



15. Jahrestreffen der Akademie Fresenius

Produktionsleiter- Tagung

26. und 27. April 2023
in Dortmund

Die Themen

- Führungskultur im Praxistest: Teamentwicklungsgespräche zur kontinuierlichen **Verbesserung der Team-Performance**
- Praxisbericht Shopfloor Management
- Praxisbericht zur systematische **Rüstoptimierung in der Ramp-up Phase** einer komplexen Großanlage
- **Fehlersuche nach Stillständen** von Maschinen und Anlagen
- Bedienerassistenz: VR-Assistenzsysteme zur Störungsbeseitigung
- **Cyber Security**: Wo sind Schwachstellen? Wie sehen robuste Lösungen aus?
- Ein Blick in die Zukunft: Die **ideale Food-Fabrik** – voll digitalisiert, logistisch flexibel, energieautark, auf lange Sicht skalier- und erweiterbar
- Praxisbericht zu MES mit automatischer Produktionsplanung
- Praxisbericht aus der Getränkeabfüllung: Wege zu einer **agilen Instandhaltung**
- Handling von Schüttgütern und Pulvern: Staubvermeidung und Staubbinderung
- Was tun im Schadensfall? Notfallmanagement bei Großschäden in der Produktion
- Neues aus dem IFS – ein aktueller Überblick über **IFS Food V8** und andere Standards



Mit Beiträgen von

Hans-Werner Ahrens Conditorei Coppenrath & Wiese | **Udo Baitinger** Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) | **Prof. Rainer Barnekow** Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe | **Andreas Heckenberger** Albert Handtmann Maschinenfabrik | **Dr. Christoph Hollemann** Lean Partners | **Olaf Kroh** RheinfelsQuellen H. Hövelmann | **Bernd Mittelhuber** Lean Partners | **Thomas Neuhaus** IFS Management | **Dr. Lukas Öhm** Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV | **Tobias Rosenbaum** IE Industrial Engineering | **Stefan Ruberg** amixon | **Matthias Schielmann** Harry-Brot Betrieb Schenefeld | **Lothar Schmiegel** Gerolsteiner Brunnen | **Dr. Marcus Schnell** Polygonvatro | **Dr. Guido Schweitzer** Niederrhein-Gold Tersteegen | **Björn Solbrig** Bahlsen Werk Barsinghausen | **Stefan Woronka** Siemens

Das Praktiker-Forum für alle
Produktions-Verantwortlichen!

Mittwoch, 26. April 2023

Vormittag, 09:00 – 13:00 Uhr

08:30 **Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen**

09:00 **Begrüßung durch die Akademie Fresenius und den Tagungsleiter**

Dr. Christoph Hollemann, Lean Partners

09:10 **Ein Blick in die Zukunft: Die ideale Food-Fabrik**

- Voll digitalisiert, logistisch flexibel, energieautark, auf lange Sicht skalier- und erweiterbar mit perfekt aufeinander abgestimmten Waren- und Personenflüssen
- Wie kann das in der Praxis aussehen? Richtige Gestaltung von Fabriken mit Beispielen von Neubauten und Erweiterungen
- Wie verbinden sich Prozess- und Anlagentechnik mit modernem Industriebau?

Tobias Rosenbaum, IE Industrial Engineering

09:50 **Praxisbericht: Systematische Rüstoptimierung in der Ramp-up Phase**

- Systematische Optimierung einer komplexen Großanlage
- Parallele Einführung von mehreren Verpackungsformaten
- Methodische Entwicklung der Rüstkompetenz
- Best Practice anderer Anlagen kopieren und verbessern
- Mitarbeiter in Operational Excellence und Methodenkompetenz entwickeln

Björn Solbrig, Bahlsen Werk Barsinghausen

10:30 **Cyber Security**

- IT-Sicherheit im Unternehmen mit einem Blick auf die Schnittstellen innerbetrieblich und nach außen
- Wo sind Schwachstellen? Wie können „robuste“ Lösungen aussehen?

