



HAUS DER TECHNIK

Außeninstitut der RWTH Aachen
Kooperationspartner der Universitäten Duisburg-Essen
Münster - Bonn - Braunschweig

Lebensmittel



Seminarangebot

Lebensmittelwirtschaft
Lebensmitteltechnologie

Ingredients in der Lebensmittel-technologie

Arten, Reaktivitäten, Interaktionen

Leitung

Prof. Dr.-Ing. Klaus Lösche, Hochschule Bremerhaven

Termin/Beginn/Ende

05.03.14/09:00 – 17:00

Ort

Bremerhaven

Veranst.-Nr.

N-H160-03-019-4

Zum Thema

- Lebensmittel sind als komplexe Systeme beschreibbar, die primär durch funktionelle Bestandteile (Zutaten und Zusatzstoffe) ihre arttypischen Eigenschaften erhalten. Entsprechend diesem Ansatz ist der Bedarf nach Kenntnisse zur Beziehung von Struktur, Funktion und Prozess sowie nach zielgerichteten Methoden namentlich in der Produkt-Entwicklung oder in der Produktion von Lebensmitteln stetig wachsend.
- Geht es heute nicht mehr allein um die Erfüllung rechtlicher Anforderungen (z.B. Nährwertkennzeichnung), ist die Berücksichtigung der Interaktion u. a. von Prozess und Produkt, die Reaktivität und Funktionalität der Inhaltsstoffe selber, der Interaktion von Inhaltsstoffen (Ingredients) untereinander u.a.m., von zunehmendem Interesse.
- Die Form einer einfachen „Rezepturdenke“ ist bei weitem nicht mehr ausreichend, um spezifisch Funktionalität (Qualitätsmerkmale eines Lebensmittels) zu generieren oder um reproduzierbare Prozessfähigkeit und Haltbarkeit eines Produktes zu gewährleisten.
- Aus vorgenannten Gründen will das Seminar eine Einführung für Akteure aus Lebensmittelunternehmungen in die Problemstellung geben. Dabei werden wichtige Ingredients in ihren funktionellen Eigenschaften, ihrer Reaktivität und ggf. Interaktion vermittelt. Die Berücksichtigung spezifischer Prozesse (z.B. thermische Prozesse) in Ihrer Wechselwirkung mit der jeweiligen Lebensmittelmatrix spielt dabei eine relevante Rolle (Struktur). Dabei erlernen die Teilnehmer die wichtigsten Grundlagen in diesem Zusammenhang, wie auch einzelne neuere methodische Ansätze vermittelt werden um Produkt und Prozess analytisch und statistisch zu beschreiben und zu beherrschen (Korrelation von Messsignal zu Qualitätsdaten).

Teilnahmegebühr

HDT-Mitglieder: € 690,00 unter Angabe der Mitgliedsnummer

Nichtmitglieder: € 750,00

mehrwertsteuerfrei, einschließlich veranstaltungsgebundener Arbeitsunterlagen sowie Mittagessen und Pausengetränken

Kurztitel: Basisreaktionen Produkt- und Prozessentwicklung

Wasserbindende Zusätze in Lebensmitteln

Leitung

Dr. Boris Oberheitmann, Q-Bioanalytic GmbH, Bremerhaven

Termin/Beginn/Ende
19.03.14/09:00 – 17:00

Ort
Bremerhaven

Veranst.-Nr.
N-H160-02-015-4

Inhalt

Wasserbindende Zusätze finden eine breite Anwendung in der Lebensmittelindustrie. Seafood, Fleisch- und Wurstwaren werden mit Wasserbindenden Zusätzen behandelt. Wasserverluste durch Auftau- und Kochprozesse werden so minimiert. Was ist erlaubt, was führt zu einer besseren Produktqualität und wo fängt Betrug an, um nur Wasser zur Gewichtserhöhung einzusetzen. Welche Methoden gibt es, um die Zusätze nachzuweisen? Dieses zurzeit auch medial thematisierte Spannungsfeld wird in dem Seminar von allen Seiten beleuchtet.

