

Anfahrtsskizze



Tagungsort

Internationales Getränkewissenschaftliches Zentrum Weihenstephan (iGZW)
 Gregor-Mendel-Str. 4, 85354 Freising
 Konferenzraum im Dachgeschoss

Tagungsgebühren

	Rechts- tagung	Frühjahrs- tagung	Automatisie- rungstagung
Studenten/Doktoranden (Mitglieder) und Referenten	0 €	0 €	0 €
Studenten/Doktoranden (Nicht-Mitglieder)	40 €	80 €	60 €
Mitglieder/Behörden	100 €	330 €	230 €
Nicht-Mitglieder	250 €	580 €	380 €

* Frühbucher (Buchung bis 15.02.2025) erhalten 10 % Rabatt auf den Tagungspreis.

** Bei Buchung von 2 Veranstaltungen pro Person wird ein zusätzlicher Rabatt von 10 %, bei Buchung von 3 Veranstaltungen pro Person wird ein zusätzlicher Rabatt von 20 % auf den gesamten Tagungspreis gewährt.

*** Die Abendveranstaltung (Essen und Getränke) der Frühjahrs- und Automatisierungstagung sind im jeweiligen Preis inklusive.

Anmeldung unter
www.forschende-getreideunternehmen.de

Kontakt

Daniela Schulte
schulte@forschende-getreideunternehmen.de

Tel.: +49 (0) 8161 713261

*Wissenschaft
für die Praxis!*

Tagungskalender 2025

Uhrzeit	Dienstag, 18.03.2025	Mittwoch, 19.03.2025	Donnerstag, 20.03.2025
vormittags	Lebensmittel- rechtstagung	Frühjahrstagung	Automatisierungs- tagung
nach- mittags	Frühjahrstagung		
abends	Bayerischer Abend	Josefbock-Anstich	---

www.forschende-getreideunternehmen.de

Univ.-Prof. Dr.-Ing. Thomas Becker
 Technische Universität München
 Lehrstuhl für Brau- und
 Getränketechnologie

VERANSTALTER

Weihenstephaner Förderverein für
 Brau-, Getränke- und
 Getreidetechnologie e. V.
 (WFBGG)



ORGANISATION UND LEITUNG

Ulrike Vogt

Weihenstephaner Institut
 für Getreideforschung (WIG)
ulrike.vogt@forschende-getreideunternehmen.de



AUTOMATISIERUNGSTAGUNG

Energietransformation -
 Nachhaltige Prozesse

20. März 2025

Freising

Programm Donnerstag, 20. März 2025

ab 8:00 **Anmeldung**

09:00 - 10:15

Begrüßung

Prof. Dr. T. Becker (TUM), U. Vogt (WIG)

Energiesysteme von morgen - Transformation der Wärmeversorgung und die Rolle von Wasserstoff

B. Schweiger, Prof. Dr. H. Spliethoff (TUM)

Wasserstoff in der Backstube: Chancen und Herausforderungen für eine nachhaltige Energiezukunft

M. Rienäcker (ttz Bremerhaven)

Kaffeepause

10:45 - 12:15

Innovatives Backen in einem Durchlauf-Backofen basierend auf hoher NIR- und IR-Wärmestrahlung

Dr. A. Nuñez, Dr. A. Zbogar-Rasic, Dr. V. Jovicic, Prof. Dr. A. Delgado (Universität Erlangen-Nürnberg)

Zukunftsfähige Produktion durch lokale und zuverlässige industrielle Prozesswärme

Dorina Döring (Heat Storage Berlin GmbH)

Energieeffiziente Überwachung von Lebensmitteln durch Adaptives Monitoring

E. Henrichs, Prof. Dr. C. Krupitzer (Uni Hohenheim)

12:15 - 14:00 Mittagessen

14:00- 15:00

Innovative Energiekonzepte und effizientes Energiemanagement für Bäckereien

Dirk-Siegfried Hübner (Hübner Energie Consulting)

Energieeffizienz und Flexibilität im Backprozess: Von Wärmerückgewinnung bis zur Dampfkondensation

Rüdiger Bauser, Rüdiger Klopp (Werner & Pfleiderer Industrielle Backtechnik GmbH)

Kaffeepause

15:30- 16:30

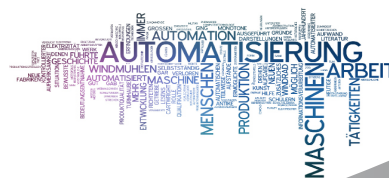
Prozesskontrolle mit multispektraler 3D Scannertechnologie

Dr. U. Zhokhavets (ScanRG GmbH)

Durchgängige Modularisierung für die Datenintegration und Automatisierung der Zukunft

Dr. Tobias Voigt (TUM)

16:30 gemütlicher Ausklang



RAHMENPROGRAMM

19. März 2025

Traditioneller Josefibock-Anstich

ZIELPUBLIKUM

Die Veranstaltung ist für Teilnehmer aus u. a. folgenden Sektoren konzipiert:

- Maschinenbau
- Prozessleittechnik
- Verbände
- Automatisierung
- IT Dienstleister
- Mühlen
- Backwarenhersteller
- Großbäckereien / Handwerk
- Beratung
- Getreidenährmittel
- Ingredients