



17. Jahrestreffen der Akademie Fresenius

# Produktionsleiter- Tagung

8. und 9. April 2025  
in Dortmund

## Die Themen

- **Szenario KI** in der Foodindustrie: Das große Versprechen von besserer Qualität, niedrigeren Kosten und höherer Effizienz
- **Fokus Prozessoptimierung:** Agilität durch klare Prozesse und gut definierte Standards
- Aus den Unternehmen: **Lean-Methoden** einsetzen – welche, wann, wie?
- Wissensmanagement und KI-basierte Qualitätsüberwachung in der Produktion
- Mensch-Maschine-Interaktion: **Exoskelette und Cobots** im Produktionsumfeld
- **Fokus Personal:** Förderung und Weiterentwicklung von Produktions-Mitarbeitern und Nachwuchsführungskräften
- Digitalisierung – KI – Robotik: Einflüsse auf eine mittelständische Instandhaltung
- **EU-Nachhaltigkeits- und Verpackungsgesetzgebung** verstehen und im Produktionsalltag meistern

**Das Praktiker-Forum für alle  
Produktions-Verantwortlichen!**



## Mit Beiträgen von

**Prof. Dr. Frank Balsliemke** Hochschule Osnabrück | **Dr. Ralph Grothmann** Siemens | **Georg Hoffmann** Alfred Ritter | **Helge Hanslik** und **Dr. Christoph Hollemann** Lean Partners | **Marco Kamberg** LernWerkstatt GmbH & Co. KG | **Jochen Krüger** AWS | **Ines Lieske** und **Dr. Lukas Oehm** Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV | **Dr. Christoph Lustenberger** STETIG besser Beratung | **Sascha Mallm** Privatbrunnen Tönissteiner Sprudel | **Daniel Moormann** The Family Butchers | **Katharina Petermann** Harry Brot Werk Schenefeld | **Prof. Dr. Patrick Pötters** Hochschule Niederrhein | **Lothar Schmiegel** Gerolsteiner Brunnen | **Carolina Schweig** C.E. Schweig Verpackung Material Engineering | **Matthias Schwenk** Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

# Dienstag, 8. April 2025

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

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

**Dr. Christoph Hollemann**, Lean Partners

09:10 **KI in der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie: Bessere Qualität, niedrigere Kosten und höhere Effizienz**

- Visuelle Qualitätskontrolle und Inspektion
- Prozessdatenanalyse und Prädiktion der Produktqualität
- Lernende Regelung in der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie
- Präventive Wartung

**Dr. Ralph Grothmann**, Siemens

09:50 **Wissensmanagement und KI-basierte Qualitätsüberwachung in der Produktion**

- Assistenzsystem zur optischen Qualitätsüberwachung: ImageSAM
- Sicherung und Aufbereitung von Erfahrungswissen mittels Methoden aus der Ingenieurpsychologie
- Verbindung aus Semantik Media-Wiki und Chatbot für das Wissensmanagement in der Produktion

**Ines Lieske** und **Dr. Lukas Oehm**, Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV

10:30 **Kaffeepause**

11:00 **Die Fabrik der Zukunft: Innovative Interaktion von Mensch und Maschine**

- Trends in der Mensch-Maschine-Interaktion im Produktionsumfeld
- Assistenzsysteme als Unterstützer des Menschen in der Produktion
- Technikakzeptanz als Motivator für einen erfolgreichen Change Ihrer Produktionsmitarbeiter

**Prof. Dr. Patrick Pötters**, Hochschule Niederrhein

11:40 **Lastenhandhabung – wann machen Exoskelette Sinn?**

- Exoskelette aus Sicht der Prävention
- Wie können Exoskelette sinnvoll eingeführt werden?

**Cobots – der Einsatz von kollaborierenden Robotern**

- Kriterien für die Auswahl der geeigneten Roboteranwendung
- Schutzmaßnahmen für die unterschiedlichen Roboteranwendungen

**Matthias Schwenk**, Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

12:20 **Digitalisierung – KI – Robotik: Einflüsse auf eine mittelständische Instandhaltung**

- Welche Themen beschäftigen uns gerade?
- Mit welchen äußeren Einflüssen müssen wir umgehen?
- Wie stellen wir uns für die Zukunft auf?

