2. Internationale Kemptener Käserei-Konferenz

27. & 28. Oktober 2026



muva kempten

Herbertz Dairy Food Service

Milchwirtschaftliches Zentrum Bayern Kempten/Allgäu

Liebe Teilnehmerinnen und Teilnehmer,

herzlich willkommen zur 2. Internationalen Kemptener Käserei-Konferenz im Milchwirtschaftlichen Zentrum Bayern. Wir freuen uns, Sie in Kempten begrüßen zu dürfen, um Ihnen hier in der Molkereischule in Kempten an den beiden Veranstaltungstagen ein interessantes und auch „sensorisch“ attraktives Programm zu bieten.

Das Treffen findet vor dem Hintergrund einer nachhaltigen Steigerung der deutschen und internationalen Käseproduktion statt – trotz des Wettbewerbs durch die pflanzlichen Alternativen. Zugleich steigen die Ansprüche der Verbraucher und auch die gesetzlichen Rahmenbedingungen werden in diesen Tagen fortgeschrieben. Dies erhöht in Summe den Druck auf die Hersteller, die Prozesse weiter zu automatisieren, die Effizienz zu steigern und der Nachhaltigkeit mehr Bedeutung zu schenken.

Um den erforderlichen Änderungen in unserer Branche gerecht zu werden, erwarten wir Sie zu zukunftsweisenden Fachvorträgen, praxisnahen Einblicken und anregenden Diskussionen zu den neuesten Trends und technologischen Fortschritten der Branche. Dem Dialog zwischen Wissenschaft, Industrie und Praxis möchten wir durch unsere Foyer-Ausstellung gezielt einen passenden Rahmen geben.

Am zweiten Konferenztag laden wir Sie außerdem zu einer Käseverkostung ein. Sie zeigt eindrucksvoll, wie vielfältig und sensorisch komplex moderne wie auch traditionelle Käsesorten heute sind und verbindet damit handwerkliche Tradition mit den Ergebnissen aktueller Produktentwicklung.

Wir wünschen Ihnen eine inspirierende und erkenntnisreiche Konferenz und freuen uns darauf, mit Ihnen gemeinsam am Erfolg des Käses arbeiten zu dürfen. Heute, morgen und natürlich wieder zu unserer 3. Internationalen Kemptener Käserei-Konferenz in zwei Jahren.

Ihr(e)

Dr. Maximilian Moravek
Geschäftsführer
muva kempten GmbH

Georg Herbertz

Herbertz Dairy Food

Isabel Joachim
Abteilungsleitung Seminare / Marketing
muva kempten GmbH

2. Internationale Kemptener **KÄSEREI-KONFERENZ**

Kempten: 27./28. Oktober 2026 (Präsenz)

muva kempten Akademie

Dienstag, 27. Oktober 2026

09:30 **Registrierung / Eröffnung der Foyer-Ausstellung**
Kleiner Imbiss

10:30 **Eröffnung und Begrüßung der Teilnehmer**
Dr. Maximilian Moravek, Geschäftsführer, muva kempten GmbH

10:40 **Einführung in die Thematik**
Käse im Wettbewerb um den Verbraucher
Georg Herbertz, Herbertz Dairy Food Service

11:15 **Neues nach der Milchproduktqualitätsverordnung (MilchPQV) für Käse und Erzeugnisse aus Käse**
- Grundlegende Neuerungen (EU-Recht, Technologieoffenheit)
- Anwendungsbereiche und Übergangsregelungen
- Anforderungen an Herstellung und Kennzeichnung

Dr. Carsten Oelrichs, Partner bei ZENK Rechtsanwälte

12:00 **Lekker Abendbrot – eine einfache Idee mit großer Wirkung**
Wie Old Amsterdam in Deutschland für Aufsehen sorgt
Marius Fahl, Brand Manager OLD AMSTERDAM Germany, Westland Kaasspecialiteiten B.V.

12:30 Uhr: Mittagessen
Besuch der Foyer-Ausstellung

13:45 **Dynamik und Trends im deutschen und internationalen Markt für Käse**
- Produktion und Markt in D und EU
- Thekenware, SB-Ware, Prepacked, Alternativen
- Erwartungen und Ausblick

Dr. Kerstin Keunecke, Bereichsleiterin Milchwirtschaft, AMI

14:30 **Kreislaufprozesse in der modernen Käserei**
Molkekonzentrierung zur Wasserrückgewinnung und Nutzung der Energie aus Abwasser
Robert Bitzer, Foodfab GmbH

15:00 Uhr: Pause
Besuch der Foyer-Ausstellung

15:30 **Ganzheitliche Optimierung der Kassettenpressenreinigung**
Ein neuer Blick auf die CIP-Strategie
Peter Kurmann, Käsermeister, Bertsch Foodtec GmbH

16:00 **Von der Milch zum Käse, Kontrolle des gesamten Herstellungsprozess mit Online/Inlinetechnologie**
Praktische Umsetzung bei einem namhaften deutschen Käseproduzenten
Michael Sievers, Foss Analytical A/S, Dänemark

16:30 **Zusammenfassung / Besuch der Foyer-Ausstellung**

18:20 **Abholung der Gäste an den Hotels (Bustransfer)**

19:00 **Einladung zum gemeinsamen Abendessen**
Empfang, Spezialitäten der bayerischen Küche, Networking mit Teilnehmern, Referenten und Ausstellern
Restaurant Landhaus Sommerau, Buchenberg

ca. 22:30 Anschließend Bustransfer zurück zu den Hotels

Mittwoch, 28. Oktober 2026

08:30 **Besuch der Foyer-Ausstellung**

09:00 **Begrüßung der Teilnehmer**
Georg Herbertz, Herbertz Dairy Food Service

09:15 **Pasta Filata in Spitzenqualität – durch Anwendung fortschrittlicher Käsetechnologie**
Matteo Bosisio, GEA CMT
Bernhard Tasser, GEA Liquid Technologies Germany GmbH

09:45 **Früher erkennen. Sicherer produzieren. Nachhaltig mit Käse erfolgreich sein.**
Konstantin Rönfeld, bioMérieux Österreich GmbH
Kai Riemann, bioMérieux Deutschland GmbH

10:15 **Pasta Filata - innovativer Herstellungsprozess vom Bruch bis zum Endprodukt**
Fabian Meuschke, Hochland Natec GmbH

10:45 Uhr: Pause
Besuch der Foyer-Ausstellung

11:15 **Mikrobiom, Volatome und Sensorik**
Was aus aktuellen PDO-Studien in Tiroler Bergkäse und Grana Padano gelernt werden kann
Prof. Dr. Katrin Bach, MCI Internationale Hochschule GmbH

11:45 **Mehr Käseausbeute – über den Tellerrand hinaus inspiriert**
Wie Enzyme & Kulturen gemeinsam die Käseausbeute optimieren – ein globaler Blick in die Käsefertiger
Sylvia Boscher, Technical Service Specialist, Novonesis
Dr. Hendrik Buschendorf, Regional Technical Services Manager, Novonesis

12:30 **Einladung zur Käseverkostung**
Sensorischer Streifzug durch ausgewählte Spezialitäten
Martin Rogenhofer, Käsesommelier a.S., Garde et Juré Guilde International Des Fromagers

12:45 Uhr: Leichtes Mittagessen
Vielzahl von Käsespezialitäten
Besuch der Foyer-Ausstellung

13:45 **Vom Damenstrumpf zur patentierten Reifungs-methode – textile Innovation aus dem Käsekeller**
Helena Stoffers, Forschungsgruppenleiterin, Agroscope, Bern

14:30 **Von der Linie zum Lernsystem: Effizienzsteigerung in der Käseverpackung durch smarte Technologie und kluge Projektierung**
Dorothee Buhmann, Buhmann Systeme GmbH

15:00 **Innovative und zukunftsfähige Verpackungslösungen für Käse**
Cosmas Hoos, oerlemans plastics
FLEXIBLE PACKAGING & FILMS Giessen, Niederlande

15:30 **Zusammenfassung & Verabschiedung**

Anmeldung & Infos zur Konferenz:

muva kempten

Veranstaltungsort:
LVFZ für Molkereiwirtschaft Kempten (Molkereischule)
Auf dem Bühl 84
87437 Kempten

Herbertz Dairy Food Service

Milchwirtschaftliches Zentrum Bayern Kempten/Allgäu

Firma / Organisation	Name, Vorname, Titel	Ort
Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH	Keunecke Kerstin Dr.	Bonn
Agroscope	Stoffers Helena	Bern / Schweiz
Allgäu Milch Käse eG	Dennenmoser Hubert	Kimratshofen
Alpenhain Käsespezialitäten GmbH	Hohenadler Tobias	Pfaffing
ALPMA Alpenland Maschinenbau GmbH	Pöllner Martin	Rott am Inn
ALPMA Alpenland Maschinenbau GmbH	Zoßeder Robert	Rott am Inn
Alpramo AG	Oswald Jürg	Oberuzwil / Schweiz
AVA-Agrar-Verlag Allgäu GmbH	Sterk Ivan Karl Werner	Kempten
B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG	Endemann Burkhard	Bad Breisig
Bertsch Foodtec GmbH	Bertsch Hubert	Bludenz / Österreich
Bertsch Foodtec GmbH	Kurmann Peter	Bludenz / Österreich
bioMérieux Deutschland GmbH	Riemann Kai	Nürtingen
bioMérieux Österreich GmbH	Rönfeld Konstantin	Wien / Österreich
Buhmann Systeme GmbH	Buhmann Dorothee	Weiler-Simmerberg
CG Chemikalien GmbH & Co. KG	Ries Thorsten	Laatzen
CG Chemikalien GmbH & Co. KG	Rist Werner	Laatzen
Chr. Hansen GmbH	Helmholz Kathrin	Nienburg
Danisco Cultor Switzerland AG	Adam Melanie	Kreuzlingen / Schweiz
Danisco Deutschland GmbH	Hübner Dorothea	Niebüll
Danisco Deutschland GmbH	Volkmann Markus	Niebüll
De Klokslag Engineering B.V.	van der Heide Joeke	Bolsward / Niederlande
DLG e.V.	Scharf Inka	Frankfurt
DSM Germany GmbH	Reif-Beck Andreas	Kerpen
Edelweiss GmbH & Co KG	Albrecht Daniel	Kempten
Edelweiss GmbH & Co KG	Wilke Nicolai	Kempten

Firma / Organisation	Name, Vorname, Titel	Ort
Emmi Schweiz AG	Müller Peter	Emmen / Schweiz
Emmi Schweiz AG	Troxler Fabian	Emmen / Schweiz
FINK TEC GmbH	Schäffer Roland	Hamm
Flottweg SE	Senftl Andreas	Vilsbiburg
Flottweg SE	Wagner Justin	Vilsbiburg
Foodfab GmbH	Bitzer Robert	München
Foss Analytical A/S	Sievers Michael	Hillerød / Dänemark
FOSS GmbH	Agricola Sophia	Hamburg
FOSS GmbH	Bekturova Rahathan	Hamburg
FOSS GmbH	Schmid Eva-Maria Dr.	Hamburg
Garde et Juré Guilde International Des Fromagers	Rogenhofer Martin	Wolfpassing / Österreich
GEA CMT S.p. A.	Bosisio Matteo	Beinette CN / Italien
GEA Liquid Technologies Germany GmbH	Tasser Bernhard	Büchen
GEA Liquid Technologies Germany GmbH	Wünsche Thomas	Büchen
GEA Westfalia Separator Group GmbH	Völkel Vanessa	Oelde
Herbertz Dairy Food Service	Herbertz Georg	Kempten
Hochland Natec GmbH	Meuschke Fabian	Heimenkirch
Hochland R&D GmbH	Allig Alexandra Dr.	Heimenkirch
Hochwald Foods GmbH	Wandinger Christian	Polling
Kalt Maschinenbau AG	Mettler Remo	Lütisburg / Schweiz
Kalt Maschinenbau AG	Regehr Bernd	Lütisburg / Schweiz
Kersia Deutschland GmbH	Altenried Florian	Wesseling
Kersia Deutschland GmbH	Herdt Stefan	Wesseling
MCI Internationale Hochschule GmbH	Bach Katrin Prof. Dr.	Innsbruck / Österreich

