen



ZIELPUBLIKUM

Die Veranstaltung ist für Teilnehmer aus u. a. folgenden Sektoren konzipiert:

- Großbäckereien / Handwerk
- Mühlen
- Beratung
- Getreidenährmittel
- Systemgastronomie
- Getreideanbauer /-händler
- Ingredients
- Behörden
- Verbände
- Kanzleien
- Überwachung