

Luft- und Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion

12. April 2018 in Hannover Nr. 2514

Wie Sie Ihr Prozessumfeld hygienisch sicher optimieren:

Die Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit durch ein nicht abgestimmtes Prozessumfeld können enorm sein. Durch Feuchte, Wärme oder Stäube kann es zu Verunreinigungen im Produktionsumfeld kommen, die die Lebensmittelsicherheit gefährden. Was steckt in der Zu- und Abluft und wie können Sie Schwachpunkte im Prozessablauf erkennen und beheben? Im Seminar identifizieren Sie Einflüsse aus dem Prozessumfeld und lernen, wie Sie diese in die Qualitätssicherung integrieren können. Sie erhalten einen Leitfaden zur Analyse Ihres Luft- und Hygienemanagements, um gezielt nachhaltige Optimierungen vornehmen zu können und Einsparpotentiale durch Kostentransparenz zu erkennen.

Was lernen Sie bei diesem Seminar?

- ✓ Prozessumfeldanalyse: Klimatische Schwachpunkte im Prozessablauf erkennen und beheben
- ✓ Wie sich chemische Belastungen in Prozessmedien reduzieren lassen
- ✓ Wie Sie durch gezielte Maßnahmen Kosten sparen und die Lebensmittelsicherheit erhöhen

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Dieses Seminar richtet sich an Produktionsleiter, technische Betriebsleiter, Werksleiter, Instandhalter, Betriebsplaner sowie Mitarbeiter aus Qualitätssicherung/-management.

Ihr Referent

Ralf Ohlmann ist wissenschaftlicher Forschungsleiter bei **Just in Air in Bremen**. Zu seinen Schwerpunkten gehören mikrobiologische und hygiene-klimatische Betriebsstatusanalysen und Optimierungen sowie die Planung von Klima-Lüftungssystemen. Zuvor war er jahrelang in leitender Position in der Lebensmittelindustrie und im Anlagenbau tätig.

Veranstaltungspreis

€ 675,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag

- 8.45 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen
- 9.00 Vorstellung der Teilnehmer und des Referenten
- 9.15 **Das Prozessumfeld**
 - Wie beeinflusst es die Qualität der Produkte?
 - Wo und wie entstehen innere Lasten?
 - Regulatorisches zu Abluft und Abwasser
- 10.30 Pause mit Kaffee und Tee
- 11.15 **Lüftung und Klima**
 - Welchen Einfluss hat die Prozessluft im Betrieb?
 - Prozesswasser als wichtiges Prozessmedium
 - Exkurs: Mikrobiologie und hygienische Lebensmittelsicherheit
- 12.30 Gemeinsames Mittagessen
- 13.45 **Analyse des Luft- und Hygienemanagements**
 - Erfassung von Prozessablauflogistik und -umfeld
 - Erstellung funktionaler Lastenhefte und Umsetzung der Optimierungspotentiale
 - Kontrolle nach erfolgter Umsetzung
- 15.00 Pause mit Kaffee und Tee
- 15.30 **Prozessmedien: Was ist das, wie gehe ich damit um?**
 - Reduzierung der Reinigungs-/Desinfektionsaufwendungen durch Prävention
 - Was steckt in der Abluft und im Abwasser?
- 16.30 **Einsparpotentiale**
 - Aufbereitung und Nutzung energetischer Ressourcen
- 17.00 Ende des Seminars und Ausgabe der Teilnahmezertifikate



Dieses Seminar finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/luftmanagement

Anmeldung

per Internet www.akademie-fresenius.de/2514
per E-Mail anmeldung@akademie-fresenius.de
per Fax +49 231 75896-53

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



Teilnahme

- Ich nehme teil an dem Fresenius-Seminar
„Luft- und Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion“ am 12. April 2018 in Hannover
zu € 675,- zzgl. MwSt.

Ihre Kundennummer (falls bekannt):

Titel / Vorname / Name

Funktion

Abteilung

Telefon / Fax

E-Mail

Firma (vollständiger Firmenname inklusive Rechtsform)

Straße / Nummer bzw. Postfach / Gebäudenummer

PLZ / Ort / Land

Ihre Bestellnummer / Kostenstelle (falls erforderlich)

Ihre Umsatzsteueridentifikationsnummer (bei Anmeldungen aus dem EU-Ausland)

Datum

Unterschrift

Rechnungsanschrift (falls abweichend)

Preis und Leistungen

Im Preis enthalten sind die Veranstaltungsteilnahme, die Veranstaltungsdokumentation, das Mittagessen, die Kaffeepausen und die Getränke. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn.

Gruppenrabatt

Bei gemeinsamer Anmeldung aus einem Unternehmen erhalten der dritte und jeder weitere Teilnehmer 15 % Rabatt.

Buchen ohne Risiko

Eine kostenfreie Stornierung oder Umbuchung 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.

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 Unterschrift geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail, Telefon oder Fax (Unerwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Auf unseren Veranstaltungen werden zudem gelegentlich Fotoaufnahmen angefertigt, die wir anonymisiert auf unserer Website veröffentlichen. Weitere Informationen finden Sie unter: www.akademie-fresenius.de/datenschutz

Bildnachweis

© davooda - fotolia.com

Veranstaltungsort

Novotel Hannover
Podbielskistrasse 21/23, 30163 Hannover
Telefon: +49 511 3904-0
E-Mail: h5390@accor.com
<http://www.novotel.com/de/hotel-5390-novotel-hannover/>

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