Teilnehmerliste nach Firmen, alphabetisch geordnet

muva kempten Akademie

Firma / Organisation	Name, Vorname, Titel	Ort
Meierei Barmstedt eG	Schmid Martin	Barmstedt
MHG Prozesstechnik GmbH	Werner Christoph	Bruckmühl
Müller Service GmbH	Sander Andrea	Leppersdorf
muva kempten GmbH	Beck Susanne	Kempten
muva kempten GmbH	Bröll Stefan	Kempten
muva kempten GmbH	Deniffel Nadja	Kempten
muva kempten GmbH	Joachim Isabel	Kempten
muva kempten GmbH	Lehn Angelika	Kempten
muva kempten GmbH	Meyer Christina	Kempten
muva kempten GmbH	Moravek Maximilian Dr.	Kempten
muva kempten GmbH	Wucher Rebekka	Kempten
Novonesis	Boscher Sylvia	Nienburg
Novonesis	Buschendorf Hendrik Dr.	Nienburg
oerlemans plastics, FLEXIBLE PACKAGING & FILMS	Hoos Cosmas	Giessen / Niederlande
Polytec GmbH	Huber Michael	Waldbronn
Privatmolkerei Bauer GmbH & Co. KG	Auer Georg	Wasserburg
Sachsenmilch Leppersdorf GmbH	Salke Doreen	Leppersdorf
SalzburgMilch GmbH	Yilmaz Yaser Mst.	Lamprechtshausen / Österreich
VEMAG Maschinenbau GmbH	Ebert Andreas	Verden
VEMAG Maschinenbau GmbH	Straßer Bernhard	Verden
Westland Kaasspecialiteiten B.V.	Fahl Marius	EP Huizen / Niederlande
Wipak Walsrode GmbH	Mathy Stefan	Walsrode
Zenk Rechtsanwälte	Oelrichs Carsten Dr.	Hamburg
Zott SE & Co. KG	Hezner Ralf	Mertingen

Firma / Organisation	Name, Vorname, Titel	Ort
Zott SE & Co.KG	Purtschert Mathias	Mertingen
Zott SE & Co. KG	Wörthmann Mario Dr.	Mertingen
Züger Frischkäse AG	Züger Markus	Oberbüren / Schweiz



Dr. Maximilian Moravek
Geschäftsführer

Fachtierarzt für Milchhygiene, Mitglied in internationalen IDF-Arbeitsgruppen zur Harmonisierung und Methodenentwicklung im Lebensmittelbereich, Beratungstätigkeit und Schulungen, u.a. zu den Themen: HACCP, Hygiene, mikrobiologisches Labor, Infektionsschutz, Trink- und Kühlwasser (Hygienereferent für VDI-Schulungen 2047 und 6023).

muva kempten GmbH
Ignaz-Kiechle-Straße 20-22
87437 Kempten
Tel: +49 (0) 831/5290384
maximilian.moravek@muva.de
www.muva.de



Georg Herbertz
Molkereitechniker, Geschäftsführer Herbertz Dairy Food Service

Elf Jahre Mitarbeiter in der Zulieferindustrie, befasst mit der Entwicklung von Produktionstechnologien für Milch und Molke und weiteren Lebensmitteln mittels Membrantechnik. 15 Jahre in leitender Stellung eines Molkereiunternehmens mit umfangreichem Lieferprogramm an Milchpulver und Molkederivaten für die gesamte Lebensmittelindustrie, verantwortlich für Produktion, Marketing und Verkauf. Seit 2002 selbstständiger Berater und Dienstleister für die Milchwirtschaft und Lebensmittelindustrie.

Herbertz Dairy Food Service
Bussardweg 41
87439 Kempten
Tel.: +49 (0) 831/5909908
georg@herbertz-service.de
www.herbertz-service.de



Dr. Carsten Oelrichs
Partner bei ZENK Rechtsanwälte Partnerschaft mbB,
Anwalt des Jahres für das Lebensmittelrecht im Jahr 2024

Dr. Carsten Oelrichs ist Rechtsanwalt und Partner bei ZENK Rechtsanwälte sowie Vorsitzender des Rechtsausschusses des Spitzenverbandes der deutschen Lebensmittelwirtschaft (Lebensmittelverband Deutschland e. V.) und Mitglied im Kuratorium sowie Autor zahlreicher lebensmittelrechtlicher Veröffentlichungen.

ZENK I Hamburg
Neuer Wall 25 / Schleusenbrücke 1
20354 Hamburg
Tel.: +49 (0) 40/22664129
oelrichs@zenk.com
www.zenk.com



Marius Fahl
Brand Manager Old Amsterdam Deutschland

Marius Fahl, seit Dezember 2024 Brand Manager Deutschland für Old Amsterdam, begann seine Marketing-Karriere bei Ferrero in Frankfurt. Dort arbeitete er 3,5 Jahre für die Marken Mon Chéri, Pocket Coffee und Saison-Pralinen bevor es ihn für 3,5 Jahre nach Düsseldorf zu Henkel Beauty Care zog. Er leitete die Haarpflegemarke SYOSS für Deutschland und danach die Haarcolorationsmarken SYOSS und Palette für ganz Europa. Marius Fahl ist ausgebildeter Schauspieler und arbeitet nebenbei als Präsentationstrainer.

Westland Kaasspecialiteiten B.V.
Zuiderzee 5,
1271 EP Huizen – The Netherlands
Tel.: +49 (0) 151/18137711
marius.fahl@westland-kaas.nl
www.westland-kaas.nl/de/



Dr. Kerstin Keunecke

AMI-Bereichsleiterin, Marktexpertin im Bereich Milchwirtschaft

AMI-Bereichsleiterin des Fachbereiches Milchwirtschaft mit über 20 Jahren Berufserfahrung. Sie recherchiert und kommentiert die Märkte für Milch und Milchprodukte. Ihre Analysen und Fachbeiträge erscheinen in den AMI-Publikationen sowie in der landwirtschaftlichen Fachpresse. Sie pflegt intensive Kontakte zu Unternehmen und Organisationen der Milchbranche und tritt regelmäßig als Referentin auf. Sie verantwortet u.a. das AMI-eigene Panel zu den Milcherzeugerpreisen und entwickelt verschiedene Benchmark Modelle für die Milchwirtschaft. Hier ist sie gefragte Gesprächspartnerin für Erzeuger und Molkereien.
Frau Dr. Keunecke studierte Ernährungswissenschaften in Bonn und Gießen, wo sie 1996 zum Doktor der Agrarwissenschaften promovierte. Bereits 2010 kam sie als anerkannte Marktanalystin zur AMI. Zuvor war sie in der Agrarmarktforschung sowie in der Markt- und Preisberichterstattung tätig und vertiefte dabei ihre Expertise in Datenanalyse und Marktforschung.

AMI KLARE MARKTDATEN. KLARE ENTSCHEIDUNGEN.

Agrarmarkt Informations-
Gesellschaft mbH
Dreizehnmorgenweg 10
53175 Bonn
Tel.: +49 (0) 228/33805101
kerstin.keunecke@AMI-informiert.de
www.AMI-informiert.de



Robert Bitzer

Senior Consultant

Robert Bitzer ist Molkereimeister und verfügt über langjährige Erfahrung in der internationalen Milch- und Lebensmittelindustrie. Seine berufliche Laufbahn begann in den operativen Grundprozessen der Milchverarbeitung und führte ihn über verschiedene Fach- und Führungspositionen bis hin zur Geschäftsführung. Seine fachlichen Schwerpunkte liegen in der Herstellung von Käse sowie fermentierten und ernährungsphysiologischen Spezialprodukten, darunter Joghurt, Quark, Desserts, Infant Formula, enterale Drinks und Sondennahrung. Darüber hinaus verfügt er über umfangreiche Erfahrung in der Entwicklung und Implementierung neuer Produktionsprozesse sowie in der Leitung komplexer Investitions- und Organisationsprojekte. Zu seinen besonderen Kompetenzen zählen die Einführung von ERP- und MES-Systemen sowie der Aufbau neuer Produktionsstandorte und Fertigungskonzepte. Seit rund zehn Jahren ist Robert Bitzer bei der ATP/Foodfab tätig und verantwortet dort den Bereich Milchwirtschaft. ATP/Foodfab zählt zu den führenden Unternehmen für die Entwicklung, Planung und Realisierung von Produktionsprozessen und Industriegebäuden in der Lebensmittelindustrie. In seiner Funktion begleitet er Kunden von der strategischen Konzeptentwicklung über die Prozessplanung bis hin zur erfolgreichen Umsetzung moderner Produktionsstandorte.

foodfab
consultants for food production plants

Foodfab GmbH
Hansastraße 40
80686 München
Tel.: +43 512 53 70 -4107
robert.bitzer@foodfab.eu
www.foodfab.eu



Peter Kurmann
Käsermeister

Peter Kurmann verbindet handwerkliches Käserwissen mit fundierter Erfahrung im Anlagenbau. Als eidgenössisch diplomierter Käsermeister kennt er die Anforderungen moderner Käsereien bis ins Detail und weiß aus eigener Praxis, worauf es im Produktionsalltag ankommt. Heute begleitet er die Kunden von BERTSCHfoodtec mit fachlicher Kompetenz, praxisnaher Beratung und maßgeschneiderten Lösungen.

Bertsch Foodtec GmbH
Herrengasse 23
6700 Bludenz
Tel.: +43 5552 6135 357
peter.kurmann@bertsch.ch
www.bertsch.at



Michael Sievers
FOSS International Business Manager Process / Global Key Account Sales

Michael Sievers ist Molkereimeister (Abschluss in Kempten 1990) und Dipl. Betriebswirt. Nachdem er für die Qualitätssicherung und Produktentwicklung in einer Käserei verantwortlich war, begann er vor 31 Jahren bei Foss als Gebietsverkaufsleiter für Molkereiprodukte. Später wurde er Geschäftsbereichsleiter für Molkereiprodukte und Lebensmittel in Nordeuropa und trug zum Erfolg des Unternehmens in Vertriebs-, Marketing- und Managementfragen bei. Aufgrund seiner großen Erfahrung übernahm er vor 20 Jahren die Verantwortung für die Inline/Online Prozesstechnologie von Foss weltweit.

Foss Analytical A/S
Nils Foss Allé 1
DK 3400 Hillerød
Tel.: +49 (0) 172/9980 539
msi@foss.de
www.fossanalytics.com



Matteo Bosisio
Head of Technical and Offer Management

Matteo Bosisio ist Vertriebsspezialist und hat einen Master of Science in Maschinenbau von der Universität Mailand.
Er ist seit mehr als 20 Jahren in der Milchwirtschaft tätig, hauptsächlich im Bereich der Käseherstellungsanlagen.

GEA CMT S.p.a
Via Mondovi, 70
12081 Beinette CN, Italy
Tel.: +39 335 74 11 823
matteo.bosisio@gea.com
www.gea.com



Bernhard Tasser
Sales Engineer Liquid Dairy

Bernhard Tasser ist Vertriebsingenieur mit Ausbildung zum Molkereitechniker. Er ist seit 10 Jahren im Vertrieb der GEA Liquid Technologies Germany GmbH für die Region Süddeutschland verantwortlich.

GEA Liquid Technologies Germany GmbH
Voss Str. 11 / 13
31157 Sarstedt
Tel.: +49 (0) 174933 5133
bernhard.tasser@gea.com
www.gea.com



Konstantin Rönfeld

BDM AUGMENTED DIAGNOSTICS CEC

Expertise trifft Praxisnähe in der Lebensmittelsicherheit - Mag. Konstantin Rönfeld ist Tierarzt aus Leidenschaft und seit über 15 Jahren eine feste Größe bei bioMérieux. Auf internationalem Parkett hat er sich ein tiefes Verständnis für Lebensmittelsicherheit erarbeitet, insbesondere im Bereich mikrobiologischer Testverfahren und Risikobewertung. Heute unterstützt er als Experte für Augmented Diagnostics Lebensmittelproduzenten dabei, Sicherheit und Qualität auf ein neues Level zu heben. Sein Ansatz: Diagnostik und Daten intelligent verknüpfen. Gemeinsam mit einem interdisziplinären Netzwerk aus Wissenschaftlern gelingt es ihm, aus komplexen Testergebnissen klare, praxisnahe Erkenntnisse abzuleiten – für fundierte Entscheidungen entlang der gesamten Lebensmittelkette.

bioMérieux Österreich GmbH
Harry-Glück-Platz 2/5.OG
1100 Wien / Österreich
Tel.: +43 (0) 664/8270635
konstantin.roenfeld@biomerieux.com
www.biomerieux.com/at



Kai Riemann

Sales Project Specialist

Branchenkompetenz und echte Praxis - Kai Riemann ist Sales Project Manager Food bei bioMérieux. Als ausgebildeter milchwirtschaftlicher Laborant und Milchwirtschaftlicher Labormeister verbindet er fundiertes Fachwissen aus der Milchwirtschaft mit langjähriger Erfahrung in der mikrobiologischen Qualitätskontrolle und Prozessoptimierung in der Lebensmittelindustrie. Sein Schwerpunkt liegt auf der Entwicklung praxisnaher Lösungen für Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit. Für unsere Konferenz bringt er eine Kombination aus Expertise, Praxisnähe und Innovationsgeist mit – und zeigt, wie moderne Qualitätsstrategien die Lebensmittelproduktion nachhaltig stärken.

bioMérieux Deutschland GmbH
Weberstraße 8
72622 Nürtingen
Tel: +49 (0) 172/6297570
kai.riemann@biomerieux.com
www.biomerieux.com/de



Fabian Meuschke

Head of Sales & Marketing

Fabian Meuschke ist gelernte Maschinenbauingenieur und arbeitet seit 2011 innerhalb der Hochland Natec GmbH sowie der Natec Australia Pty Ltd (ehemals Gold Peg International). In dieser ist der als Mechanical Design Engineer und Design Manager tätig. 2020 wechselte er zur Hochland Natec GmbH und übernahm dort seit August 2024 die Position des Sales Managers. Seit Dezember 2025 verantwortet er als Head of Sales & Marketing die globalen Vertriebs- und Marketingaktivitäten des Unternehmens.

