



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

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



ATKO

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

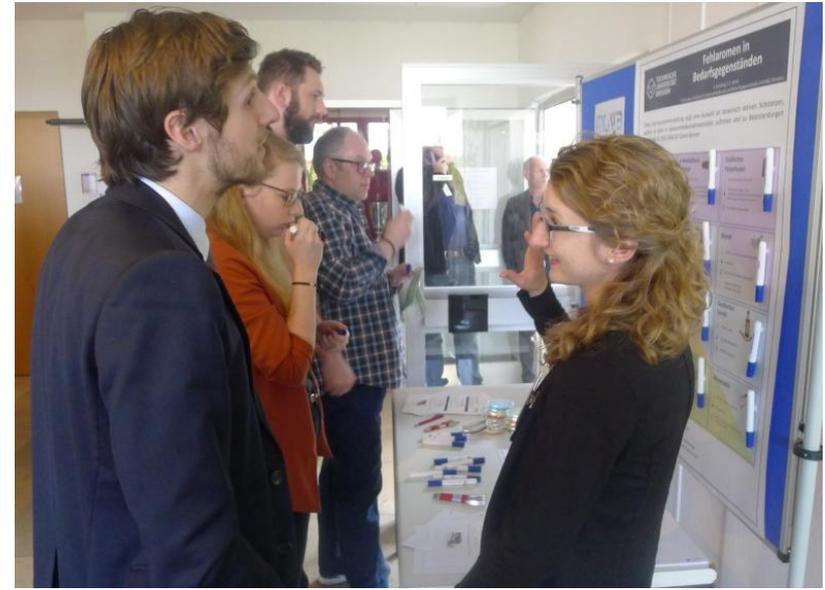


Rebekka Wucher und Stephanie Greisel (v.l.n.r.) stellen das neue Sensorik-Schulungs-Set der muva kempten GmbH vor, mit dem Firmen ihr eigenes Sensorikpanel normenkonform schulen können.

[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



Seminare
www.muva.de/seminare



Ihre muva kempten GmbH