Analytische Methoden werden vorgestellt. Phosphate - wie wirken sie im Muskelfleisch der Lebensmittelprodukte? Wirkmechanismen der Zusätze werden erläutert. Citrat, Carbonat, Proteinhydrolysate- was ist erlaubt? Rechtliche Aspekte werden angesprochen.

Teilnehmerkreis

Mitarbeiter der Qualitätssicherung von Lebensmittelproduzierenden Unternehmen, Mitarbeiter von Analyzelabors für Lebensmittel- und Umweltanalytik

Teilnahmegebühr

HDT-Mitglieder: € 690,00 unter Angabe der Mitgliedsnummer

Nichtmitglieder: € 750,00

mehrwertsteuerfrei, einschließlich veranstaltungsgebundener Arbeitsunterlagen sowie Mittagessen und Pausengetränken

Kurztitel: Zusätze/Lebensmittel

Probenvorbereitung für die Chromatographie

Grundlagen mit Schwerpunkt Festphasenextraktion (SPE)

Leitung

Dr. Ute Beyer, RESTEK GmbH, Bad Homburg

Termin/Beginn/Ende

29.04.14/09:00 – 17:00

Ort

Essen

Veranst.-Nr.

X-H050-04-357-4

Inhalt

- Wann und warum ist eine Probenvorbereitung überhaupt notwendig?
- Welche Unterschiede gibt es, wenn die nachfolgenden Messmethode GC, LC, GS/MS oder LC/MS ist?
- Verschiedene Arten der Probenvorbereitung und ihre Prinzipien (z.B. Flüssigextraktion, Festphasenextraktion, Filtration, Proteinfällung, SPME u.v.m)
- Besonderheiten unterschiedlicher Probenmatrices (z.B. Wasser, Serum, Plasma, Feststoffe, Lebensmittel...)
- Schwerpunkt Festphasenextraktion (SPE):
 - Arbeitsschritte, Handhabung, Fehlerquellen
 - Auswahl des richtigen Mechanismus für die jeweilige Probe
 - Mechanismen (unpolar, polar, Mixed-Mode, Ionenaustausch): Prinzip, Anwendbarkeit, Fehlerquellen und konkrete Fehlersuche (Wiederfindung, Extrakteinheit usw.), Erstellen einer Methode, Optimierungsmöglichkeiten
 - Übersicht und Auswahl des richtigen SPE-Materials: Typen und Ausführungen (kieselgelbasierend, polymerbasierend, Kartuschen, 96 Well Plates, Pipettentips usw.)

Die Auswahl der verschiedenen Anwendungsbereiche (z.B. Umwelt, Lebensmittel, Chemie, Pharma, Klinisch/toxikologische Analytik...) und der Beispiele erfolgt nach den Interessen der Seminarteilnehmer. Interessen, aktuelle Fragestellungen, Probleme können bereits im Vorfeld mitgeteilt werden an:ute.beyer@anavista.de

Zielsetzung

- Anwender, die robuste Methoden entwickeln müssen, erfahren:
 - Welche Art und welcher Mechanismus der Probenvorbereitung für die vorliegende Applikation geeignet ist
 - Worauf bei der praktischen Durchführung zu achten ist
 - Welche Fehlerquellen es gibt
 - Welche Optimierungsmöglichkeiten zur Verfügung stehen
- Anwender, die nach bereits festgelegten Methoden arbeiten, erfahren:
 - Warum Ihre bestehenden Methoden funktionieren (oder nicht)
 - Worauf bei der praktischen Durchführung zu achten ist (nicht jede Methodenvorschrift enthält alle wichtigen praktischen Details)
 - Woran es liegen kann, wenn die Ergebnisse nicht zufrieden stellend sind (z.B. unreproduzierbar, schlechte Wiederfindungsarten...)
 - Wo mögliche Fehlerquellen liegen