Hochland Natec GmbH
Kolpingstraße 32
88178 Heimenkirch
Tel.: +49 (0) 8381 502 5132
fabian.meuschke@natec-network.com
www.natec-network.com


(c) AMTirol / Krapf

Prof. Dr. Katrin Bach

Head of Department & Studies

Katrin Bach ist Pflanzenbiotechnologin und Professorin. Sie promovierte am Max-Planck-Institut für Pflanzenphysiologie und absolvierte ihr Postdoktorat am Leibniz-Institut für Ackerbau. Seit mehr als 15 Jahren lehrt und forscht Katrin Bach am MCI. In dieser Zeit hat sie in über 50 Projekten Studierende, verschiedene Institutionen und Unternehmen bei der Umsetzung von Produkt- und Prozessverbesserungen sowie beim Innovationstransfer betreut. In 2011 gründete sie das Department Food Technology und leitet diesen Bereich mit bereits über 500 Absolvent:innen seitdem federführend. Als Projektleiterin steuert sie weiterhin die Interreg-Projekte „Qualimeat“ und „Qualicheese“.

MCI Internationale Hochschule GmbH
Department Food Technology & Nutrition
Department Biotechnology
Maximilianstrasse 2
6020 Innsbruck / Österreich
Tel.: +43 512 2070-3811
katrin.bach@mci.edu
www.mci.edu



Sylvia Boscher

Technical Services Specialist Dairy, DACH

Sylvia Boscher hat mehr als zehn Jahre Erfahrung in der Milchwirtschaft. Gestartet ist sie mit der Ausbildung zur Milchtechnologin. Sie absolvierte die Weiterbildung zur staatlich geprüften Molkereitechnikerin. Mehrere Jahre hat sie in der Prozessoptimierung bei einem Hersteller von Spezialprodukten auf Milch- und Molkenbasis gearbeitet. Heute unterstützt sie die Käsehersteller bei technologischen Fragestellungen rund um Kulturen, Gerinnungsenzyme und Herstellungsprozesse. Der Schwerpunkt liegt dabei auf der Optimierung von Produktqualität, Prozesseffizienz und Wertschöpfung in der Käseproduktion.

Novonesis
Große Drakenburger Straße 93-97
D-31582 Nienburg
Tel.: +49 (0) 1520 4586811
sylbo@novonesis.com
www.novonesis.com



Dr. Hendrik Buschendorf

Regional Technical Services Manager Dairy, CNE

Dr. Hendrik Buschendorf hat mehr als 20 Jahre Berufserfahrung in der internationalen Milchwirtschaft
Als ausgebildeter Molkereifachmann studierte er Milchwissenschaften an der TU-München-Weihenstephan. Seine Promotion zum Dr. rer. pol. (Wirtschaftswissenschaften) absolvierte er an der TU-München-Weihenstephan bei Prof. Weindlmaier. Seit mehr als 11 Jahre ist er in der Beratung/Entwicklung von Controlling/Planungssoftware Felix und SAP Dairy Management by msg tätig. 2019 wechselt er zu Chr. Hansen / novonesis mit Schwerpunkt neue Generation Direktstarter für Grosskäsereien. Seit 2024 ist er in der Leitung der Anwendungstechnik für den Raum DACH, SCAN, UK/IRl und NL (Central North Europe) tätig.

Novonesis
Große Drakenburger Straße 93-97
D-31582 Nienburg
Tel.: +49 (0) 173/7027412
hebu@novonesis.com
www.novonesis.com



Martin Rogenhofer

Käsesommelier a.S.,
Garde et Juré Guilde International Des Fromagers

Martin Rogenhofer ist langjähriger Experte für Lebensmittel- und Milchtechnologie mit umfassender Erfahrung in Forschung, Lehre und Praxis. Nach dem Studium an der Universität für Bodenkultur in Wien leitete der erfahrene Lebensmitteltechnologe fast 30 Jahre lang das Lebensmitteltechnologische Zentrum (LMTZ) Wieselburg. Er war maßgeblich in die Ausbildung von Fachpersonal der Lebensmittelindustrie – insbesondere im Molkereibereich – involviert. Bis heute gibt er sein Wissen als Lektor an diversen Fachhochschulen für Milch- und Lebensmitteltechnologie weiter und ist als Autor von Fachliteratur aktiv. Aktuell führt er die Geschäfte des VKSÖ (Verein Käsesommelier Österreich) sowie der ALVA (Arbeitsgemeinschaft für Lebensmittel-, Veterinär- und Agrarwesen).

Schlossstraße 2/3
3261 Wolfpassing
Tel.: +43 676 3058274
office@martin-rogehofer.at



Helena Stoffers

Forschungsgruppenleiterin

Nach meinem Studium zur Dipl. Lebensmittel-Ingenieurin ETH und einer didaktischen Zusatzausbildung war ich während zehn Jahren in Forschung und Lehre an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL) in Zollikofen tätig. Seit 17 Jahren arbeite ich bei Agroscope, zunächst in der Fleischforschung und seit rund zehn Jahren als Leiterin der Forschungskäserei. Zudem verantworte ich ein Beraterteam, das die regionale Beratung im Bereich Käsequalität sowie die Kulturen Entwicklung der Liebefeld Kulturen AG unterstützt.

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Agroscope

Agroscope
Rte de la Tioleyre 4
1725 Posieux / Schweiz
Tel.: +41 (0)58 46 389 48
helena.stoffers@agroscope.admin.ch
www.agroscope.ch



Dorothee Buhmann

Geschäftsführerin

Dorothee Buhmann ist geschäftsführende Gesellschafterin der Buhmann Systeme GmbH, einem mittelständischen Maschinen- und Anlagenbauunternehmen in Weiler im Allgäu. Das Unternehmen entwickelt und produziert innovative Automatisierungs- und Verpackungslösungen (Karton- und Steigenaufrichter, Sammelpacker, Sleever, ...) für die Lebensmittelindustrie. Als Unternehmerin beschäftigt sie sich insbesondere mit den Themen Automatisierung, Digitalisierung, technologischer Innovation und der zukunftsfähigen Ausrichtung des industriellen Mittelstands. Neben ihrer unternehmerischen Tätigkeit engagiert sie sich als stellvertretende Präsidentin der IHK Schwaben aktiv für die Interessen der regionalen Wirtschaft.

Buhmann Systeme GmbH
Jakob-Lang-Straße 16
88171 Weiler-Simmerberg
Tel.: +49 (0) 8387 9201-25
d.buhmann@Buhmann.com
www.buhmann.com



Cosmas Hoos

Accountmanager

Cosmas Hoos ist Account Manager bei Oerlemans Plastics, einem Unternehmen der OPACKGROUP, und spezialisiert auf innovative, flexible Verpackungslösungen für die Lebensmittelindustrie. Sein besonderer Fokus liegt auf Hochbarrierefolien und nachhaltigen Verpackungskonzepten für frische Lebensmittel. In seiner Arbeit verbindet er technische Verpackungskompetenz mit einem praxisorientierten Blick auf Nachhaltigkeit, Wirtschaftlichkeit und Produktschutz. Dabei beschäftigt er sich insbesondere mit der Entwicklung und Optimierung recyclingfähiger Verpackungslösungen, der Reduzierung des Materialeinsatzes und der Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, um Lebensmittelverluste zu vermeiden.

Oerlemans Packaging B.V.Hinsbecker Industrieweg 7
4283 GX Giessen / Niederlande
Tel.: +31 (0) 416 35 8100
cosmas.Hoos@oerlemansplastics.nl
www.oerlemansplastics.nl



Stefan Bröll

Abteilungsleitung Probenahme / Vertrieb, Fachberater

Staatlich geprüfter Techniker für Milchwirtschaft und Molkereiwesen mit über 30 Jahren Berufserfahrung. Unterstützung, Beratung und Referent für den Bereich Trinkwasser, Qualitätssicherung und Produktionstechnologie.

muva kempten GmbH
Ignaz-Kiechle-Straße 20-22
87437 Kempten
Tel.: +49 (0) 831/5290218
stefan.broell@muva.de
www.muva.de



Inka Scharf

Projektleiterin DLG e.V. – Fachzentrum Landwirtschaft und Lebensmittel

Studium der Lebensmitteltechnologie an der Humboldt-Universität zu Berlin. Seit 1993 in verschiedenen Positionen bei der DLG e.V. tätig, unter anderem in der Qualitätsprüfung für Milcherzeugnisse und Speiseeis. Ab 2009 Projektleiterin Milcherzeugnisse in der DLG TestService GmbH, seit 2023 Projektleiterin Lebensmitteltechnologie im Fachzentrum Lebensmittel der DLG. Verantwortlich für die Gremienarbeit der Ausschüsse Milch und New Feed & Food sowie für die Entwicklung, Vorbereitung und Durchführung des Fachprogramms der „Anuga FoodTec“ und „Inhouse Farming“

DLG e.V.
Eschborner Landstraße 122
60489 Frankfurt
Tel.: +49 (0) 69/24788366
i.scharf@dlg.org
www.dlg.org



Burkhard Endemann

Verlagsleitung NL Bad Breisig

Dipl.-Ing. Lebensmittelingenieur mit Schwerpunkt Milchwirtschaft und fast 30 Jahren Branchenerfahrung. Verschiedene Stationen als Verkaufs- und Projektingenieur sowie Marketing-Manager, seit 2009 Verlagsleiter der B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG – nach wie vor im Thema Milchwirtschaft und Marktentwicklung.

B&L MedienGesellschaft mbH&Co. KG
Max-Volmer-Straße 28
40724 Hilden
Tel.: +49 (0)2103/204-0
info@blmedien.de
www.blmedien.de



Isabel Joachim

Abteilungsleitung Seminare/Marketing

Studium Tourismusmanagement an der Hochschule Kempten. Über neun Jahre Berufserfahrung im Bereich Veranstaltungsorganisation. Seit 2025 bei der muva kempten GmbH als Abteilungsleitung für Seminare/Marketing.

muva kempten GmbH
Ignaz-Kiechle-Straße 20-22
87437 Kempten
Tel: +49 (0) 831/5290224
isabel.joachim@muva.de
www.muva.de



Angelika Lehn

Stellv. Leitung Seminare/Marketing

Diplom Betriebswirtin mit über 20 Jahren Berufserfahrung in Marketing und Lehre sowie gelernte Landwirtin. Seit 2024 als stellvertretende Leitung im Bereich Seminare/Marketing der muva kempten GmbH tätig.

muva kempten GmbH
Ignaz-Kiechle-Straße 20-22
87437 Kempten
Tel: +49 (0) 831/5290292
angelika.lehn@muva.de
www.muva.de



Nadja Deniffel

Assistentin Seminare/Marketing

Bürokauffrau mit über acht Jahren Erfahrung im Bereich Öffentlichkeitsarbeit und Veranstaltungsmanagement. Seit 2021 Ausbildungsleiterin für die Berufe Kaufleute für Büromanagement sowie Fachinformatiker.

muva kempten GmbH
Ignaz-Kiechle-Straße 20-22
87437 Kempten
Tel: +49 (0) 831/5290284
nadja.deniffel@muva.de
www.muva.de

An beiden Konferenztagen wird bestens für Sie gesorgt. Zusätzlich zum Mittagessen und den Snacks wird es am zweiten Konferenztag eine Verkostung von verschiedenen Käsespezialitäten geben.

Das Mittagessen werden wir im Nebengebäude der Molkereischule einnehmen.
Unser Caterer, Vogler´s Partyservice aus Kempten, hat folgendes für Sie vorbereitet:

Mittagessen am 27.10. – 12:30 bis 13:45 Uhr

- Gurke, Karotte, Spitzkraut, Tomate und Blattsalaten der Saison
  Verschiedene Dressings, (Balsamico, French, Himbeere)
- Pfeffergeschnetzeltes vom heimischen Schweinefilet mit buntem Karottengemüse und Spätzle
- Bunter Zucchiniauflauf auf fruchtigem Tomatenragout mit Kürbiskernkruste (Vegan)

Vogler's Partyservice

Am 27.10.2026 ab 19:00 Uhr begrüßen wir Sie herzlich im Landhaus Sommerau in Buchenberg. Ein Bustransfer von Ihren Hotels wurde eingerichtet und Sie finden im Foyer entsprechende Aushänge mit den Abfahrtzeiten.