**Lothar Schmiegel**, Gerolsteiner Brunnen

13:00 **Fragen & Antworten**

13:10 **Gemeinsames Mittagessen**

14:30 **Hinter den Kulissen von Toyota: Beobachtungen an den Standorten der Toyota Motor Manufacturing UK und was die Food-Industrie daraus lernen kann**

- Was macht der effizienteste Industrie-Konzern der Welt besser als andere?
- Grundzüge des Toyota Produktionssystems
- Wertschätzung, Wertschätzung, Wertschätzung: Wie man die Menschen richtig mitnimmt
- Jidoka: Probleme sichtbar machen!
- Problemlösung in der Praxis: Wie man immer besser wird!

**Prof. Dr. Frank Balsliemke**, Hochschule Osnabrück

15:10 **Standardisierung und Agilität: Ein Widerspruch oder eine Symbiose?**

- Agilität durch klare Prozesse: Wie definierte Standards schnelles und effizientes Reagieren im dynamischen Umfeld ermöglichen
- Die Rolle der Führung: Strategien zur Förderung einer Kultur von Stabilität und Flexibilität
- Kontinuierliche Anpassung ohne Stabilitätsverlust: Ansätze zur Überprüfung und Anpassung von Standards

**Dr. Christoph Lustenberger**, STETIG besser Beratung

15:50 **Kaffeepause**

16:20 **Führungsräume entwickeln: Dojo, Obeya und SFM**

- Erfahrungsbericht über den Aufbau eines integrierten Führungsansatzes
- Die Juran-Trilogie „Planen – Steuern – Verbessern“ als Gestaltungsgrundlage
- Lessons learned zum Thema Lean Leadership

**Daniel Moormann**, The Family Butchers

17:00 **Entfesselte Energie – Ihre Potentialentfaltungskultur zur Höchstleistung!**

- Menschen lernen immer, wie stellen Sie das aktuell sicher?
- Die Zukunft neu erfinden, mit der Toyota-Kata zum Veränderungsmeister
- Radikale Lösungen, „nichts ist unmöglich“, First Principle Thinking

**Helge Hanslik**, Lean Partners

17:40 **Ende des ersten Veranstaltungstages**

18:30 **Beginn des gemeinsamen Abendevents**



Unser Extra für Sie: Wir laden Sie herzlich zum gemeinsamen Abendevent ein ins TYDE unter dem Alten Dortmunder Hafenamts direkt am Wasser! Lassen Sie den Tag in der ehemaligen Bootswerkstatt bei einem Bier und gutem Essen ausklingen und setzen Sie die Gespräche des Tages in einer entspannten Atmosphäre fort. Wir freuen uns auf Sie!



Informationen auch online unter: [www.akademie-fresenius.de/3667](http://www.akademie-fresenius.de/3667)

# Mittwoch, 9. April 2025

## 08:30 Moderne Weiterentwicklung von (Nachwuchs-) Führungskräften im Kontext des Führungskräfte Mangels

- Personalentwicklung als Wettbewerbsvorteil & Kultur-Treiber
- Einblick in den Markt moderner Weiterbildung: Aktuelles, Veränderungen & Trends
- Digital-basiertes Skill-Management & Personalentwicklung
- Möglichkeiten moderner Weiterbildung: Verbindung von Digital & Präsenz

Marco Kamberg, LernWerkstatt GmbH & Co. KG

## 09:10 Kompetenzmanagement bei Führungskräften im Produktionsbereich

- Vorgehen für die Ermittlung relevanter Kompetenzen
- Erstellung von Kompetenzmodellen
- Durchführung der Soll-Ist-Abgleiche
- Systematische Förderung und Aufbau / (Weiter-) Entwicklung relevanter Kompetenzen

