

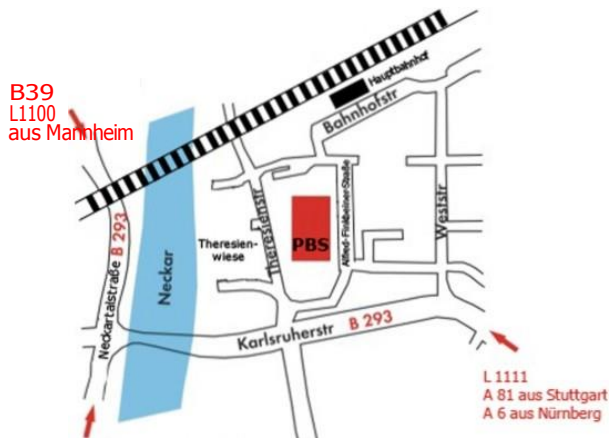
Peter-Bruckmann-Schule
Alfred-Finkbeiner-Str. 2
74072 Heilbronn

Tel. 07131 / 39043-300
Fax. 07131/ 39043-305
www.pbs-hn.de

Sekretariat

Mo - Do 7.30 Uhr - 12.00 Uhr
13.00 Uhr - 15.30 Uhr
Fr 7.30 Uhr - 13.00 Uhr

Anmeldung per Mail an:
susanne.oechsle@pbs-hn.de



B27 aus Karlsruhe

Parkmöglichkeiten auf der Theresienwiese
Achtung: BUGA-Parkplatz



GEWERBLICH-HAUSWIRTSCHAFTLICHE
SCHULE
DES LANDKREISES HEILBRONN

Technikertag 2019

Fachschule für
Lebensmitteltechnik

Freitag, 24. Mai 2019
ab 10:00 Uhr

Programm

Themen der Technikerarbeiten

08:30 Uhr	Informationen zur Fachschule für Lebensmitteltechnik Künftige Fachschüler/-innen	Herr Gruber Herr Loske	Verringerung des Trocken- substanzerlustes beim Ein- und Ausfahren von Pasteuren <i>Naturella</i>	Frau Kohnen Frau Komaromy	Erstellung von Arbeitsempfehlungen für die Produktion des Goldkeimlingbrotes <i>Bäckerei Mitterer, Heilbronn</i>
09:45 Uhr	Begrüßungskaffee	Frau Kohler Frau Starovasnik	Allergenmanagement Prüfung und Optimierung <i>Gartenfrisch Jung</i>	Herr Teller Herr Trendl	Proteinstandardisierung der Prozessmilch <i>FrieslandCampina, Heilbronn</i>
10:00 Uhr	Begrüßung durch die Schulleitung und die Klassensprecher FTHL	Herr Nguyen Herr Rusotto	Vorbereitung für die Ein- führung des IFS-Food <i>Kübler GmbH & Co. KG</i>	Herr Eckhardt Herr Pickel	Effizienzsteigerung einer Produktionsanlage <i>FrieslandCampina, Heilbronn</i>
10:15 Uhr	Präsentation von Frau Kohler und Frau Starovasnik	Herr Köpp Herr Weiberle	Prozessanalyse und -optimierung mit dem Ziel der Ausschussminderung bei Toastbrot <i>Lieken, Werk Bietighem</i>	Herr Gebhardt Herr Schleining	Entwicklung und Optimierung einer Currywurst in der Dose BESH, Schwäbisch Hall
10:30 Uhr	Herr Englert Produktionsleiter Captagel Pharma GmbH				
11:00 Uhr	Präsentation der Technikerarbeiten in der Aula	Herr Heinz Herr Röck	Entwicklung eines Schokoladenaufstrichs <i>Schell Schokoladen- manufaktur, Gundelsheim</i>	Frau Hieber	Optimierung des Reinigungsverfahrens am Kutter <i>Walter Gerätebau GmbH</i>
12:30 Uhr	Frau Steinecke Personalentwicklung EDEKA Handelsgesellschaft Südwest mbH	Herr Bäuml Herr Tietz	Minimierung des Aneinanderhaftens von Schwäbischen Eierspätzle in der Verpackung <i>Bürger, GmbH & Co. KG</i>	Herr Kraus	Optimierung von Reinigungsverfahren am Beispiel Tischkutter <i>Walter Gerätebau GmbH</i>
12:45 Uhr	Kleiner Imbiss				
13:15 Uhr	Abschluss Technikerschule Was kommt danach? Erfahrungsaustausch	Herr Bertele Herr Weis	Optimierung der Keimling- Produktion <i>Bäckerei Mitterer, Heilbronn</i>		