Landhaus Hotel Sommerau GmbH
Eschacher Straße 35
D - 87474 Buchenberg / Oberallgäu

Sommerau
Nicht daheim und doch zuhause!

Leichtes Mittagessen & Käseverkostung am 28.10. – 12:45 bis 13:45 Uhr

Gran Moravia	Brazzale S. p. A., Tschechien / Italien
Gran Moravia Chrunchy	Brazzale S. p. A., Tschechien / Italien
Old Amsterdam „DAS ORIGINAL“	Westland Kaas B.V., Niederlande
Old Amsterdam Ziegenkäse	Westland Kaas B.V., Niederlande
Ennstaler Steirerkas	Ennstal Milch KG, Österreich
L'Horloger - Uhrmacherkäse	Fromages Spielhofer, Schweiz
Roter Casanova	Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG, Allgäu
Montagnolo	Käserei Champignon Hofmeister GmbH & Co. KG, Allgäu
Bio Alpkäsle	Gebr. Baldauf GmbH & Co. KG, Allgäu
Farmersalat mit oder ohne Schafskäse	Vogler´s Partyservice
Cole-Slaw-Salat (Vegan)	Vogler´s Partyservice
Cherry-Tomaten mit Mozzarellakugeln	Vogler´s Partyservice
Anti Pasti Misto (Vegan)	Vogler´s Partyservice
Mailänder Nudelsalat (Vegetarisch)	Vogler´s Partyservice
4-erlei Baguetteauswahl	Vogler´s Partyservice



Bildquelle: Vogler´s Partyservice

ÖPNV

muva kempten Akademie

Unser Veranstaltungsort befindet sich mitten im Grünen und ist doch gut erreichbar. Von hier ist es nicht weit in das Stadtzentrum, zu Ihren Hotels, zur ZUM (Zentrale Bus-Umsteigestelle) und zu den Bahnhöfen.

- **mit der Buslinie 2 in die Innenstadt und zum Hauptbahnhof**
  Bushaltestelle Auf dem Bühl direkt vor dem LVFZ für Molkereiwirtschaft Kempten

- **mit der Buslinie 11 in die Innenstadt und zum Hauptbahnhof**
  Bushaltestelle Ignaz-Kiechle-Straße vor der muva kempten GmbH
  zu Fuß in zwei Minuten erreichbar

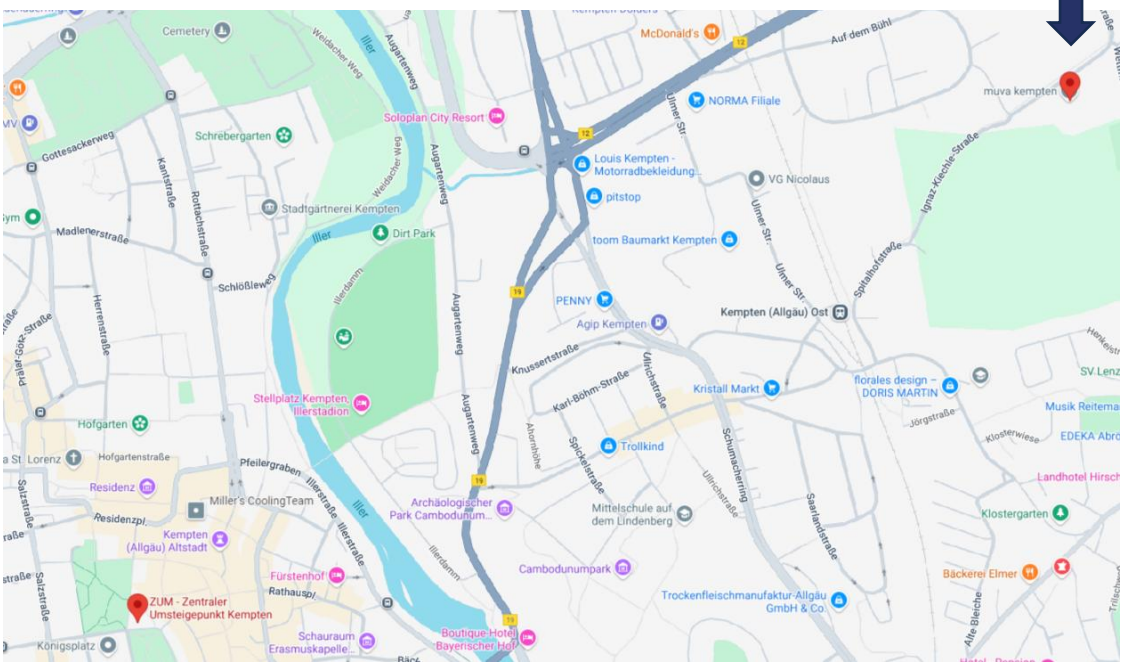
- **zu Fuß zum Bahnhof Kempten (Allgäu) Ost**
  in fünf Minuten über die Ignaz-Kiechle-Straße am Spitalhof vorbei und dann nach rechts in die Ulmer Straße zum Bahnhof „Kempten (Allgäu) Ost“

- **zu Fuß in die Innenstadt und zur ZUM**
  in 30 Minuten über die Ignaz-Kiechle-Straße am Spitalhof vorbei und dann nach rechts in den Brodkorbweg; geradeaus weiter Richtung Innenstadt

- **mit „Taxi Funk“, 0831/23333**

- **mit „Ab ins Taxi“, 0831/58002555**

muva kempten



Transfer zum Landhaus Sommerau

muva kempten Akademie

Sie haben sich für den Bustransfer zur Abendveranstaltung angemeldet?

Unsere Busse bringen Sie bequem zum Landhaus Sommerau nach Buchenberg und zurück.
Bitte seien Sie rechtzeitig an der Haltestelle, da die Busse nicht auf verspätete Fahrgäste warten können. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Abfahrtszeiten – Bus 1:

- 18:20 Uhr – Soloplan City Resort
- 18:30 Uhr – Hotel Peterhof
- 18:40 Uhr – Gästehaus Waldhorn

Abfahrtszeiten – Bus 2:

- 18:20 Uhr – Landhotel Hirsch
- 18:30 Uhr – Boutique-Hotel Bayerischer Hof
- 18:40 Uhr – bigBox Hotel

ARNOLD REISEN



muva kempten Akademie

ALPMA Alpenland Maschinenbau GmbH
Alpenstraße 39 – 43
83543 Rott am Inn
www.alpma.de

Martin Pöllner
martin.poellner@alpma.de

Robert Zoßeder
robert.zosseder@alpma.de

Bertsch Foodtec GmbH
Herrengasse 23
6700 Bludenz / Österreich
www.bertsch.at

Peter Kurmann
peter.kurmann@bertsch.at

Hubert Bertsch
h.bertsch@bertsch.at

GEA Liquid Technologies
Germany GmbH
Am Industriepark 2-10
21514 Büchen
www.gea.com

Thomas Wünsche
Thomas.Wuensche@gea.com

Bernhard Tasser
bernhard.tasser@gea.com

Kersia Deutschland GmbH
Herseler Str. 20
50389 Wesseling
www.kersia-group.com

Florian Altenried
Florian.altenried@kersia-group.com

Stefan Herdt
Stefan.herdt@kersia-group.com

VEMAG Maschinenbau GmbH
Weserstraße 32
27283 Verden
VEMAG Maschinenbau GmbH

Andreas Ebert
andreas.ebert@vemag.de

Bernhard Straßer
bernhard.strasser@vemag.de

CG Chemikalien GmbH & Co. KG
Ulmer Straße 1
30880 Laatzen
www.cg-chemikalien.de

Werner Rist
W.Rist@csc-jaekle.de

Flottweg SE
Industriestraße 6-8
84137 Vilsbiburg
www.flottweg.com

Andreas Senftl
senftl@flottweg.com

Foodfab GmbH
Hansastraße 40
80686 München
www.foodfab.eu

Robert Bitzer
robert.bitzer@foodfab.eu

FOSS GmbH
Überseering 16
22297 Hamburg
www.fossanalytics.com

Rahathan Bekturova
rbekturova@foss.de

Polytec GmbH
Polytec-Platz 1-7
76337 Waldbronn
www.polytec.com/de/prozessanalytik

Michael Huber
m.huber@polytec.de

muva kempten GmbH
Ignaz-Kiechle-Straße 20-22
87437 Kempten
www.muva.de

Rebekka Wucher
rebekka.wucher@muva.de

VEMAG

MOLKEREI

NAHEZU GRENZENLOSE ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

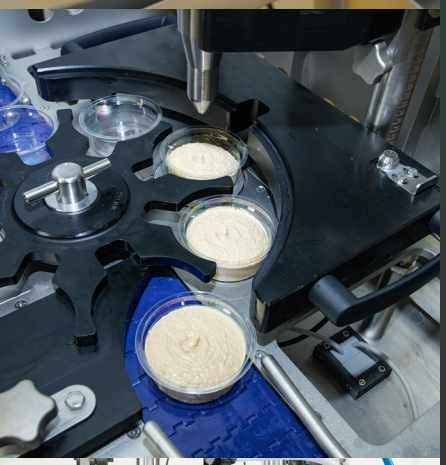
Von der Abfüllung von Schmelzkäse oder Frischkäse in Schalen über die Herstellung verschiedener Käseformen wie Stangen, Taler oder Blöcken bis hin zu koextrudierten Produkten oder der Produktion von Ziegenkäse-Rollen – wir haben die passende technische Lösung für Ihre Produktion.



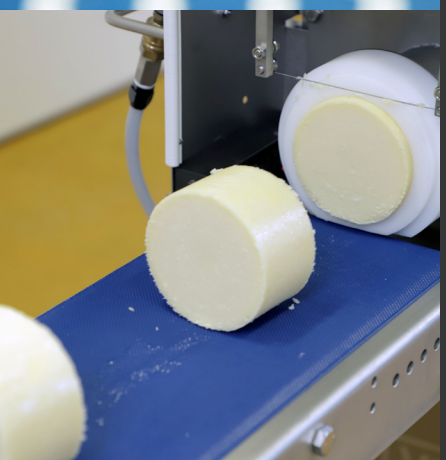
VEMAG Maschinenbau GmbH • Weserstraße 32 • 27283 Verden • Tel: +49 4231 7770 • www.vemag.de • e-mail@vemag.de











VEMAG

FÜR JEDE ANWENDUNG DIE PASSENDE TECHNIK

Wir bieten eine Vielzahl von technischen Lösungen, die speziell für die Herstellung von Molkereiprodukten entwickelt wurden. Dazu zählen unter anderem das **Formen, Extrudieren, Ablegen** und **Füllen**. Wir sind der erste Anbieter einer Vakuumfüllmaschine mit **USDA Dairy Zertifikat** – ein besonderes Prädikat für unsere Kompetenz im Segment der milchverarbeitenden Industrie.

Maßgeschneiderte Technik für Ihren Alltag. Jeder Betrieb ist einzigartig – und genau deshalb entwickeln wir Maschinen und Vorsatzgeräte, die perfekt auf die Bedürfnisse der milchverarbeitenden Industrie zugeschnitten sind.

Flexibilität durch Baukastensystem. Mit unserem modularen Baukastensystem erweitern Sie Ihre Produktion jederzeit flexibel: Produkteinführungen, Modernisierungen, Optimierungen oder Kapazitäten ausbauen – mit unseren Lösungen bleiben Sie immer einen Schritt voraus.

Alltagstauglich und zuverlässig. Die Maschinen und Vorsatzgeräte sind darauf ausgelegt, den Herausforderungen des Arbeitsalltags standzuhalten. Robust, langlebig und gleichzeitig einfach zu bedienen.

VIELFALT IN FORM BRINGEN

› Vakuumfüllmaschinen (Dairy Design) zum gewichtsgenauen und schonenden Portionieren

› Vorsatzgeräte zum Ausformen, Abschneiden und Abfüllen von Käse und Molkereiprodukten. Sowohl ungefüllt als auch gefüllt wie z. B. Frischkäse oder Butter

› Voll- und halbautomatische Lösungen zum sauberen und gewichtsgenauen Abfüllen von Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen in Becher, Dosen & Tiefziehverpackungen

› Lösungen zum Clippen und Abdrehen

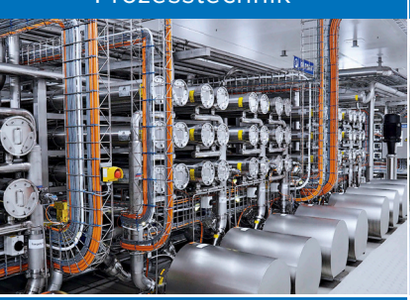
HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT?

QR-Code scannen & Kontakt aufnehmen!