Teilnahmegebühr

HDT-Mitglieder: € 720,00 unter Angabe der Mitgliedsnummer

Nichtmitglieder: € 780,00

mehrwertsteuerfrei, einschließlich veranstaltungsgebundener Arbeitsunterlagen sowie Mittagessen und Pausengetränken

Kurztitel: Probenvorbereitung Chromatographie

Optimaler Pulvereintrag in Flüssigkeiten

Leitung

Dr.-Ing. Hans-Joachim Jacob, Ystral GmbH, Ballrechten-Dottingen

Termin/Beginn/Ende

07.05.14/09:00 – 17:00

Ort

Essen

Veranst.-Nr.

X-H050-05-527-4

Inhalt

- Die Teilprozesse beim Pulvereintrag
 - (Transport, Benetzung, Dispergierung in der Flüssigkeit)
- Die Problematik "Staub"
 - (Gesundheitsrisiken, Staubex, Verschmutzung)
- Der Pulvereintrag mit Vakuum, welches direkt in der Flüssigkeit erzeugt wird
- Das Einsaugen von Pulvern in Flüssigkeiten mit Saugmischern
 - (optimale Gestaltung, Position im Behälter, Einsatzmöglichkeiten, Grenzen)
- Das Einsaugen und Endispergieren mit Rotor-Stator-Systemen
 - (speziell ystral Conti-TDS)
- Die Vorteile des Benetzens und Dispergierens unter Vakuum
 - (Einsatzmöglichkeiten, Verfahrensvorteile)
- Batchprozesse / Inlineprozesse (Vor- und Nachteile von Batchprozessen, Vor- und Nachteile von Inlineprozessen)
- Kontinuierliche Prozesse mit optimiertem Pulvereintrag
- Qualität der Dispersionen
- Vergleiche mit traditionellen Verfahren
- Völlig neue Möglichkeiten, die das Verfahren bietet
- Peripherie zum Pulvereintrag in Flüssigkeiten (Sackentleerung, BigBag-Entleerung, Schüttgutcontainer, Fassentleerung)
- Zahlen Fakten, Beispiele an zahlreichen Praxisbeispielen und mit vielen Fotos und Videos werden die Möglichkeiten der Conti-TDS dargestellt und erläutert. Je nach Zusammensetzung des Publikums werden interessante Anwendungsbeispiele aus allen Bereichen der Chemie, Lebensmittelfertigung, Kosmetik, Reinigungsmittelproduktion und Pharmazie vorgestellt und erläutert.
- Pulvereintrag in hochviskose Flüssigkeiten
- Thema ATEX (Besonderheiten beim Pulvereintrag in ex-Bereichen, Eintrag von Pulvern in Lösemittel, Verarbeitung von Staub-ex-Pulvern)

Teilnehmerkreis

Verfahrenstechniker, Betriebsingenieure, Projektierer, Qualitäts- und Sicherheitsverantwortliche, Personen, die sich mit der Prozessoptimierung und Rationalisierung beschäftigen aus allen Bereichen der Chemie, Lebensmittelfertigung, Kosmetik, Reinigungsmittelproduktion und Pharmazie.

Teilnahmegebühr

HDT-Mitglieder: € 750,00 unter Angabe der Mitgliedsnummer

Nichtmitglieder: € 825,00

mehrwertsteuerfrei, einschließlich veranstaltungsgebundener Arbeitsunterlagen sowie Mittagessen und Pausengetränken

Kurztitel: Pulvereintrag

Fisch: Fang, Sourcing, Verarbeitung, Qualität und Nachhaltigkeit

Leitung

Dr. Florian Baumann, Frozen Fish International GmbH, Bremerhaven

Termin/Beginn/Ende
08.05.14/09:00 – 17:00

Ort
Bremerhaven

Veranst.-Nr.
N-H160-05-021-4

Zum Thema

Fisch ist das einzige Lebensmittel mit einer großen Marktbedeutung, das wild gewonnen wird. Die Lieferketten und Abhängigkeiten sind komplex. Dies wird von Saisonalitäten der Fischerei und geografisch anspruchsvollen Verarbeitungswegen getrieben.