Stefan Woronka, Siemens

11:10 **Fragen & Antworten**

11:20 **Kaffeepause**

11:50 **Praxisbericht: Fehlersuche nach Stillständen an Maschinen und Anlagen**

- Typische Ursachen von Maschinenstillständen
- Methoden der Fehlersuche
- Praktische Beispiele einer strukturierten Vorgehensweise

Hans-Werner Ahrens, Conditorei Coppenrath & Wiese

12:30 **Neues aus dem IFS – ein aktueller Überblick über IFS Food V8 und andere Standards sowie Aktivitäten**

Thomas Neuhaus, IFS Management

13:15 **Gemeinsames Mittagessen**

Nachmittag, 14:15 – 17:30 Uhr

14:15 **Hygienic Design-Anforderungen**

- Was bedeutet „reinigbar“? Überblick über Reinigungsarten
- Ausgewählte konstruktive Anforderungen

Udo Baitinger, Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)

14:45 **Bedienerassistenz in der Produktion**

- Effizienzsteigerung durch Vermeidung von Fehlbedienung und Bedienerqualifikation
- Aus- und Weiterbildung von Bedienpersonal in der Virtuellen Realität (VR)
- Assistenzsysteme zur Störungsbeseitigung in der Produktion und zur Maschinenreinigung

Dr. Lukas Öhm, Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV

15:15 **Fragen & Antworten**

15:30 **Kaffeepause**

16:00 **Praxisbericht: Teamentwicklungsgespräche in Führungsteams eines Werkes zur kontinuierlichen Verbesserung der Team-Performance**

- Führungskräfteentwicklung als Basis für den Austausch
- Struktur und Durchführung von Teamentwicklungsgesprächen: Führungskulturentwicklung, Feedbackprozess in der Führung, Mitarbeiterentwicklung und Zusammenarbeit mit anderen Teams

Matthias Schielmann, Harry-Brot Betrieb Schenefeld

16:40 **Führungskultur heute – Lean Leadership!**

- Verschwendung erkennen, Probleme lösen, Verbesserung vorantreiben: Mitarbeitende fordern und fördern
- Wie entsteht ein gemeinsamer Sinn für das Meistern der täglichen Probleme und Herausforderungen?

Bernd Mittelhuber, Lean Partners

18:30 **Gemeinsames Abendevent**



Unser Extra für Sie: Wir laden Sie herzlich zum gemeinsamen Abendevent ein! Lassen Sie den Tag bei einem Bier und gutem Essen ausklingen und setzen Sie die Gespräche des Tages in einer entspannten Atmosphäre fort. Offen, direkt und persönlich – das ist, was zählt!

 **Jetzt anmelden!**



Informationen auch online unter:
www.akademie-fresenius.de/produktion



08:30 Die Tütensuppe darf nicht stauben... Strategien für das Handling und Verpacken von pulverförmigen Instantprodukten

- Schnell, genau und klein portioniert = Steigerung der Wertschöpfung
- Verbesserung von Instanteigenschaften von Pulvern
- Lösungen zur Optimierung der Verpackungsprozesse

Prof. Rainer Barnekow, Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe

09:10 Schüttgüter und Pulver: Staubvermeidung und Staubbindung

- Auftreten von Stäuben durch Leckagen an Bigbags, Mischern, Silos und Rohrleitungen: Pulvrige Güter sind umso wertvoller, je weniger Staub sie beinhalten.
- Oberstes Ziel: Stäube vermeiden oder Stäube binden
- Feststoffmischen im Fokus: Welche Systeme und Prozesse eignen sich für welches Produkt?