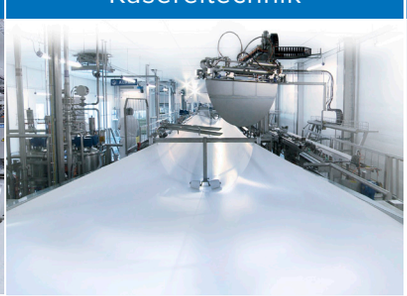
Komplettanbieter für Käsereien weltweit



Prozesstechnik



Käsereitechnik



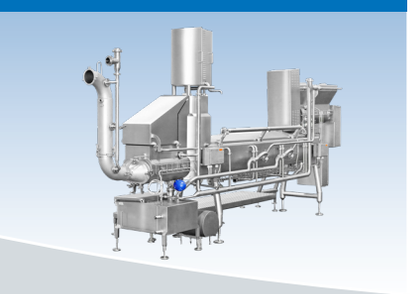
Formenmaterial



Schnittkäse



Mozzarella



Automatisierung



Schneidetechnik



Verpackungstechnik



Profitieren Sie von der ganzheitlichen Wertschöpfungskette von ALPMA

Mit unseren Geschäftsbereichen Prozesstechnik, Käsereitechnik sowie Schneide- und Verpackungstechnik bieten wir unseren Kunden und Partnern eine einzigartige Angebotspalette aus einer Hand. Von technisch und technologisch führenden Maschinen zur Verarbeitung und Verpackung von Lebensmitteln bis hin zu kompletten Systemlösungen für Käsereien.

ALPMA

- Prozesstechnik
- Käsereitechnik
- Schneidetechnik
- Verpackungstechnik

Kontaktieren Sie unsere Verkaufsleiter:

Robert Zosseder
Schneide- und Verpackungstechnik
+49 172 833 4712
robert.zosseder@alpma.de

Martin Pöllner
Käsereitechnik
+49 172 8592 576
martin.poellner@alpma.de

www.alpma.com

BERTSCHfoodtec
Technologie für die
Nahrungsmittelindustrie

BERTSCH

» Maßgeschneiderte Lösungen für zufriedene Kunden «



» Höchste technische Standards schaffen bleibende Genuss-erlebnisse, die auch beim Konsumenten ankommen. «

311
Käsereianlagen

437
Molkereianlagen

1.160
Käsefertiger

WWW.BERTSCH.AT

» Maßgeschneiderte Anlagen **für Molkerei und Käserei** «

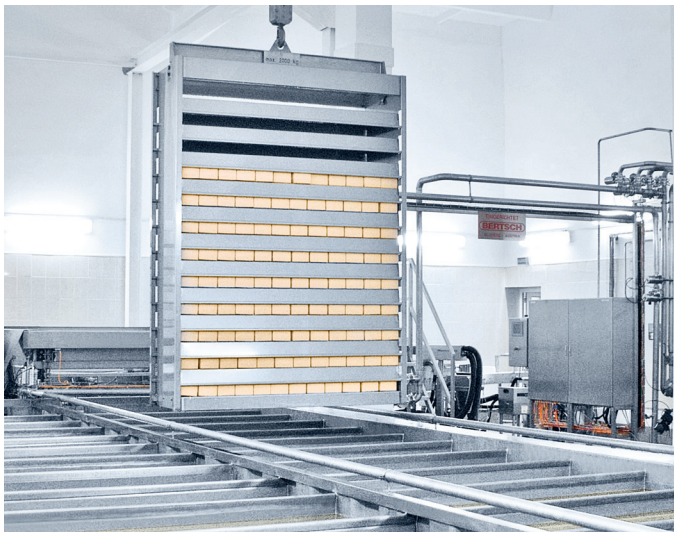
Die **» Kunst des Käsens «** beschäftigt BERTSCHfoodtec schon seit seiner Gründung im Jahr 1925. Das hochmoderne österreichische Unternehmen lebt Innovationen für die Molkerei und Käserei in allen Facetten – stets mit Blick auf die sanfte Verarbeitung der Rohstoffe und die individuelle Betreuung jedes Kunden.

Genuss für den Kunden, modernste Prozesstechnik bei der Herstellung
Höchste technische Standards schaffen bleibende Genuss-Erlebnisse, die auch beim Konsumenten ankommen. Die wichtigste Komponente zur Produktion von erstklassigem Käse ist der BERTSCH Universal Käsefertiger.

Qualität und Know-how für maximale Effizienz
Während der gesamten Lebensdauer betreut das BERTSCHfoodtec-Team die in Betrieb genommenen Anlagen. Expertise, qualitativ hochwertige Montage und Service sind Voraussetzung für perfekte Anlagen, die über Jahre ihr volles Potenzial entfalten.

Gesteigerte Effizienz durch intelligente Technik
Das vollautomatische Be- und Entladen von Salzbadhorden erweitert die Käselinie. Damit gewährleistet BERTSCHfoodtec einen optimalen Prozessablauf bei geringeren Kosten und deutlicher Zeiteinsparungen bei gleichbleibend schonendem Handling der Produkte.





Automatische Salzbadanlagen

BERTSCHfoodtec
Technologie für die Nahrungsmittelindustrie

BERTSCH

» Die Kunst des Käsens «

DIE BERTSCH KÄSEPRESSE UND DER BERTSCH KÄSEFERTIGER



VOLLAUTOMATISCH UND ERGONOMISCH

- » Automatisches Einschwemmen des Käsebruches
- » Automatische Pressprogramme
- » Automatische CIP-Reinigung der gesamten Käsepresse
- » Formen Hebeboden für ergonomische Käseentnahme
- » Pressdeckel bleiben in der Haube und müssen nicht von Hand eingelegt werden



EIN WAHRES MULTITALENT

- » Kompromisslose Qualität
- » Hochwertige Komponenten
- » Modernste Prozesstechnik
- » Optimale Produktergebnisse
- » Langjährige Erfahrung und Know-how

Bertsch Foodtec GmbH | bertschfoodtec@bertsch.at | +43 5552 61 35-0 | **bertsch.at**

GEA-Kompetenz in der Käseherstellung

Käse: ein wachsender Markt für Molkereien

Die weltweite Nachfrage nach Käse wächst. Veränderte Ernährungsgewohnheiten, ein steigender Außer-Haus-Konsum und die Nachfrage nach proteinreichen Lebensmitteln treiben diese Entwicklung. Für Molkereien gewinnt damit auch die effiziente Verarbeitung von Milch und Molke weiter an Bedeutung.

Käse und Molke wirtschaftlich nutzen
Käse ist nur ein Teil der Wertschöpfung. Auch die bei der Käseherstellung anfallende Molke ist ein wertvoller Rohstoff. Molkenproteine werden unter anderem in Sporternährung, Säuglingsnahrung, Nahrungsergänzungsmitteln, klinischer Ernährung und funktionellen Lebensmitteln eingesetzt.

Von Milch zu Käse und Molke: Prozesse aufeinander abstimmen
GEA verbindet Technologien für die Käseherstellung und Molkeverarbeitung. Ziel ist es, Rohstoffe effizient zu nutzen, Ausbeuten zu erhöhen und die einzelnen Prozessschritte von der Milchverarbeitung bis zum fertigen Käse- und Molkenprodukt aufeinander abzustimmen.

Lösungen für die Käseherstellung
GEA Cheese Making Technology bietet komplette Produktionslinien für Pasta-Filata-Käse mit Kapazitäten von 80 kg pro Charge bis zu kontinuierlichen Produktionslinien mit Leistungen von 8.000 kg/h. Das Portfolio deckt den gesamten Prozess ab: Käsewannen, Molkeabtrennung, Bruchreifung, Strecken, Salzen, Kühlen und Verpacken.



GEA-Prozesslinien für Weich- und Frischkäse, Schnitt- und Hartkäse sowie Pasta-Filata-Käse und Mozarrella.

Über GEA
GEA ist weltweit einer der größten Systemanbieter für die Nahrungsmittel-, Getränke- und Pharmaindustrie. Der 1881 gegründete und international tätige Technologiekonzern fokussiert sich dabei auf Maschinen und Anlagen sowie auf anspruchsvolle Prozesstechnik, Komponenten und umfassende Service-Dienstleistungen.

Weltweit verbessern die Anlagen, Prozesse und Komponenten von GEA die Effizienz und Nachhaltigkeit in der Produktion von Kunden. Sie tragen erheblich dazu bei, den CO_2-Ausstoß, den Einsatz von Plastik und Lebensmittelabfall zu reduzieren. Dadurch leistet GEA einen entscheidenden Beitrag auf dem Weg in eine nachhaltige Zukunft, ganz im Sinne des Unternehmensleitbildes: „Engineering for a better world“.

GEAs Lösungen für Pasta-Filata-Käse



Lösungen entlang des gesamten Prozesses

Mit über 400 Installationen bei rund 75 Kunden in Deutschland unterstützt GEA Molkereien bei der Käse- und Molkenproduktion.

Das Technologieportfolio reicht von der Milchstandardisierung über die Käseherstellung und Molkenverarbeitung bis zur Endverpackung.



Engineering for a better world.

GEA.com/dairy

Pasta Filata: Strecken mit Dampf
Eine zentrale Technologie ist die patentierte Continuous Steam Stretching Technology von GEA mit Dipping Arms.
Im Vergleich zu herkömmlichen Heißwasser-Strecksystemen ist das Verfahren auf einen geringeren Wasser- und Energiebedarf ausgelegt. Die VULCAN-Antihaftbeschichtung unterstützt zudem eine hygienegerechte Prozessführung.

Die Molkeabtrennungs- und Bruchreifungssysteme von GEA CMT sind darauf ausgelegt, Süßmolke effizient abzutrennen und damit die Herstellung von Molkenpulver und Molkenproteinkonzentraten zu unterstützen. Die vollständig aus Edelstahl gefertigte Konstruktion kommt ohne Kunststoffbänder aus und erleichtert die Reinigung.

Molkeverarbeitung
GEA vereint die Kompetenzen von GEA Liquid Processing und GEA Cheese Making Technology (CMT) für die Käse- und Molkenproduktion. Mit jahrzehntelanger Erfahrung in der Milchverarbeitung und mehr als 50 Jahren Spezialisierung auf Pasta-Filata-Käsetechnologie begleitet GEA CMT den Prozess von der Milchstandardisierung über die Käseherstellung bis hin zur Molkenverarbeitung und Endverpackung.

Membrantechnologien können die Proteinkonzentration erhöhen und damit zu höheren Ausbeuten in der Käseproduktion beitragen. Gleichzeitig unterstützen sie eine gleichbleibende Produktqualität und definierte funktionelle Eigenschaften. Filtrationssysteme zur Aufbereitung von Kühlwasser und Salzlake ergänzen den Prozess und unterstützen Produktsicherheit, mikrobiologische Qualität und Haltbarkeit.

Die GEA-Vorträge in Kempten zeigen anhand konkreter Anwendungen, wie sich diese Technologien in Käsereiprozesse integrieren lassen.

GEA auf der Kemptener Käserei-Konferenz

Pasta Filata in Spitzenqualität durch Anwendung fortschrittlicher Käsetechnologie
28.10.2026, 09:15 Uhr
Matteo Bosisio, matteo.bosisio@gea.com
Bernhard Tasser, bernhard.tasser@gea.com

UNSERE MISSION BEI KERSIA

Inventing a Food Safe World



Lebensmittelhygiene neu gedacht: Keine Kompromisse zwischen Sicherheit, Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit

Die Anforderungen an die moderne Lebensmittelindustrie steigen stetig.
Wie lassen sich höchste mikrobiologische Sicherheit, wachsender Kostendruck und ambitionierte Nachhaltigkeitsziele miteinander vereinen? Wie geht man mit steigenden Energiepreisen um? Wie rechtfertigt man einen hohen Wasserverbrauch in der Reinigung? Und wie passen strikte Hygieneprotokolle zu einer konsequenten „Green Strategy“?

Unsere Antwort: das **KERSIA Optimall 360°** Programm.
Damit optimieren Sie nicht nur Ihre Hygieneprozesse. Sie steigern gleichzeitig Effizienz, Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit.

Optimierung über reine Sauberkeit hinaus: Ihr Weg zu niedrigeren Total Cost of Ownership (TCO)
Ressourceneffizienz: Deutliche Einsparungen bei Wasser-, Energie- und Chemieverbrauch. Das schont Kosten und stärkt Ihre Nachhaltigkeitsbilanz.
Maximale Anlagenverfügbarkeit: Kürzere Reinigungszyklen erhöhen Ihre Produktionszeiten. Fortschrittliche Reinigungsprotokolle reduzieren Stillstand und steigern die Gesamtanlageneffektivität.
Längere Lebensdauer Ihrer Anlagen: Materialschonende Rezepturen minimieren Verschleiß und senken langfristig Wartungs- und Ersatzteilkosten.
Datengestützte Prozesssicherheit: Präzises Monitoring und vollständige Dokumentation schaffen maximale Transparenz und Kontrolle.