Aspekte der Nachhaltigkeit sind sowohl bei wild gefangenem Fisch, als auch bei Fisch aus Aquakultur von herausragender Bedeutung.

Diese Fragen sollen in diesem Seminar ebenso beleuchtet werden, wie Fangtechniken, primäre Verarbeitung des „runden“ Fisches und sekundäre Verarbeitung zu Marktfertigen Produkten

Inhalt

- Entlang der verschiedenen Lieferketten und an Beispielen von marktrelevanten Fischarten werden folgende Themen dargestellt
 - Bestandserhaltung, fischereibiologische Kennzahlen, Nachhaltigkeitsstandards; MSC welche Alternativen?
 - Nachhaltigkeitsstandards in der Aquakultur; Global GAP, BAP und ASC
 - Fang, verwendete Technik, primäre Verarbeitung
- Qualitätsmerkmale
 - Standards für Fisch z.B. Codex Alimentarius, Leitsätze
 - Qualitätskontroll-Ansätze
 - Verkostung mit Übung
- Verarbeitung
 - Marinieren
 - Räuchern
 - Tiefkühlverarbeitung

Teilnehmerkreis

Produktions- QS- R&D-verantwortliche aus Unternehmen der Fischindustrie. QS-verantwortliche des Handels

Teilnahmegebühr

HDT-Mitglieder: € 690,00 unter Angabe der Mitgliedsnummer

Nichtmitglieder: € 750,00

mehrwertsteuerfrei, einschließlich veranstaltungsgebundener Arbeitsunterlagen sowie Mittagessen und Pausengetränken

Kurztitel: Fisch

Grundlagen des Basic-Engineering

Einführung in die verfahrenstechnische Anlagenplanung

Leitung

Dipl.-Ing. Bernhard Schmitz, Horst Weyer und Partner GmbH, Düren

Termin/Beginn/Ende

13.05.14/09:00 – 17:00

Ort

Essen

Veranst.-Nr.

X-H040-05-281-4

Zum Thema

Wesentliche Voraussetzung für die Aufnahme des Basic Engineering ist eine abgeschlossene Konzeptfindung, in der das zu realisierende Verfahren verbindlich ausgewählt und auf seine technische Machbarkeit geprüft wurde.

Für einzelne Kernequipments muss - abhängig von der Projektstruktur - gegen Ende des Basic Engineering bereits der Beschaffungsprozess ausgelöst werden. Zugleich ist die Genehmigungsplanung parallel zum Basic Engineering abzuschließen.

Besonders die zeitliche Verzahnung der an der Planung beteiligten Gewerke und die Koordination mit administrativen und behördlichen Stellen führt häufig zu Verzögerungen im Planungsablauf.

Inhalt

Inhalte und Aufgaben des Basic Engineering • Ziele des Basic Engineering • Bearbeitungstiefe des Basic Engineering • Standardisierte Arbeitsschritte • Voraussetzungen / Planungsgrundlagen / Festlegungen für die Erbringung eines Basic Engineering • Liste zu erstellender Dokumente • Einordnung der „Basic Engineering Phase“ in den Planungsablauf • Schnittstellen zwischen den beteiligten Gewerken, insbesondere zur Genehmigungsplanung sowie zur Sicherheitstechnik • Erarbeitung des Aufstellungsentwurfs • Identifikation von Equipments mit langer Lieferzeit („Long lead Items“) • Durchführung von Kostenschätzungen • Erstellung von Terminplänen • Vorbereitung der nachfolgenden Planungsphasen • Dokumentation

Zielsetzung

Das Seminar gibt einen Überblick über die wesentlichen Aktivitäten im Basic Engineering, deren Detailtiefe sowie alle erforderlichen Voraussetzungen für die Erarbeitung eines Basic Engineering.