Stefan Ruberg, amixon

09:40 Was tun im Schadensfall? Notfallmanagement bei Großschäden in der Produktion

- Bedrohungsszenarien durch Brand- und Wasserschäden
- Schadensauswirkungen: Beispiele aus der Lebensmittelindustrie
- Richtig reagieren und Risiken beherrschen: Möglichkeiten zur Schadensminimierung

Dr. Marcus Schnell, Polygonvatro

10:10 Fragen & Antworten

10:20 Kaffeepause

10:50 Praxisbericht: Shopfloor Management

- Organisatorische Voraussetzungen und ganzheitliche Planung
- Pragmatische und effiziente Umsetzung in der Praxis
- Erfolgsfaktoren, Effekte und weitere Schritte

Dr. Guido Schweitzer, Niederrhein-Gold Tersteegen

11:20 Praxisbericht: Wege zu einer agilen Instandhaltung

- Was ist eigentlich agil? Ein gemeinsames Verständnis schaffen
- Warum sollten wir agil sein? Reaktionen auf die Welt um uns und mittelfristige Entwicklungen
- Wie werden wir agil? Überlegungen und Praxistipps

Lothar Schmiegel, Gerolsteiner Brunnen

11:50 Kurze Kaffeepause

12:10 Digitalisierungskonzepte in der Lebensmittelherstellung – geschnitten oder am Stück?

- Interoperabilität vs. Insellösungen: Welche digitalen Lösungen können Maschinenhersteller bieten?
- Open Industry 4.0 Alliance: Prozess- und herstellerübergreifende Digitalisierungslösungen
- Praxisbeispiele:
 - Linienkommunikation und Visualisierung
 - Schnittstellen zu ERP- und MES-Systemen

Andreas Heckenberger, Albert Handtmann Maschinenfabrik

12:40 Praxisbericht RheinfelsQuellen: MES mit automatischer Produktionsplanung – was steckt dahinter?

- Systemlandschaft
- Planungsparameter
- Simulationstechnik
- Genie oder Wahnsinn – ein Zwischenfazit

Olaf Kroh, RheinfelsQuellen H. Hövelmann

13:10 Abschlussdiskussion und Ausblick aufs nächste Jahr

13:30 Lunch und Ende der Produktionsleiter-Tagung

→ Jetzt anmelden!



Informationen auch online unter:
www.akademie-fresenius.de/produktion

Anmeldung

per Internet www.akademie-fresenius.de/produktion
per E-Mail anmeldung@akademie-fresenius.de

Teilnahmegebühr:

€ 1.995,- zzgl. MwSt.

vor Ort in Dortmund

Falls Sie nicht teilnehmen können, haben Sie die Möglichkeit, die ausführliche Veranstaltungsdokumentation für € 295,00 zzgl. MwSt. zu bestellen.

10 % Frühbucher-Rabatt
bis zum 17. Februar 2023!
Rabatt-Code: 32FB04MUE90

Hotline +49 231 75896-50
Die Akademie Fresenius GmbH
Alter Hellweg 46, 44379 Dortmund



DIE AKADEMIE
FRESENIUS

www.akademie-fresenius.de/produktion

→ Jetzt anmelden!

Haben Sie noch Fragen?



Ilka Müller
Telefon: +49 231 75896-75
imueller@akademie-fresenius.de

Der Veranstalter

Seit mehr als 25 Jahren ist die Akademie Fresenius Ihr Partner für praxisnahe und tagesaktuelle Weiterbildung rund um Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln, Konsumgütern und chemischen Erzeugnissen entlang der gesamten Produktionskette. Internationale Tagungen gehören dabei genauso zum Portfolio wie nationale Branchentreffen, praxisorientierte Intensiv-Seminare und Schulungen in kleinen Arbeitsgruppen.

Unsere Veranstaltungsformate fördern den Austausch der Teilnehmenden untereinander und bieten eine perfekte Plattform zur Begegnung von Industrie, Wissenschaft, Behörden und Beratung. Exzellenter Service inklusive. Das breitgefächerte Weiterbildungsangebot trägt so dazu bei, dass unsere Kunden wettbewerbsfähig bleiben in allen Fragen zu Qualitätssicherung, Risikobewertung, Recht, Produktion und Technik. Die Akademie Fresenius ist ein Gemeinschaftsunternehmen von Cognos, einer der größten privaten und unabhängigen Bildungsgruppen in Deutschland, und SGS Institut Fresenius, einem der bedeutendsten deutschen Anbieter für chemische Laboranalytik.