Fordern Sie den Status quo heraus.
Wir bieten keine Lösungen „von der Stange“. Stattdessen setzen wir auf partnerschaftlichen Austausch und individuelle Konzepte, die zeigen, wie Nachhaltigkeit und Profitabilität gemeinsam wachsen können.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und den fachlichen Austausch mit Ihnen!

kersia®
INVENTING A FOOD SAFE WORLD

Optimall
OUR 360° TCO PROGRAM



FOSS GMBH,
ÜBERISERING 16,
22297 HAMBURG

E-MAIL: INFO@FOSS.DE
TEL.: +49 40 853 99 79 0

WWW.FOSS.DE

FOSS

HOLEN SIE MEHR AUS IHRER MILCH HERAUS



JEDER TROPFEN ZÄHLT

FOSS bietet innovative Analyseinstrumente für die Milchwirtschaft. Unsere Geräte ermöglichen schnelle, präzise Messungen, optimieren Produktionsprozesse und sichern eine gleichbleibend hohe Produktqualität.



Wählen Sie FOSS und sichern Sie:

- SCHNELLE ERGEBNISSE UND EFFIZIENTE QUALITÄTSKONTROLLE
- OPTIMIERTE PROZESSE UND WENIGER AUSSCHUSS
- PRÄZISE ANALYSEN WICHTIGER PRODUKTPARAMETER
- FUNDIERTE ENTSCHEIDUNGEN AUF BASIS AUSSAGEKRÄFTIGER DATEN

ERFOLG IST... ZUSAMMEN MEHR RAUSZUHOLEN.

IHRE VORTEILE MIT FLOTTWEG DEKANTER UND SEPARATOREN IN DER MOLKEREI-INDUSTRIE

- Maximale Wertstoff-Rückgewinnung aus Molke
- Effiziente Molkeklärung und Molkeentrrahmung mit leistungsstarken Separatoren
- Hygienisches Design für höchste Produktqualität
- Maßgeschneiderte Lösungen für maximale Ausbeute
- Individuelle Prozessentwicklung im neuen Flottweg Process Center

WIR SIND FÜR SIE DA!

Andreas Senftl
Email: senftl@flottweg.com
Tel: 08741 301-1986





Flottweg

Engineered For Your Success

Ihre Herausforderung –
Unsere Lösung

CG NUTRITION & HEALTHCARE

NUTRITION & HEALTHCARE

Lebensmittelsicherheit und Qualität

Qualität macht Unterschiede. Und sie schafft die Voraussetzungen für Sicherheit bei der Lebensmittelproduktion. Deshalb sind wir an höchsten Qualitätsmaßstäben ausgerichtet - von der Beschaffung von Rohstoffen über die Produktion bis zur Analytik und sicheren Auslieferung. Der hohe Reinheitsgrad unserer Produkte qualifiziert sie für die Weiterverarbeitung im Rahmen der Herstellung von Molkepulver oder Milchpulver für Säuglingsnahrung.

EXPERTEN MIT JAHRELANGER ERFAHRUNG IN DER MILCHINDUSTRIE

- **Technische Beratung**
- **Anwendungsberatung für den gesamten Prozess der Milchverarbeitung**
- **Beratung rundum das Thema Wasser**

PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Umfassendes und ganzheitliches Produktportfolio

- Verarbeitungshilfsstoffe und Zusatzstoffe
- Reinigung und Desinfektion
- Schmierstoffe
- Aseptische Verpackungsbehandlung
- Wasserbehandlung, Kühlwasserbehandlung, Dampferzeugung, Biozidprodukte, Wasseraufbereitung

CG VERBINDET – IHRE EXPERTEN UND UNSERE SPEZIALISTEN

NORD

KLAUS SIEVE
Molkereimeister,
technische und technologische Beratung
Nurtition & Healthcare
+49 (0) 172 63 95 189
klaus.sieve@cg-chemikalien.de

SÜD

WERNER RIST
Molkereimeister,
Key Account Manager Dairy/Beverage
Nurtition & Healthcare
+49 (0) 172 67 08 137
w.rist@csc-jaekle.de

THORSTEN RIES
Key Account Manager Dairy/Beverage
Nurtition & Healthcare
+49 (0) 173 85 93 060
t.ries@csc-jaekle.de

www.cg-milchwirtschaft.de

Foodfab

foodfab ist ein auf die Lebensmittelindustrie spezialisiertes Beratungs- und Planungsunternehmen. Der Fokus liegt auf der Entwicklung effizienter, nachhaltiger und zukunftsfähiger Produktionsstandorte. Dabei werden Produktionsprozesse, Materialflüsse, Logistik und Betriebstechnik analysiert und in ganzheitliche Werks- und Masterpläne überführt. Schwerpunkte sind Molkereien, Käse- und Milchverarbeitung, Fleisch- und Wurstwarenbetriebe sowie pflanzliche Lebensmittel. Zum Leistungsspektrum gehören Strategieentwicklung, Prozess- und Betriebsplanung, Masterplanung, Ausschreibung, Projektmanagement sowie die Begleitung bis zur Realisierung.

ATP architekten ingenieure

ATP architekten ingenieure ist eines der führenden europäischen Integralen Planungsbüros für Architektur, Ingenieurwesen und technische Gebäudeausrüstung. Im Lebensmittelbereich übernimmt ATP die Gebäude- und Infrastrukturplanung und arbeitet dabei eng mit foodfab zusammen. Durch den integralen Planungsansatz werden Produktionsprozesse, Architektur, Energieversorgung, Gebäudetechnik und Nachhaltigkeit bereits in frühen Projektphasen optimal aufeinander abgestimmt. ATP verfügt über umfangreiche Erfahrung in der Planung von Produktions- und Logistikgebäuden und setzt dabei konsequent auf BIM-gestützte Planung (Building Information Modeling) und nachhaltige Gebäudekonzepte.

Gemeinsamer Mehrwert

Die Kombination aus der lebensmitteltechnischen Prozesskompetenz von **foodfab** und der integralen Gebäude- und Ingenieurplanung von **ATP** ermöglicht eine ganzheitliche Entwicklung von Produktionsstandorten. Dadurch entstehen wirtschaftliche, hygienegerechte, energieeffiziente und langfristig erweiterbare Lebensmittelbetriebe.

Kurz gesagt:

foodfab plant die Fabrik von innen nach außen - ATP plant das dazu passende Gebäude und die gesamte technische Infrastruktur.

polytec.com

Polytec



Prozessanalytik für die Käserei.
Qualitätskontrolle neu gedacht:
Inline. Echtzeit. Effizient. //

measure what matters

Fortschritt und Nachhaltigkeit in Landwirtschaft und Lebensmittelwirtschaft

Die DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V.), 1885 von Max Eyth gegründet, steht für Produktivität und Ressourcenschutz in einer nachhaltigen und innovationsfreundlichen Wertschöpfungskette Agrar und Ernährung. Ziel der DLG ist, mit Wissens-, Qualitäts- und Technologietransfer den Fortschritt zu fördern. Die DLG hat mehr als 30.000 Mitglieder, sie ist gemeinnützig, politisch unabhängig und international vernetzt.

Das Spektrum der DLG mit Fokus Food

Events und Netzwerke

Die DLG bietet mit ihren Messen und Veranstaltungen ein internationales Schaufenster und Forum für Innovationen und Strategien in der Lebensmittelwirtschaft.
So wird die Messe Anuga FoodTec (23.02.-26.02.2027) wie auch die ISM Ingredients und ISM Manufacturing - von der DLG als fachlicher und ideeller Träger unterstützt. Mit der neu konzipierten Inhouse Farming Convention (21.04. – 22.04.2027, Hamburg) erhalten Fachbesucher aus der Indoor-Landwirtschaft und Ernährung einen Überblick zu innovativen Ansätzen und erweitern ihr Netzwerk.
Zusätzlich werden weitere Präsenz- und Online-Veranstaltungen wie der DLG-Lebensmitteltag Sensorik angeboten. Die Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen Sensorikmanager oder das DLG-ProfiSeminar der DLG-Akademie ergänzen das Angebot.
Mit der DLG-Mitgliedschaft Food und die zugehörige Junge DLG Lebensmittel schafft die DLG Netzwerke in der Lebensmittelbranche und bringt mit dem Programm „40under40“ junge Führungskräfte der Wertschöpfungskette Agrar und Food zusammen.

Testen und Auszeichnungen

Die DLG TestService GmbH bietet umfassende Prüfungen und Zertifizierungen im Lebensmittelbereich an und sichert so die Qualität von der Produktion bis zum Verbraucher. Im Bereich Lebensmittel werden jährlich rund 20.000 Produkte getestet und das Siegel „DLG-prämiert“ verliehen, ergänzt durch Zertifizierungen im Tierwohl und der Nachhaltigkeit.
Lebensmittelprüfungen werden unter anderem in den Bereichen Bio- und Veganprodukten und Plant-based Lebensmittel und Drinks durchgeführt.

Fachzentrum Landwirtschaft und Lebensmittel

Das Fachzentrum Landwirtschaft und Lebensmittel der DLG ist mit seinem Expertennetzwerk in allen wichtigen Branchen ein wichtiger Impulsgeber für die gesamte Wertschöpfungskette der Agrar- und Ernährungswirtschaft. Das Vernetzen von Experten in den DLG-Fachausschüssen sowie weiteren Gremien und Arbeitskreisen sichert die Aktualität und die hohe Praxisrelevanz der fachlichen Arbeit.

Awards

Die DLG unterstützt Talente und fördert innovative Ideen. Dafür vergeben Experten-Gremien regelmäßig Auszeichnungen für herausragende Innovationen und Köpfe in der Land- und Lebensmittelwirtschaft, im Agribusiness und in der Lebensmitteltechnologie.

Der **„International FoodTec Award“** in Gold und Silber würdigt wegweisende Entwicklungen hinsichtlich Innovation, Nachhaltigkeit und Effizienz im Bereich der Lebensmitteltechnologie. Die **„DLG-Impulse Pitches“** zeichnen Produkte und Konzepte aus, die neue Formen der alternativen landwirtschaftlichen Bewirtschaftung und Lebensmittelerzeugung ermöglichen sollen. Der **DLG-Innovation Award „Junge Ideen“** ehrt Nachwuchswissenschaftler:innen für ihr außergewöhnliches wissenschaftliches Engagement im Bereich der Lebensmitteltechnologie. Der **„Internationale DLG-Sensorik Award“** zeichnet Nachwuchswissenschaftler:innen für ihr außergewöhnliches wissenschaftliches Engagement im Bereich „Lebensmittelsensorik“ aus. Der **„DLG Young Talents Award“** wird in Form von Fortbildungsstipendien an Nachwuchskräfte aus den Agrar- und Ernährungswissenschaften vergeben, um deren persönliche und berufliche Entwicklung zu fördern. **„DLG-Jungwinzer:in des Jahres"** ist ein jährlich verliehener Nachwuchspreis für deutsche Weintalente für herausragende Leistungen in den Bereichen Önologie, Weinwirtschaft und Persönlichkeit.

Die DLG freut sich, die **2. Internationale Kemptener Käserei-Konferenz** als Kooperationspartner zu unterstützen.



Positive Impulse für die Milchwirtschaft

Die Elemente des Milchwirtschaftlichen Zentrums Bayern: Der Milchwirtschaftliche Verein Bayern e.V. (MVB) und die Einrichtungen des Zentrums



Der Milchwirtschaftliche Verein wurde 1887 als Stütze der Landwirtschaft gegründet. Er vollzieht heute seine Aufgabe im Wesentlichen durch die Tätigkeit in den vereinseigenen Institutionen und ist als beispielhafte Selbsthilfeeinrichtung anerkannt. Durch die systematische Verbesserung der Qualität und Werbeaktivitäten sowie eine gründliche Aus- und Fortbildung des Personals gibt der Verein positive Impulse zur Entwicklung der Milchwirtschaft weit über die Grenzen des Allgäus und Bayerns hinaus.

Laut Satzung hat der Verein die Milchwirtschaft zu fördern und deren Belange im Interesse der Vereinsmitglieder nach außen zu vertreten. Er tut dies zum großen Teil über seine Institutionen:

Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Milchviehhaltung, Grünland und Berglandwirtschaft Spitalhof

Auf der Basis eines Kooperationsvertrages nutzt der Freistaat Bayern die landwirtschaftlichen Einrichtungen des Vereins. Die Schwerpunkte sind die Themen der Grünlandbewirtschaftung, Fütterung und die Milchgewinnung.

Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft

Im Jahr 2007 entstanden aus dem gemeinsamen Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Milchwirtschaft und Grünlandbewirtschaftung zwei getrennte Fachzentren. Das Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft ist mit seiner „Molkereischule“ das Ausbildungs-Zentrum für Milchtechnologinnen und Milchtechnologen in Bayern. In den überbetrieblichen Ausbildungskursen werden im Jahr etwa 300 Auszubildende geschult.