Katharina Petermann, Harry-Brot Werk Schenefeld

## 09:50 EU-Nachhaltigkeits- und Verpackungsgesetzgebung

- PPWR, VerpackungsG, Green Claims & Co verstehen und im Produktionsalltag meistern

Carolina Schweig, C.E. Schweig Verpackung Material Engineering

10:30 Fragen & Antworten

10:40 Kaffeepause

## 11:10 Wasserfußabdruck

- Wassereinsparungspotenzial, -recycling, -wiederverwendung in Produktionsprozessen
- Water-Reuse in der Lebensmittelindustrie
- Technologien in der Wasseraufbereitung
- Vorteile der Wasserwiederverwendung für Umwelt und Unternehmen

Jochen Krüger, AWS

## 11:50 Es geht doch! PET-Mehrwegflasche mit 100 % Rezyklat

- Die Beweggründe für diese Entscheidung
- Die Hindernisse bei der Entwicklung mit 100% Rezyklat
- Die Vorteile der 100 % rPET-Mehrwegflasche

Sascha Mallm, Privatbrunnen Tönissteiner Sprudel

## 12:30 Wie integriert Ritter Sport die Pflichten nach dem LkSG in das bestehende Nachhaltigkeitsmanagement?

- Proaktiv handeln trotz politischer Unsicherheit
- Wie werden Projekte organisiert und Daten zusammengeführt?
- Wie werden die Mitarbeiter in das Aufgabenfeld eingebunden?

Georg Hoffmann, Alfred Ritter

13:10 Abschlussdiskussion und Ausblick aufs nächste Jahr

13:30 Lunch und Ende der Produktionsleiter-Tagung



### Fortbildungen für Ihr Team!

→ Standards & Audits

→ Qualität & Sicherheit

→ Recht & Kennzeichnung

→ Verpackung & Nachhaltigkeit

Alle aktuellen Seminartermine für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie finden Sie unter

[www.akademie-fresenius.de/seminarprogramm](http://www.akademie-fresenius.de/seminarprogramm)

# Anmeldung

per Internet [www.akademie-fresenius.de/3667](http://www.akademie-fresenius.de/3667)  
per E-Mail [anmeldung@akademie-fresenius.de](mailto:anmeldung@akademie-fresenius.de)

**Teilnahmegebühr:**  
**€ 1.995,- zzgl. MwSt.**

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

## Haben Sie noch Fragen?



**Sophie Ullerich**  
Telefon: +49 231 75896-78  
[sullerich@akademie-fresenius.de](mailto:sullerich@akademie-fresenius.de)

## Der Veranstalter

Seit 30 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 der Carl Remigius Fresenius Education Group, 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](http://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 Zugangscode für den gesicherten Download-Bereich auf der Homepage der Akademie Fresenius. Die Dokumentation sowie den Zugangscode erhalten Sie einige Tage 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. 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 Online-Veranstaltung können keine Teilnahmegebühren erstattet

10 % Frühbucher-Rabatt  
bis zum 14. Februar 2025!  
Rabatt-Code: PRODLEITER10

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



**DIE AKADEMIE  
FRESENIUS**

[www.akademie-fresenius.de/3667](http://www.akademie-fresenius.de/3667)

→ **Jetzt anmelden!**

## 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](mailto:info.dortmund@radissonblu.com)**  
**[www.radissonblu.de/hotel-dortmund](http://www.radissonblu.de/hotel-dortmund)**

Wir haben für Sie im Veranstaltungshotel bis 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn ein begrenztes Zimmerkontingent zu ermäßigten Preisen reserviert. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „Akademie Fresenius“.

werden. Sie erhalten jedoch in diesem Fall von uns Ihren Zugang zu den Dokumentationsunterlagen. Eine Ersatzperson können Sie jederzeit kostenfrei benennen.

**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](http://www.akademie-fresenius.de/agb)) oder erhalten Sie auf Anfrage.

**Datenschutz:** Ihre Daten werden von der Akademie Fresenius zur Organisation der Veranstaltung 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 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](http://www.akademie-fresenius.de/datenschutz)

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