

Anmeldung

Teilnahmegebühr 650 € (MwSt. wird nicht erhoben)
Bei Absagen nach dem 20.01.2014 berechnen wir
200 € und senden Ihnen die Tagungsunterlagen zu.

Anmeldung bis zum 20. Januar 2015



unter **www.lvt.wzw.tum.de**
oder per **Fax an 08161.71.4515**

Ja, ich nehme am 7. Symposium Informationstechnologie
in der Lebensmittelproduktion am 27./28. Januar 2015 in
Freising teil.

Name, Vorname

Firma/Institution

Straße

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Tagungsort

Fraunhofer IVV
(Seminarraum im Erdgeschoss)
Giggenhauser Str. 35
85354 Freising
Tel. 08161.491.0
Anfahrt siehe auch **www.ivv.fraunhofer.de**

Hotelverzeichnis

- (1) Hotel Lerner, Vöttlinger Str. 60, 85354 Freising,
Tel. 08161.91646, **www.hotel-lerner.de**
- (2) Gästehaus Pflügler, Weihenstephaner Steig 3,
85354 Freising, Tel. 08161.13074
www.pensionpfluegler.de
- (3) Corbin Feng Shui Business-Hotel,
Wippenhauser Str. 7, 85354 Freising,
Tel. 08161.88690, **www.corbin-hotel.de**
- (4) Hotel Marriott, Alois-Steinecker-Str. 20,
85354 Freising, Tel. 08161.9660,
www.marriott.de
- (5) Mercure (Dorint) Hotel, Dr.-von-Daller-Str. 1-3,
85354 Freising, Tel. 08161.5320,
www.accorhotels.de
- (6) Hotel Bayerischer Hof, Untere Hauptstrasse 3,
85354 Freising, Tel. 08161.538300
www.bayerischerhof-freising.de

Bitte wenden Sie sich für eine Zimmerreservierung
direkt an das Hotel Ihrer Wahl.

Bei Bedarf steht ein Shuttleservice zum Hotel, zur
Abendveranstaltung und zurück zur Verfügung

Fotos: istockphoto.com – Ihsan Eroglu/Henrik5000/jmsilva

7. Symposium

**Informationstechnologie in der
Lebensmittelproduktion**

27./28. Januar 2015

- Smart Food Factory
- Lebensmittel- und
IT Sicherheit
- Ressourcen- und
Energieeffizienz

Inhalte und Zielgruppe

Betriebe der Lebensmittelindustrie sind heute besonders gefordert, qualitativ hochwertige Produkte zu marktgerechten Preisen anzubieten. Dabei bewegen sie sich im Spannungsfeld zwischen Wirtschaftlichkeit und großer Verantwortung gegenüber Verbraucher, Umwelt und Gesetzgeber.

Vor diesem Hintergrund ist eine effiziente Informations-technische Unterstützung der inner- und überbetrieblichen Prozesse für die Wettbewerbsfähigkeit unabdingbar. Dieser Herausforderung wird sich das Symposium im Januar erneut stellen. Schwerpunkte setzen wir in diesem Jahr bei innovativen Konzepten im Bereich der flexiblen Produktion und Logistik für die Smart Food Factory der Zukunft. Neben Erkenntnissen aus der aktuellen Wissenschaft werden anhand von neuen Projekten aus der Praxis Lösungen zur Ressourcen- und Energieeffizienz und zur Lebensmittel- und IT Sicherheit vorgestellt.

Die Veranstaltung bietet eine Plattform für den unternehmensübergreifenden Erfahrungsaustausch und richtet sich an Führungskräfte, Investitionsentscheider, Produktionsverantwortliche und IT-Fachkräfte aus der Lebensmittel-, Getränke- und Zulieferindustrie.

Teilnahmegebühr

Teilnahmegebühr: 650€ (MwSt. wird nicht erhoben). Für IVLV-Mitglieder gilt ein vergünstigter Preis von 585€. Bitte vermerken Sie Ihre Mitgliedschaft bei der Anmeldung.