Nach erfolgreichem Abschluss ist es möglich, sich an der Staatlichen Fachschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Milchwirtschaft und Molkereiwesen, oder an der Staatlichen Technikerschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Milchwirtschaft und Molkereiwesen, weiterzubilden. Die Technikerschule ist die einzige Schule im Bundesgebiet, die eine Fortbildung zum Molkereitechniker/Molkereitechnikerin ermöglicht.

muva kempten GmbH, Labor- und Dienstleistungszentrum

Die muva kempten GmbH ist ein entscheidendes Bindeglied im Milchwirtschaftlichen Zentrum Bayern.

Die muva kempten GmbH - aus langer Tradition bekannt unter dem früheren Namen „Milchwirtschaftliche Untersuchungs- und Versuchsanstalt Kempten (Allgäu)“ - ist ein modernes Dienstleistungsunternehmen mit einem sehr breit gefächerten Angebot an Qualitätsberatungen und Laboruntersuchungen für die Milch- und Lebensmittelwirtschaft.

Die Tätigkeits- und Kompetenzschwerpunkte umfassen vor allem die Wertschöpfungskette der Milchprodukte in Verbindung mit anderen Lebensmitteln, einschließlich der Einflüsse aus dem Vorfeld der Lebensmittelproduktion und der Verpackung.

Im „Haus der Milch“ – Bereich des Neubaus – sind folgende Institutionen integriert:

Bayerischer Bauernverband - BBV

Die bäuerliche Berufsorganisation, mit der Rechtsform der Körperschaft des öffentlichen Rechts, vereinigt mit ihrer Geschäftsstelle zur Beratung der Landwirte eine Reihe von Dienstleistungsgesellschaften.

Verband der Milcherzeuger Bayern e.V. - VMB

Der Verband berät und informiert Milcherzeuger und bäuerliche Führungskräfte.

Süddeutsche Butter- und Käse-Börse e.V.

Der Zweck des Vereins ist es, aufgrund von Mengen- und Preismeldungen der Milchverarbeiter in Süd- bzw. Gesamtdeutschland, statistische Unterlagen für Notierungen von Milcherzeugnissen zu schaffen und diese Mitgliedern und betroffenen Behörden und Verbänden zur Verfügung zu stellen.

Herbertz Dairy Food Service

Dies ist ein Beratungsunternehmen für die Milchwirtschaft und Lebensmittelindustrie. Es betreut Kunden in Deutschland und in erheblichem Umfang im Ausland.

Zentrum für Lebensmittel- und Verpackungstechnologie e.V. (ZLV)

Das ZLV ist ein Netzwerk aus innovativen Unternehmen, wissenschaftlichen Einrichtungen sowie Dienstleistern und deckt die gesamte Wertschöpfungskette von der Rohstoffherstellung bis zum Einzelhandel ab.



muva kempten GmbH
Labor- und Dienstleistungszentrum
www.muva.de

Spitalhof Kempten Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Milchviehhaltung, Grünland und Berglandwirtschaft Spitalhof
www.lfl.bayern.de/lvfz/spitalhof/

LVFZ Molkereischule - Berufsschule
Ausbildung Milchtechnologe/in
Fortbildung Molkereimeister/Molkereitechniker/in
www.lfl.bayern.de/lvfz/kempten/

Süddeutsche Butter- und Käse-Börse
Marktinformationen
www.butterkaeseboerse.de

Bayerischer Bauernverband Kempten
Beratungsdienstleistungen für die Landwirtschaft
www.bayerischerbauernverband.de

VMB Verband der Milcherzeuger Bayern e.V.
Marktinformationen für Landwirte
www.milcherzeugerverband-bayern.de

ZLV Zentrum für Lebensmittel- und Verpackungstechnologie e.V. Kompetenznetzwerk der Lebensmittel- und Verpackungstechnologie
www.zlv.de

TGD Tiergesundheitsdienst Bayern e.V.
Kompetenz und Erfahrung in Tiergesundheit und Lebensmittelsicherheit
www.tgd-bayern.de

Herbertz Dairy Food Servive
Internationale Fort- und Weiterbildung
www.herbertz-service.de

Herbertz Dairy Food Service: Beratungsunternehmen für die Milchwirtschaft und Lebensmittelindustrie

Herbertz Dairy Food Service ist als Beratungsunternehmen der Milchwirtschaft und der Lebensmittelindustrie seit Eröffnung des Zentrums in 2004 im Haus der Milch ansässig und betreut von Kempten aus seine Kunden in Deutschland und in erheblichem Umfang im Ausland.



Vortrag bei den WEBER Cheese Innovation Days, November 2017.

Als Berater und Dienstleister richtet sich das Unternehmen in erster Linie auf die Bereiche:

• **Technologische Beratung zur Herstellung und Optimierung von Molkereiprodukten, mit dem Schwergewicht auf industrielle Produkte (Milch- & Molkepulver und Derivate)**
Grundlage zur Beratung bildet eine über 30 Jahre währende Erfahrung aus der Zulieferindustrie und als Verarbeiter der Rohstoffe Milch und Molke zu industriellen Produkten. Die Optimierung und Integration der Molkeveredelung in den gesamten Produktionsablauf und die Herstellung von Derivaten und deren wirtschaftliche Nutzung bilden die Kernkompetenz in der Beratung.

• **Einsatz von industriellen Milch- und Molkeprodukten in der Lebensmittelindustrie**
Ebenso lang währen die Erfahrungen in der Nutzung von Milchpulver und Molkederivaten in der gesamten Lebensmittelindustrie, mit Schwergewicht in der Anwendung von Molkederivaten in der Herstellung von Süßwaren. Die Verbindung von angepassten Produktionen einerseits und der wirtschaftlich sinnvollen Nutzung auf der Anwenderseite, ermöglichen optimale Lösungen zum Wohle beider Partner.

• **Entwicklung und Realisierung von Konzepten zur verbesserten Vermarktung von Molkereiprodukten im In- und Ausland**
Die Optimierung und Modernisierung von Produktionen eröffnen Möglichkeiten zur verbesserten Positionierung im Markt, was heute in vielen Fällen mit einem Marktzugang im Ausland verbunden ist. Vor allem im Hinblick auf die Internationalisierung der Märkte werden Studien angefertigt, die eine genaue Anpassung von Produktionen und Konzepten an die Ansprüche der Zielmärkte ermöglichen.

• **Entwicklung und Umsetzung von Konzepten der Zulieferindustrie zur verbesserten Präsenz in der Milchwirtschaft**
Ebenso hat die Zulieferindustrie ein Interesse an neuen Märkten. Hierfür werden Konzepte erarbeit, die eine langfristige Positionierung in der Milchindustrie erlauben. Hiervon profitieren ebenso Messegesellschaften, für die Konzepte entwickelt und umgesetzt wurden, die das Interesse der Milchwirtschaft an deren Messeveranstaltungen steigern konnten.

• **Marktstudien**
Grundlage zur Entwicklung neuer Konzepte bilden oft Marktstudien – was vor allem Aktivitäten deutscher Molkereien im Ausland aber auch ausländischer Molkereien in Deutschland anbelangt. Aufgrund langjähriger Erfahrungen in der Beurteilung von Märkten und den Verbindungen zu geeigneten Datenquellen, werden regelmäßig Marktstudien für Molkereiunternehmen, der Lebensmittelindustrie als Nutzer von Molkereiprodukten und der Zulieferindustrie erstellt.

• **Durchführung von Workshops, Seminaren und Durchführung von Delegationsreisen**
Im Jahre 2002 erfolgte der Kauf des Institutes für Milchwirtschaftliche Qualitätsfragen (IMQ-Kempten) von seinem Gründer Dr. Heinrich Mair-Waldburg. Gemäß seiner Zielsetzung der Milchindustrie aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse praxisnah zu vermitteln, werden heute regelmäßig Workshops und Seminare veranstaltet. Hierbei werden die Inhalte von Workshops spezifisch an die Bedürfnisse des jeweiligen Auftraggebers angepasst und oft in Zusammenarbeit mit den übrigen Mitgliedern des Milchwirtschaftlichen Zentrums Bayern organisiert.

Beispiele:
• Internationale Konferenz Separation & Trocknungstechnologien für Milch und Molke, veranstaltet jeweils in Verbindung mit der Anuga FoodTec in Köln
• Internationale Verpackungs-Konferenz für Molkereiprodukte in Kooperation mit der muva kempten GmbH und dem ZLV
• Regelmäßige Durchführung von Delegationsreisen für das Bayerische Staatsministerium für Wirtschaft und Medien, Energie und Technologie, im Rahmen des Programms „Bayern – fit for Partnership“

muva kempten
Akademie

Die Konferenzen werden in Zusammenarbeit mit Herbertz Dairy Food Service durchgeführt!







Fortbildungsangebote

der muva-Akademie für das Jahr 2026

muva kempten Akademie

04.02. Online · 370 €	Rückstände und Kontaminanten in Milch und Milchprodukten
05.02. Online · 130 €	Sensorik für die Praxis: Schulungskonzepte für Paneltrainings
04.03. Online · 520 €, Bundle 1.770 € mit 22.-24.04.	Qualitätssicherung von Nährmedien in der Lebensmittel- und Wasseranalytik DIN EN ISO 11133:2020
19.03. Online · 700 €	Neu im Business Milch? Quereinstieg Milchwirtschaft leicht gemacht!
25.03. Präsenz · 590/550 €	Probenahme von Trinkwasser (TrinkwV) Grund- und Wiederholungsschulung
26.03. Online · 490 €	NEU Neues Milchproduktrecht
14. & 15.04. Online · 490 €	Statistik leicht gemacht! Statistische Methoden für die Qualitätssicherung praxisorientiert erklärt
16.04. Online · 640/740 €	Sind Sie auch schon scharfsinnig?! Grundlagenschulung Sensorik
22. - 24.04. Präsenz · 1.250 € 1.770 € mit 04.03.	muva-Laborpraxistage – Praktische Umsetzung der Nährmedienprüfung (auch als Bundle mit Online-Nährmedienseminar am 04.03 buchbar)
19.05. Online · 490 €, Bundle 590 € mit 16.11	Trinkwasserhygiene im Lebensmittelbetrieb - Risikovermeidung gemäß TrinkwV: Strategien für eine sichere Wasserversorgung
16. & 17.06. Präsenz · 1080 €	**7. INTERNATIONALE KONFERENZ:** Bedeutung pflanzlicher und zellbasierter Alternativen für die Milchwirtschaft
01.07. Online · 490 €	NEU Neues Milchproduktrecht
08.07. Online · 340 €	Messunsicherheit in der Mikrobiologie, DIN EN ISO 19036:2020
08.07. Online · 340 €	Bestimmung von Leistungsmerkmalen in der Wassermikrobiologie, DIN EN ISO 13843:2018
09.07. Online · 450 €	Akkreditierungsanforderung Validierung und Verifizierung in der Lebensmittel-mikrobiologie, DIN EN ISO 16140
09.07. Online · 350 €	Neues aus der Normung in der Lebensmittel- und Wassermikrobiologie
29.09. Online · 590 €	Hygieneanforderungen an Planung, Errichtung, (...) von Verdunstungskühlanlagen (VDI-MT 2047)
01.10. Präsenz · 590/550 €	Probenahme von Trinkwasser (TrinkwV) Grund- und Wiederholungsschulung
06.10. Online · 490 €	Statistik leicht gemacht! Statistische Methoden für die Qualitätssicherung praxisorientiert erklärt
08.10. Online · 130 €	NEU Sensorik für die Praxis: Semantik Training
13.10. Präsenz · 750 €	Neu im Business Milch? Quereinstieg Milchwirtschaft leicht gemacht!
22.10. Online · 640/740 €	Sind Sie auch schon scharfsinnig?! Grundlagenschulung Sensorik
27. & 28.10. Präsenz · 980 €	**2. INTERNATIONALE KÄSEREI-KONFERENZ**
10.11. Online · 450 €	Mikrobiologische Anforderungen & Leitlinien DIN EN ISO 7218:2024
11. & 12.11. Online · 690 €, Bundle 1.890 € mit 09.-11.12.	Inhalte der neuen Version 2027 Qualitätssicherung von Nährmedien in der Lebensmittel- und Wasseranalytik DIN EN ISO 11133:2020 (mit Neuerungen im Hinblick auf 2027)
16.11. Online · 130 €, 590 € mit 19.05	NEU Sensorik für die Praxis: Trinkwasser Sensorik
26. & 27.11. Präsenz · 1.050 €	Aktuelles Milch- und Lebensmittelrecht intensiv
01.12. Online · 340 €	Messunsicherheit in der Mikrobiologie, DIN EN ISO 19036:2020
01.12. Online · 340 €	Bestimmung von Leistungsmerkmalen in der Wassermikrobiologie, DIN EN ISO 13843:2018
02.12. Online · 450 €	Akkreditierungsanforderung Validierung und Verifizierung in der Lebensmittel-mikrobiologie, DIN EN ISO 16140
02.12. Online · 350 €	Neues aus der Normung in der Lebensmittel- und Wassermikrobiologie
03.12. Online · 670 €	Alles Käse oder was?! Expertenschulung für Käse
09. - 11.12. Präsenz · 1.250 € 1.890 € mit 11.11.	muva-Laborpraxistage – Praktische Umsetzung der Nährmedienprüfung (auch als Bundle mit Online-Nährmedienseminar am 11.12.11 buchbar)

Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.