Die gezielte Vorgehensweise bei der Planung und Dimensionierung einer verfahrenstechnischen Anlage wird anschaulich dargestellt. Ein Leitfaden zur Durchführung bzw. eine weitgehend standardisierte Schrittfolge der notwendigen Arbeiten wird vermittelt und anhand von Praxisbeispielen unterstützt. Auch werden typische Planungsfehler und Abweichungen vom „normalen“ Bearbeitungsablauf diskutiert. Hierbei wird insbesondere auf die wesentlichen Einflussgrößen hinsichtlich Verschiebungen im Zeitplan und Steigerungen des Projektbudgets eingegangen.

Mit diesen Kenntnissen werden Sie in die Lage versetzt, ein Basic-Engineering zu begleiten und durchzuführen.

Teilnehmerkreis

Betreiber, Planer, Anlagenbauer; Ingenieure, Techniker, Facharbeiter aus Petro- / Chemie, Raffinerien, Anlagenbau, Ingenieurbüros

Teilnahmegebühr

HDT-Mitglieder: € 775,00 unter Angabe der Mitgliedsnummer

Nichtmitglieder: € 865,00

mehrwertsteuerfrei, einschließlich veranstaltungsgebundener Arbeitsunterlagen sowie Mittagessen und Pausengetränken

Kurztitel: Basic engineering

Kompaktseminar Prozessmesstechnik in der Verfahrenstechnik

**- Messmethoden, Funktionsprinzipien, Sensoreinbau, Sensor-
kopplung, Anwendungsbeispiele**

Leitung

Prof. Dr.-Ing. Robert Haber, Fakultät Anlagen, Maschinen und Energiesysteme,
Institut für Anlagen- und Verfahrenstechnik, FH Köln

Termin/Beginn/Ende

13.05./09:00 – 14.05.14/16:30

Ort

Essen

Veranst.-Nr.

X-H040-05-270-4

Inhalt

Temperaturmessung • Druck- und Druckdifferenzmessung • Füllstandsmessung
• Durchfluss- und Mengenmessung, Wägung • Messung mechanischer Größen
(Weg, Kraft, Beschleunigung, Schwingung) • Flüssigkeitsanalyse (Leitfähigkeit,
pH, Trübung, Konzentration) • Luftfeuchtemessung, Dichtemessung, Gaskon-
zentrationmessung • Messwerterfassung, (Messkarten, externe Messgeräte,
Signalkonditionierung) • Messumformer, Messsignalübertragung analog und
digital, galvanische Trennung • Prozesskopplungen (TEDS, FDT/DTM, EDDL,
HART, IO-Link, Feldbus, drahtlose Technik) • Grundlagen der Signalverarbei-
tung, rechnergestützte Messtechnik • Asset Management, Zustandskontrolle
von Prozessen und Messgeräten • Grundlagen der sicherheitsrelevanten Instru-
mentierung (SIL) • Rechnergestützte Messgeräteaushwahl anhand von Anwen-
dungsbeispielen • Liste möglicher Fehlerursachen für viele Messmethoden

Zielsetzung

Zur Operational Process Excellence gehört ein gemeinsames Verständnis von
Verfahrenstechnikern, Mess-, Steuer- und Regelungstechnikern und Instand-
haltungingenieuren von "Ihrem Prozess". Sie erhalten eine systematische
Grundlage zur praxisorientierten Auswahl, Bewertung und Betrieb von Pro-
zessmessgeräten und deren Kopplung zum Mess- bzw. Automatisierungsgerät.
Teil 1 fasst die Funktionsprinzipien, die Vor- und Nachteile der einzelnen
Messmethoden, sowie den Einbau der Messfühler in die Anlagen, für die phy-
sikalischen Größen zusammen und stellt Empfehlungen für die am besten
geeigneten Methoden tabellarisch dar. Teil 2 behandelt die Grundlagen der
Messwerterfassung, der Signalverarbeitung, der Signalübertragung und der
Prozesskopplung.

