



# INTERNATIONALE INGREDIENTS KONFERENZ EMULGIEREN + STABILISIEREN VON MOLKEREIPRODUKTEN

Kempten 3. und 4. Dezember 2014

Bildimpressionen



# Hörsaal der Molkereischule (Staatl. Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft)



Milchwirtschaftliches  
Zentrum Bayern  
Kempten/Allgäu

**muva**  
kempten



Die muva kempten begrüßte an beiden Konferenztagen ca. 80 Teilnehmer sowie 7 ausstellende Firmen der Zulieferindustrie im Milchwirtschaftlichen Zentrum Bayern.



INTERNATIONALE INGREDIENTS KONFERENZ  
**EMULGIEREN + STABILISIEREN  
VON MOLKEREIPRODUKTEN**  
Kempten 3. und 4. Dezember 2014

## Moderatoren der Konferenz



v.l.n.r.: Dr. Bernd Hammelehle, Leitung Forschung & Entwicklung Ehrmann AG, Clemens Rück, mvas-Geschäftsführer, Dr. Thomas Westermair, muva – Geschäftsführer, Georg Herbertz, Herbertz Dairy Food Service.

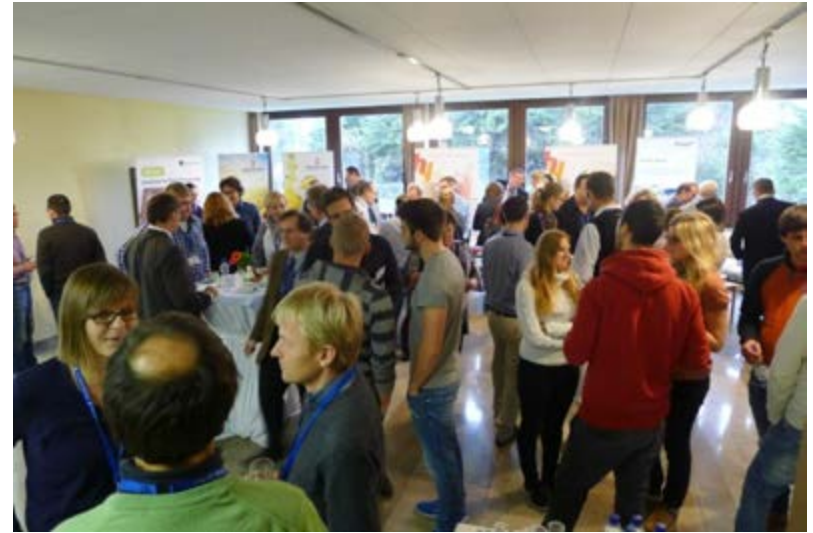
## Diskussion in den Pausen



INTERNATIONALE INGREDIENTS KONFERENZ  
EMULGIEREN + STABILISIEREN  
VON MOLKEREIPRODUKTEN

Kempten 3. und 4. Dezember 2014

## Diskussion in den Pausen



INTERNATIONALE INGREDIENTS KONFERENZ  
**EMULGIEREN + STABILISIEREN  
VON MOLKEREIPRODUKTEN**  
Kempten 3. und 4. Dezember 2014

## Diskussion in den Pausen



INTERNATIONALE INGREDIENTS KONFERENZ  
**EMULGIEREN + STABILISIEREN  
VON MOLKEREIPRODUKTEN**

Kempten 3. und 4. Dezember 2014

## Diskussion in den Pausen



INTERNATIONALE INGREDIENTS KONFERENZ  
**EMULGIEREN + STABILISIEREN  
VON MOLKEREIPRODUKTEN**

Kempen 3. und 4. Dezember 2014

## Firmenausstellung im Foyer



INTERNATIONALE INGREDIENTS KONFERENZ  
**EMULGIEREN + STABILISIEREN  
VON MOLKEREIPRODUKTEN**

Kempten 3. und 4. Dezember 2014

## Firmenausstellung im Foyer



INTERNATIONALE INGREDIENTS KONFERENZ  
**EMULGIEREN + STABILISIEREN  
VON MOLKEREIPRODUKTEN**  
Kempten 3. und 4. Dezember 2014



## Firmenausstellung im Foyer mit sensorischer Verkostung



INTERNATIONALE INGREDIENTS KONFERENZ  
**EMULGIEREN + STABILISIEREN  
VON MOLKEREIPRODUKTEN**

Kempen 3. und 4. Dezember 2014

## Sensorische Verkostung mit allen Konferenz-Teilnehmern im Hörsaal



INTERNATIONALE INGREDIENTS KONFERENZ  
**EMULGIEREN + STABILISIEREN  
VON MOLKEREIPRODUKTEN**

Kempen 3. und 4. Dezember 2014

# Wir danken allen Ausstellern



INTERNATIONALE INGREDIENTS KONFERENZ  
EMULGIEREN + STABILISIEREN  
VON MOLKEREIPRODUKTEN

Kempten 3. und 4. Dezember 2014

# Mitglieder des Milchwirtschaftlichen Zentrum Bayern und Initiatoren der Veranstaltung



Milchwirtschaftliches  
Zentrum Bayern  
Kempten/Allgäu

**muva**  
kempten



125 JAHRE

MILCHWIRT-  
SCHAFTLICHER  
VEREIN  
ALLGÄU  
SCHWABEN e.V.  
1887 - 2012



**LfL**  
Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für  
Molkereiwirtschaft



© by Süddeutsche Butter-  
und Käse-Börse e.V.



INTERNATIONALE INGREDIENTS KONFERENZ  
EMULGIEREN + STABILISIEREN  
VON MOLKEREIPRODUKTEN

Kempten 3. und 4. Dezember 2014