Jetzt hier anmelden!

Wir erweitern unser Fortbildungsangebot um aktuelle Themen! Informieren Sie sich unter www.muva.de/akademie

Rev. 1

muva kempten

Veranstalter / Anmeldung

muva kempten GmbH | Ignaz-Kiechle-Straße 20–22 | 87437 Kempten
seminare@muva.de | www.muva.de

Milchwirtschaftliches Zentrum Bayern Kempten/Allgäu

Fortbildungsangebote

der muva-Akademie für das Jahr 2027

muva kempten
Akademie

16.02. Online · 490 €	Neues Milchproduktrecht
17.02. Online · 370 €	Rückstände und Kontaminanten in Milch und Milchprodukten
22. & 23.02. Präsenz · 1.150 €	**5th International Conference Separation and Drying Technologies for Milk, Whey and Vegan Sources; Cologne Anuga FoodTec**
25.02. Online · 130 €	Sensorik für die Praxis: Schulungskonzepte für Paneltrainings
03.03. Präsenz · 590/550 €	Probenahme von Trinkwasser (TrinkwV) Grund- und Wiederholungsschulung
04.03. Online · 700 €	Neu im Business Milch? Quereinstieg Milchwirtschaft leicht gemacht!
09.03. Online · 520 €	NEU Durchstarten in der Lebensmittelinformations-verordnung (LMIV) und Pflichtkennzeichnung
10. & 11.03. Online · 690 €, Bundle 1.890 € mit 21.-23.04.	Inhalte der neuen Version 2027 Qualitätssicherung von Nährmedien in der Lebensmittel- und Wasseranalytik DIN EN ISO 11133:2027
16.03. Online · 490 €	NEU Die Milchproduktqualitätsverordnung (MilchPQV) verständlich erklärt
06.04. Online · 340 €	Messunsicherheit in der Mikrobiologie, DIN EN ISO 19036:2020
06.04. Online · 340 €	Bestimmung von Leistungsmerkmalen in der Wassermikrobiologie, DIN EN ISO 13843:2018
07.04. Online · 450 €	Validierung und Verifizierung in der Lebensmittelmikrobiologie, DIN EN ISO 16140
07.04. Online · 350 €	Neues aus der Normung in der Lebensmittel- und Wassermikrobiologie
08.04. Online · 740/640 €	Sind Sie auch schon scharfsinnig?! Grundlagenschulung Sensorik (mit/ohne Test)
15.04. Online · 130 €	Sensorik für die Praxis: Semantik Training
21.-23.04. Präsenz · 1.250 € Bundle 1.890 € mit 10.&11.03.	muva-Laborpraxistage – Praktische Umsetzung der Nährmedienprüfung (auch als Bundle mit Online-Nährmedienseminar am 10.&11.11.2027 buchbar)
27. & 28.04. Präsenz · 1.080 €	**3. Internationale Verpackungskonferenz**
01. & 02.06. Online · 490 €	Statistik leicht gemacht! Statistische Methoden für die Qualitätssicherung praxisorientiert erklärt
15. & 16.06. Präsenz · 1.080 €	**8. Internationale Konferenz: Bedeutung pflanzlicher und zellbasierter Alternativen für die Milchwirtschaft**
30.06. Online · 490 €	Trinkwasserhygiene im Lebensmittelbetrieb - Risikovermeidung gemäß TrinkwV 2024: Strategien für eine sichere Wasserversorgung
13.07. Online · 490 €	Neues Milchproduktrecht
20.07. Präsenz· 750 €	Neu im Business Milch? Quereinstieg Milchwirtschaft leicht gemacht!
30.09. Online · 590 €	VDI-MT 2047-4: Hygiene-Anforderungen an Planung, Errichtung, Betrieb und Instand-haltung von Verdunstungskühlanlagen
06.10 Präsenz · 590/550 €	Probenahme von Trinkwasser (TrinkwV) Grund- und Wiederholungsschulung
13.10. Online · 340 €	Messunsicherheit in der Mikrobiologie, DIN EN ISO 19036:2020
13.10. Online · 340 €	Bestimmung von Leistungsmerkmalen in der Wassermikrobiologie, DIN EN ISO 13843:2018
14.10. Online · 450 €	Validierung und Verifizierung in der Lebensmittelmikrobiologie, DIN EN ISO 16140
14.10. Online · 350 €	Neues aus der Normung in der Lebensmittel- und Wassermikrobiologie
21.10. Online · 740/640 €	Sind Sie auch schon scharfsinnig?! Grundlagenschulung Sensorik (mit/ohne Test)
28.10. Online · 130 €	Sensorik für die Praxis: Schulungskonzepte für Paneltrainings
09.11. Online · 450 €	Mikrobiologische Anforderungen & Leitlinien DIN EN ISO 7218:2024
10. & 11.11. Online · 690 €, Bundle 1.890 € mit 08.-10.10.	Inhalte der neuen Version 2027 Qualitätssicherung von Nährmedien in der Lebensmittel- und Wasseranalytik DIN EN ISO 11133:2027
18.11. Online · 130 € 590 € mit 30.06	Sensorik für die Praxis: Trinkwasser Sensorik
25. & 26.11. Präsenz · 1.080€	Aktuelles Milch- und Lebensmittelrecht intensiv
08.-10.12. Präsenz · 1.250 € Bundle 1.890 € mit 10.&11.11.	muva-Laborpraxistage – Praktische Umsetzung der Nährmedienprüfung (auch als Bundle mit Online-Nährmedienseminar am 10.&11.11.2027 buchbar)
09.12. Online · 670 €	Alles Käse oder was?! Expertenschulung für Käse

Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.

Jetzt hier anmelden!

Rev. 1

Wir erweitern unser Fortbildungsangebot um aktuelle Themen!
Informieren Sie sich unter www.muva.de/akademie

muva kempten

Veranstalter / Anmeldung
muva kempten GmbH | Ignaz-Kiechle-Straße 20–22 | 87437 Kempten
seminare@muva.de | www.muva.de

Milchwirtschaftliches Zentrum Bayern Kempten/Allgäu



Die muva kempten GmbH ist ein Dienstleistungsunternehmen mit einem umfassenden Angebot an Laboruntersuchungen, Qualitätsberatung und Qualitätssicherung, dass die Unternehmen der Milch-, Lebensmittel- und Verpackungswirtschaft bei der Absicherung und Ergänzung der betrieblichen Eigenkontrollen unterstützt. Im Bereich Milch und Milchprodukte hat die muva kempten GmbH eine national führende Rolle mit internationaler Bedeutung.

Unsere Kernkompetenzen konzentrieren sich auf die Bereiche:

Lebensmittel

- Mikrobiologie
- Chemie
- Rückstandsanalytik
- Sensorische Analytik
- Analytische Qualitätssicherung
- Recht
- Beratung

muva kempten GmbH
Ignaz-Kiechle-Straße 20–22 | 87437 Kempten
info@muva.de | www.muva.de

Wasser

- Trinkwasseruntersuchung
- Legionellenuntersuchung
- Bade- und Schwimmbeckenuntersuchung
- Verdunstungskühlanlagen

Verpackung

- Mikrobiologische Analytik
- Chemische Analytik
- Sensorische Analytik

Akademie

- Seminare
- Inhouse-Schulungen
- internationale Konferenzen

Ansprechpartner

Unser Team besteht aus Spezialisten sowie Generalisten aus dem Bereich der Tiermedizin, Chemie, Biologie, Agrar-, Molkerei- sowie Lebensmittelwirtschaft.

Akkreditierungen/Zulassungen

Unsere Kompetenzen, Unabhängigkeit und Neutralität weisen wir durch international gültige Akkreditierungen (Prüflabor DIN EN ISO/IEC 17025:2018, Eignungsprüfungen DIN EN ISO/IEC 17043:2010) nach. Damit sind die Ergebnisse der Untersuchungen und die Resultate der Eignungsprüfungen weltweit anerkannt. Wir besitzen für nachfolgende Untersuchungen eine Akkreditierung bzw. eine Zulassung.

muva kempten GmbH
Ignaz-Kiechle-Straße 20–22 | 87437 Kempten
info@muva.de | www.muva.de

Sensorik | Sinnestraining

muva kempten

Sensorik

Alle Jahre wieder:
Sinne schärfen!

Cremig, würzig, herb & nussig?

Schulen Sie Ihre **sensorische Sprachfähigkeit** in Geruch, Geschmack, Optik und Haptik.

Nur im Dezember

10% Rabatt auf jede Bestellung über 100 €*



* gültig für alle Bestellungen der im Bestellformular angebotenen sensorischen Schulungsmaterialien, mit Eingangsdatum im Dezember 2026

muva kempten

Milchwirtschaftliches Zentrum Bayern Kempten/Allgäu

Eignungsprüfungen

muva kempten
Analytische QS

Für analytische Laboratorien stellen **Eignungsprüfungen** ein leistungsfähiges Instrument der internen sowie externen Qualitätssicherung dar. Für Labore ist die Teilnahme an Eignungsprüfungen zur Demonstration der analytischen Kompetenz eines Labors mittlerweile unerlässlich geworden. Mit dem Einsatz von überschaubaren Ressourcen bietet sich eine Fülle an Informationen hinsichtlich der Effektivität und Genauigkeit der verwendeten Methoden sowie der Fähigkeiten Ihrer Mitarbeiter.

Eignungsprüfungen zur Qualitätssicherung der muva kempten GmbH gehören zu den weltweit führenden Systemen für die chemisch-physikalische, mikrobiologische und sensorische Analytik von Lebensmitteln. Wir verfügen über 30 Jahre Erfahrung hinsichtlich der Organisation und Auswertung von Eignungsprüfungen. Wir sind als Anbieter für Eignungsprüfungen in den Bereichen Lebensmittel und Verpackung durch die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH (DakkS) nach DIN EN ISO /IEC 17043 akkreditiert.

Große Auswahl an:

- versch. Käsesorten (z.B. Hartkäse, Frischkäse, Schmelzkäse)
- Milchprodukten (z.B. Rahm, Joghurt, Butter)
- Pflanzlichen Produkten (z.B. Käse-Alternative, Streichcreme)
- Pulver (z.B. Milchpulver, Molkenpulver)

Wir beraten Sie gerne!
Kontaktieren Sie uns unter
EP@muva.de

Kundenportal

Katalog



muva kempten
muva kempten GmbH
Ignaz-Kiechle-Straße 20–22 | 87437 Kempten
ringref@muva.de | www.muva.de

Milchwirtschaftliches
Zentrum Bayern
Kempten/Allgäu

muva kempten
Analytische QS

Vertrauen ist gut – Kontrolle ist besser

Im Rahmen der Qualitätssicherung stellt sich in der angewandten Lebensmittelanalytik stets die Frage, wie nah ein Untersuchungsergebnis am „wahren Wert“ liegt. Es ist unerlässlich diese Frage zu klären und kontinuierlich zu prüfen. Nur so können Sie Ihre Kompetenzen unter Beweis stellen und das Vertrauen Ihrer Kunden sichern.

Wir die muva kempten GmbH verfügen über langjährige Erfahrung hinsichtlich der Charakterisierung und des Umgangs mit Referenzmaterial, arbeiten in zahlreichen nationalen und internationalen Arbeitsgruppen mit und sind mit Qualitätsmanagement seit Langem vertraut.

In unserer Produkt- und Preisliste finden Sie:

- ein breites Sortiment an Matrizes (z.B. Rohmilch, Käse, Milchpulver,...)
- Pflanzenbasierte Alternativen (z.B. Drinks, Streichcreme, Käsealternative)
- sensorische, chemisch-physikalische u. mikrobiologische Untersuchungsmaterialien
- große Auswahl an Parametern (z.B. Fett, Trockenmasse, Protein, GMP, Salzgehalt,…)
- Abdeckung verschied. Konzentrationsbereiche der Parameter
- hohe Qualität zu einem fairen Preis

Durch die fortlaufende Überwachung der chemisch-physikalischen und mikrobiologischen Analytik können Auffälligkeiten, Trends sowie systematische Abweichungen zuverlässig identifiziert und gezielt korrigiert werden.



Wir beraten Sie gerne!
Kontaktieren Sie uns unter
RM@muva.de

Produkt- und Preisliste

Wir sagen DANKE für Ihre Teilnahme an unserer Konferenz!



Folgen Sie uns auf LinkedIn!

Besuchen Sie auch unsere Homepage unter www.muva.de!