Teilnehmerkreis

Entscheidungsträger, Ingenieure und Techniker, die Messungen in der verfahren-
stechnischen, chemischen, verarbeitenden Industrie, Energie- oder Abwas-
serwirtschaft, Maschinenbau und Lebensmittelindustrie vorbereiten, planen
und betreiben. - Besonders geeignet für Einsteiger und für diejenigen, die die
vor Jahren erworbenen und heute teils veralteten Messkenntnisse auffrischen
und aktualisieren möchten.

Hinweise

Der 1. Teilnehmer eines Unternehmens ist Vollzahler, der 2. TN eines Unter-
nehmens bucht zur Sonderkondition 1200,00 €.

NRW-Bildungsscheck für Mitarbeiter von NRW-Firmen bis zu € 2000,00
möglich. Bitte besuchen Sie: www.hdt-essen.de/bildungsschecks

Teilnahmegebühr

HDT-Mitglieder: € 1295,00 unter Angabe der Mitgliedsnummer

Nichtmitglieder: € 1395,00

mehrwertsteuerfrei, einschließlich veranstaltungsgebundener Arbeitsunterla-
gen sowie Mittagessen und Pausengetränken

Kurztitel: Prozessmesstechnik/Verfahrenstechnik

Europäische Harmonisierung Lebensmittelrecht LMIV/Zusatzstoffe

Leitung

Prof. Dr. Hauke Hilz, Hochschule Bremerhaven

Termin/Beginn/Ende

22.05.14/09:00 – 17:00

Ort

Bremerhaven

Veranst.-Nr.

N-H160-04-018-4

Zum Thema

Die Lebensmittelgesetzgebung steht vor einem großen Umbruch. Viele ehemalige Richtlinien der Europäischen Union werden nach und nach durch Verordnungen ersetzt, die unmittelbar in allen Mitgliedstaaten gelten. Die wichtigsten Veränderungen erfolgen im Bereich Lebensmittelkennzeichnung und im Zusatzstoffrecht.

Inhalt

- Lebensmittelinformationsverordnung (EU) 1169/2011 – was ändert sich und ab wann sind die Kennzeichnungspflichten gültig
 - EU-Zusatzstoffverordnung (EG) 1333/2008 - was schreibt sie vor?
 - Wie ist sie in der Praxis anzuwenden?
 - Welche weiteren Vorschriften gibt es noch (Enzyme, Mikroorganismen, Aromen etc.)

Zielsetzung

Dieses Seminar gibt einen Überblick über die aktuellen Veränderungen im Kennzeichnungs- und Zusatzstoffrecht für Lebensmittelbetriebe.

Teilnehmerkreis

Das Seminar richtet sich an Mitarbeiter und Leiter im Bereich von Lebensmittelrecht, Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelkennzeichnung.

Teilnahmegebühr

HDT-Mitglieder: € 690,00 unter Angabe der Mitgliedsnummer

Nichtmitglieder: € 750,00

mehrwertsteuerfrei, einschließlich veranstaltungsgebundener Arbeitsunterlagen sowie Mittagessen und Pausengetränken

Kurztitel: Harmonisierung Lebensmittelrecht

Trinkwasserprobennehmer für die Lebensmittelindustrie

Leitung

Dr. Boris Oberheitmann, Q-Bioanalytic GmbH, Bremerhaven

Termin/Beginn/Ende

28.05.14/09:00 – 17:00

Ort

Bremerhaven

Veranst.-Nr.

N-H160-05-023-4

Inhalt

Lebensmittelproduzenten müssen regelmäßig Ihr Wasser, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt, testen lassen. Die Probenahme erfolgt durch Trinkwasseruntersuchungsstellen. Ist eine geschulte Kraft im Unternehmen vorhanden, kann die Trinkwasseruntersuchungsstelle den Mitarbeiter als externen Probennehmer in das Qualitätsmanagement aufnehmen und das Unternehmen kann die Proben selber nehmen und zur Analyse in das Labor der Untersuchungsstelle senden. Das Seminar vermittelt alle nötigen Kenntnisse, um als externer Probennehmer agieren zu können.