Kontakt

Birgit Piechotta

Tel. 08161.71.3437

Fax 08161.71.4515

sekretariat.lvt@wzw.tum.de

Dr. Tobias Voigt

Tel. 08161.71.4377

tobias.voigt@wzw.tum.de

Programm

Dienstag, 27. Januar 2015

09:30 Uhr Registrierung und Kaffee

10:00 Uhr Begrüßung

Prof. Horst-Christian Langowski, TUM – LVT

10:10 Uhr Eröffnungsvortrag: CPS und Industrie 4.0 als Ansatz für Smart Food Factories

Prof. Birgit Vogel-Heuser, TUM – AIS

10:40 Uhr Smart Factory – vom Sensor bis in die Cloud

Stefan Reuther, Ing. Punzenberger

COPA-DATA GmbH

11:10 Uhr Smart Food Factories: Mit OPC UA als Brücke zwischen IT und Automatisierung zu Plug & Produce

Thomas Hilz, Softing Industrial Automation

GmbH

11:40 Uhr Kaffeepause

12:00 Uhr Ist „IT“ eine Frage des guten Geschmacks? Wann passt ein Informations-System für die Ernährungswirtschaft?

Fritz Niehsen, FN Food & Nutrition BDU

12:30 Uhr Ausschreibung und Überprüfung von Fertigungsmanagementsystemen

Dr. Tobias Voigt, TUM – LVT

13:00 Uhr Mittagspause

14:00 Uhr Mehr Transparenz in der Bierherstellung – Standardisierung des Berichtswesens bei einem Brauerei-Weltmarktführer

Dr. Michael Eberhard, Krones AG

14:30 Uhr Grundlagen zur schrittweisen Einführung von MES Funktionalitäten

Michael Schwarz und Christian Chatel,

Schneider Electric Automation GmbH

15:00 Uhr Pause und ggf. Einchecken im Hotel

17:00 Uhr Besichtigung:

Weihenstephaner Staatsbrauerei

19:00 Uhr Abendveranstaltung in der Weihenstephaner Berghütt'n

Mittwoch, 28. Januar 2015

09:00 Uhr Energie: Ressource der industriellen Lebensmittelproduktion

Isabel Osterroth, TUM – LVT

09:30 Uhr Integriertes Energiemanagement als Teil eines MES-Systems

Prof. Anton Auer, QGM Landshut mit Eckart Fiederer, Freier Mitarbeiter der Carlsberg Deutschland GmbH

10:00 Uhr Automation trifft Energie – Betriebliches Energiemanagement in Brauereien

Michael Sembenotti, ProLeiT AG

10:30 Uhr Kaffeepause

11:00 Uhr Wegweisend, Rückverfolgbar – Durchgängige Transparenz in der Food Supply Chain mit Barcode und RFID

Heinz-Peter Peters, Siemens AG

11:30 Uhr Quantensprung für EDEKA Südwest Fleisch. Kein Prozess ohne IT – ERP-, PPS- und MES-Integration im CSB-System

Udo Nigl, CSB-System AG mit Edwin Mantel, EDEKA Südwest Fleisch GmbH

12:00 Uhr fTrace – Chargengenaue Informationsweitergabe entlang der Wertschöpfungskette

Mark Zwingmann, GS1 Germany

12:30 Uhr Mittagspause

13:30 Uhr Theorie und Praxis der Industrial Security

Michael Krammel, KORAMIS GmbH mit SIG Combibloc GmbH

14:00 Uhr Die Zukunft der MES Lösungen: AutoMES?

Xinyu Chen, TUM – LVT

14:30 Uhr WS Bake – Datenschnittstelle für die Backindustrie

Romy Eichler, TUM – LVT

15:00 Uhr Schlussworte

Programmänderungen vorbehalten