Einen kompletten Überblick über neue Veranstaltungen und aktuelle Programme finden Sie unter: www.akademie-fresenius.de

Preis und Leistungen: Im Preis enthalten sind die Veranstaltungsteilnahme, die Veranstaltungsunterlagen und bei Präsenzveranstaltungen das Mittagessen, die Kaffeepausen, die Getränke sowie die Abendveranstaltung. Jeder Teilnehmer erhält ein Teilnahmezertifikat. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung per E-Mail. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn.

Der Preis unserer Veranstaltungsdokumentation enthält den Tagungsband sowie den Zugangscode für den gesicherten Download-Bereich auf der Homepage der Akademie Fresenius. Die Dokumentation sowie den Zugangscode erhalten Sie ca. zwei Wochen nach Ende der Veranstaltung und nachdem Ihre Zahlung bei uns eingegangen ist.

Gruppenrabatt: Bei gemeinsamer Anmeldung aus einem Unternehmen erhalten die dritte und jede weitere teilnehmende Person 15 % Rabatt.

Buchen ohne Risiko: Eine kostenfreie Stornierung oder Umbuchung für unsere Präsenzveranstaltungen ist bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn schriftlich möglich. Nach diesem Zeitpunkt und bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn erstatten wir Ihnen 50 % der Teilnahmegebühren. Bei späteren Stornierungen oder Nicht-Erscheinen können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Einen Ersatzteilnehmer können Sie jederzeit kostenfrei benennen. Bei unseren Online-Veranstaltungen können Sie Ihre Anmeldung bis zu 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei und ohne Angabe von Gründen schriftlich stornieren. Bei späteren Stornierungen sowie bei Nicht-Login zur

Wer sollte teilnehmen?

- ✓ Produktionsleiter, Werks- und Betriebsleiter
- ✓ Verantwortliche für Technik, Instandhaltung und Energiemanagement
- ✓ Projektverantwortliche für Prozessoptimierungen
- ✓ Führungskräfte aus dem Produktions- und Verpackungsanlagenbau sowie aus den Bereichen Mess- und Prüftechnik und aus Ingenieur- und Beratungsbüros

Veranstaltungsort

Radisson Blu Hotel Dortmund
An der Buschmühle 1
44139 Dortmund
Telefon: +49 231 1086-0
E-Mail: info.dortmund@radissonblu.com
www.radissonhotels.com/de-de/hotels/radisson-blu-dortmund

Wir haben für Sie im Veranstaltungshotel bis 5 Wochen vor Veranstaltungsbeginn ein begrenztes Zimmerkontingent zu ermäßigten Preisen reserviert. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „Akademie Fresenius“.

Online-Veranstaltung können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Sie erhalten jedoch in diesem Fall von uns Ihren Zugang zu den Dokumentationsunterlagen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen: Durch Ihre Anmeldung bestätigen Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie unsere Datenschutz-Bestimmungen. Unsere AGB finden Sie im Internet (www.akademie-fresenius.de/agb) oder erhalten Sie auf Anfrage.

Datenschutz: Ihre Daten werden von der Akademie Fresenius zur Organisation der Veranstaltung, unter strikter Einhaltung des BDSG, verwendet und gespeichert. Wir betreiben keinen kommerziellen Handel mit Ihrer Adresse. Mit Ihrer Anmeldung geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail oder Telefon (Unerwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Auf unseren Präsenzveranstaltungen werden zudem gelegentlich Foto- und Videoaufnahmen angefertigt, die wir anonymisiert auf unserer Webseite veröffentlichen. Bei unseren Online-Veranstaltungen werden Bild- und Toninhalte übermittelt, die von den Referenten und von den Teilnehmern stammen können. Mit Ihrer Anmeldung stimmen Sie zu, dass diese Inhalte innerhalb des virtuellen Veranstaltungsraums übertragen werden dürfen. Das Aufzeichnen dieser Inhalte ist allen Teilnehmern untersagt. Weitere Informationen finden Sie unter: www.akademie-fresenius.de/datenschutz

Bildnachweis: © Raman Khilchyshyn - Fotolia.com, © industrieblick – AdobeStock