



## 2. INTERNATIONALE VERPACKUNGSKONFERENZ KONFEKTIONIEREN + PORTIONIEREN + VERPACKEN VON KÄSE

Kempton 29. und 30. März 2017  
Milchwirtschaftliches Zentrum Bayern, Kempton/Allgäu

**Bildimpressionen**



Die muva kempton GmbH begrüßte an beiden Konferenztagen im Hörsaal der Molkereischule Kempton insgesamt über 120 Teilnehmer aus insgesamt 6 Ländern sowie 14 Firmenaussteller

## Blick auf die Referenten & Kooperationspartner



## Unsere Sponsoren

Hauptsponsor:



Weitere Sponsoren:



2. INTERNATIONALE VERPACKUNGSKONFERENZ  
KONFEKTIONIEREN + PORTIONIEREN +  
VERPACKEN VON KÄSE

Kempten 29. und 30. März 2017  
Milchwirtschaftliches Zentrum Bayern, Kempten/Allgäu

## Referenten & Moderatoren (1. Tag)



Die Referenten des ersten Tages mit Moderatoren und Vertretern der Veranstalter. Hinten von links: Joop Boumann – Elten B.V., Frank Thiemar – Weber Maschinenbau, Horst Luchtefeld – Frischpack GmbH, Uwe Becher – ALPMA, Clemens Rück – Süddeutsche Butter- und Käsebörse e.V., Robert Albrecht – Käserei Champignon. Vorne von Links: Bernd Opgenorth – ProLeit AG, Dr. Monika Knödseder – muva kempten GmbH, Georg Herberth – Herberth Dairy Food Service, Robert Zosseder – ALPMA.

## Referenten & Moderatoren (2. Tag)



*Die Referenten des zweiten Tages mit Moderatoren und Vertretern der Veranstalter. Hinten von links: Tobias Schröder und Karsten Strothmann – Multivac, Georg-Wilhelm Beidenhauser – dmk, Lothar Zapf, ZLV, Wolfgang Czizegg – Cavonic. Vorne von Links: Dr. Klaus Rieblinger – Fraunhofer, IVV, Dr. Thomas Westermair und Dr. Monika Knödlseeder – muva kempten GmbH, Barbara Blenski – INNOSHOT, Dr. Carolin Hauser – KLEVERTEC, Georg Herbertz – Herbertz Dairy Food Service, Rebekka Wucher – muva kempten GmbH.*

## Firmenaussteller

**alfo**



**ELTEN**  
- LEIDENSCHAFT FÜR KÄSE -



**FLEXLINK**



**holac**

**FOOD**

**KOMPETENZZENTRUM**  
für angewandte Forschung  
in der Lebensmittel- und  
Verpackungstechnologie



PAPER IN PROCESS

**muva**  
kempten

Slicing Technology  
**TEXTOR**

**weber**  
The High Tech Company

**ZLV**  
CONNECTING FOOD & PACKAGING



2. INTERNATIONALE VERPACKUNGSKONFERENZ  
KONFEKTIONIEREN + PORTIONIEREN +  
VERPACKEN VON KÄSE

Kempton 29. und 30. März 2017  
Milchwirtschaftliches Zentrum Bayern, Kempton/Allgäu

## Blick in das Foyer der Ausstellung



## Blick in das Foyer der Ausstellung

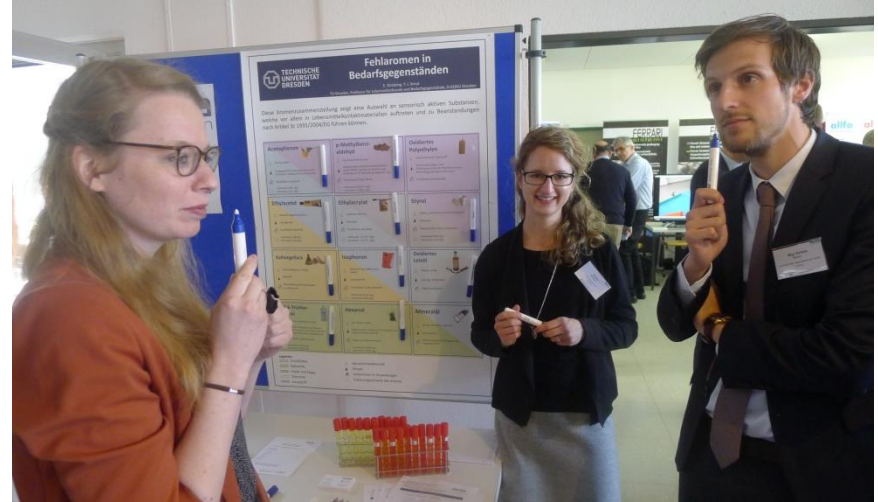




## Diskussion in den Pausen







## Blick in das Foyer der Ausstellung



*Rebekka Wucher und Stephanie Greisel (v.l.n.r.) stellen das neue Sensorik-Schulungs-Set der muva kempten GmbH vor, mit dem Firmen ihr eigenes Sensorikpanel normenkonform schulen können.*

[Weitere Informationen](#)

## Sensorische Verkostung mit allen Konferenz-Teilnehmern und den angehenden Molkereitechnikern





## Erfahrungsaustausch im Kollegenkreise mit bayerischem Buffet und internationalen Käsespezialitäten



*Eröffnung des Bayerischen Buffets durch Dr. Monika Knödseder, Geschäftsführerin der muva kempten GmbH*







Wir hoffen, wir sehen uns wieder  
bei der 3. Internationalen Verpackungskonferenz im März 2019  
im Milchwirtschaftlichen Zentrum Bayern

**Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme bei einer unserer  
Fortbildungsveranstaltungen**



**Internationale Konferenzen**  
[www.muva.de/konferenzen](http://www.muva.de/konferenzen)



**Seminare**  
[www.muva.de/seminare](http://www.muva.de/seminare)



**Ihre muva kempten GmbH**