



NACHHALTIGES ENERGIE- & HYGIENEMANAGEMENT

LEBENSMITTEL- & GETRÄNKEINDUSTRIE

Fachwelt Markt Schwaben | 24. Jan. 2019

ZUM THEMA

Die Lebensmittelindustrie muss sich täglich besonderen Herausforderungen stellen. Wie kaum eine zweite ist diese Branche einem permanenten Wandel mit zum Teil extrem kurzen Produktlebenszyklen ausgesetzt. Außerdem müssen strenge hygienische und gesetzliche Vorschriften eingehalten werden, für die Lösungen notwendig sind, die den aktuellen Normen entsprechen.

Nachhaltige Energieerzeugung wird in Zeiten der Energiewende immer bedeutender. Durch ein effizientes und innovatives Energiemanagement schaffen sich moderne Lebensmittel- und Getränkeindustriebetriebe nachhaltigen Nutzen.

INHALT

- Hygieneansprüche in der Lebensmittelindustrie
- Getränkerohrleitungssortiment am Handelszentrum Röttenbach
- Chemische Oberflächenbehandlung
- Presssysteme
- Kugelhähne

ZIELGRUPPE

Fachplaner, Lebensmittelbetriebe, Brauereien, Molkereien, Pharmaunternehmen, Kälteanlagenbauer, Anlagenbauer, Rohrleitungsbauer in der Industrie, Betreiber, Technische Leiter, Bauherren

Informieren Sie sich und nutzen Sie die Gelegenheit zum Gespräch mit den Teilnehmern und Kollegen aus der Branche!

SEMINAR – 24. Januar 2019

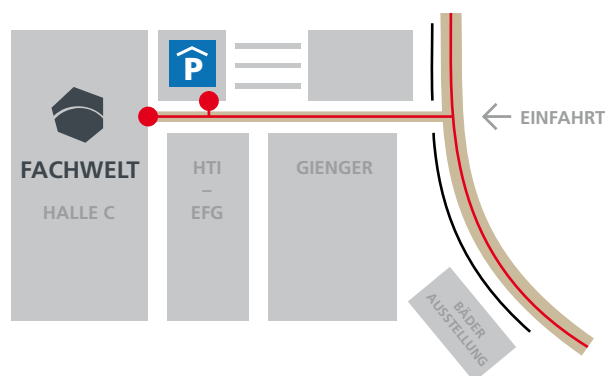
- 12:00 Empfang mit Imbiss
- 12:45 Begrüßung & Vorstellung der Referenten in der Gesprächsarena
Anton Schubert / HTI Gienger KG
- 13:00 **Hygieneansprüche in der Lebensmittelindustrie**
Was ist Hygiene? / Rechtliche Anforderungen / Hygieneansprüche nach HACCP-Konzept / Betriebshygiene / Produktionshygiene / Personalhygiene
Dipl.-Ing. Rainer Pütz / LP-AQUAconsult
- 14:00 **Das Getränkerohrleitungssortiment der HTI Gienger KG**
Lagerausstattung und Möglichkeiten der HTI Gruppe / Rohrleitungen, Formteile, Verschraubungen und Ventile
Andreas Humplmair / HTI Gienger KG
- 14:20 **Chemische Oberflächenbehandlung von rostfreiem Edelstahl**
Beizen, Reinigen und Pflege / Anwendungsbeispiele
Emil Krause / Pelox BioChemie- u. Umwelttechnik GmbH & Co. KG
- 15:15 Kaffeepause
- 15:35 **Presssysteme aus Edelstahl für die Lebensmittelindustrie**
Einsatzmöglichkeiten / Einsatzgrenzen / Zulassungen / Hygiene- und Qualitätsmanagement
Thomas Sarrazin / Geberit AG
- 16:05 **Kugelhähne für die Lebensmittelindustrie**
Einsatzmöglichkeiten und Anwendungen / Zertifizierungen
Silvyo Lange / Meca Inox
- 16:35 Abschlussdiskussion und gemeinsames Abendessen im Anschluss

24.01.2019

Fachwelten Bayern
HTI Gienger KG | Halle C
Markt Schwaben
Poinger Str. 4
85570 Markt Schwaben

Anmeldeschluss: 17.01.2019

Der QR-Code führt Sie direkt zur Fachwelt in Google Maps.

Bitte nutzen Sie unser **Parkhaus** direkt neben der Fachwelt!Die Teilnahme an diesem Seminar ist für Sie **kostenfrei**.

Bitte melden Sie sich online unter www.event-fachwelten.de an, oder senden Sie Ihre Anmeldung per **Fax 08121 44 205** oder **E-Mail: kontakt@fachwelten-bayern.de**. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Cindy Schmidt, Tel. 08121 44 720.

Mit Ihrer Antwort sind Sie verbindlich für diese Veranstaltung angemeldet. Bei unentschuldigtem Fernbleiben oder Stornierung weniger als 2 Tage vor Seminarbeginn wird eine Tagungspauschale von 25,- Euro (netto) erhoben. Ein Ersatzteilnehmer kann kostenlos benannt werden.

JA, ich komme zum Seminar Nachhaltiges Energie- und Hygienemanagement

Name, Vorname (bitte in Druckbuchstaben ausfüllen)

Firma (bitte Rechnungsempfänger angeben), HTI-Kundennummer

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Telefon / Mobil

E-Mail

Wir nutzen Ihre Daten ausschließlich zum Zwecke der Durchführung dieser Veranstaltung gemäß Artikel 6 Abs. 1 Satz 1 Buchstabe b DSGVO. In diesem Zuge kann eine Weitergabe Ihrer Daten an Dritte erfolgen, wenn dies z.B. im Falle notwendiger Hotelbuchungen und/oder zu Abrechnungszwecken weiterer Mitveranstalter (Lieferanten) erforderlich ist. Ihre Daten werden nach Wegfall des Zweckes gelöscht, sofern nicht gesetzliche Aufbewahrungsfristen entgegenstehen oder Sie uns Ihre ausdrückliche Einwilligung erteilt haben.