Teilnehmerkreis

Mitarbeiter der Qualitätssicherung von Lebensmittelproduzierenden Unternehmen, Mitarbeiter von Analyselabors für Lebensmittel- und Umweltanalytik

Teilnahmegebühr

HDT-Mitglieder: € 690,00 unter Angabe der Mitgliedsnummer

Nichtmitglieder: € 750,00

mehrwertsteuerfrei, einschließlich veranstaltungsgebundener Arbeitsunterlagen sowie Mittagessen und Pausengetränken

Kurztitel: Trinkwasserproben

Klimahaus® Bremerhaven 8° Ost | Deutsches Auswandererhaus
Nationalmuseum Deutsches Schiffahrtsmuseum | Zoo am Meer



Seemeile
BREMERHAVEN

Sehleute Ahoi!

Bei uns sind die Attraktionen immer nordseefrisch und einzigartig: Die erlebnisreichen **Havenwelten Bremerhaven** machen schlau, unsere **Welthäfen** machen Eindruck und Fisch ist in unserem **Schaufenster Fischereihafen** einfach am leckersten!

havenwelten
BREMERHAVEN

Tipps, Tickets, Termine:
Bremerhaven Touristik
H.-H.-Meier-Straße 6 · 27568 Bremerhaven
TouristTel: 0471 - 41 41 41 · touristik@erlebnis-bremerhaven.de



Ihre Anmeldung

Bitte nennen Sie	Ihren Vor- und Nachnamen, Ihren Titel, Firmen-/Rechnungsanschrift, Ihre Abteilung, Telefon, Fax, E-Mail, Veranstd.-Nr., Kurztitel, Datum
online	www.hdt-essen.de/anmeldung
per E-Mail	anmeldung@hdt-essen.de
per Fax	0201/1803-280
per Post	Haus der Technik e.V., 45117 Essen
nach Anmeldung	erhalten Sie eine Anfahrsbeschreibung

Veranstaltungen finden Sie unter www.hdt-essen.de

mit komfortabler Suchfunktion nach Termin, Ort und Stichwort

Ihre Fragen

beantworten Ihnen

zur Information	M. Hartwich Andrea Wiese Katrin Saager	 0201/1803-1  0201/1803-1  0201/1803-344	 -269  -346
		information@hdt-essen.de	
fachlich	Dipl.-Ing. Mark Ella		 -340
		info@hdt-nord.de	
zur Anmeldung		www.hdt-essen.de/anmeldung	
	Nadine Sandner Monica Martins	 0201/1803-211  0201/1803-212	 -280
		anmeldung@hdt-essen.de	
zur Hotelbuchung		www.hdt-essen.de/hotel	
	Nuri Grohnert	 0201/1803-322	 -276
		hotel@hdt-essen.de	

Unsere AGB

finden Sie im Internet und Programmbuch

Zahlungsweise	per Überweisung oder per Kreditkarte (VISA, MASTERCARD, AMEX und Diners Club)
Stornierung	Bei Umbuchung oder Stornierung einer Anmeldung kann das HDT eine Gebühr von 50,- € erheben. Diese Gebühr entfällt für HDT-Mitglieder. Für alle Anmeldungen, die nicht schriftlich bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn zurückgezogen werden, muss die Teilnahmegebühr voll berechnet werden.
Umsatzsteuer	Teilnahmegebühren des HDT e.V. sind gem. § 4 Nr. 22 UStG umsatzsteuerfrei

Wir erwarten

Sie in

Bremerhaven	Haus der Technik Zweigstelle Nord Klußmannstraße 1 27570 Bremerhaven
Essen	Hollestr. 1, 45127 Essen