



„Best Practise für Ihre saubere Lebensmittelproduktion“
Einladung zum **Praxisforum**
Hygiene und Reinigung im Bereich der Ernährungswirtschaft

01. Oktober 2008





Praxisforum

„Hygiene und Reinigung“

Sauberkeit und Hygiene sind wichtige Voraussetzungen für die Lebensmittelherstellung. Reinigung und Desinfektion sind deswegen grundsätzliche und unverzichtbare Maßnahmen für jeden lebensmittelverarbeitenden Betrieb. Die Reinigungsqualität hat entscheidenden Einfluss auf die Qualität der hergestellten Produkte. Und genau die unterliegen immer höheren Anforderungen.

Aus Anwendersicht ist in diesem Zusammenhang besonders der Aspekt der Kosteneinsparungen ein relevanter Faktor. Vor diesem Hintergrund informieren Sie im Praxisforum Reinigungsexperten über Schwachstellen bei Maschinen, die eine manuelle oder automatisierte Reinigung erfordern. Ferner erhalten Sie einen Einblick über die Möglichkeiten eines „hygienischen Maschinendesigns“, welches sich zur Ressourcen- und Kosteneinsparung verwenden lässt. Nutzen Sie daher dieses Forum zur fachlichen Diskussion über diese Themen und knüpfen Sie wertschöpfende Kontakte zu weiteren Unternehmen aus der Ernährungswirtschaft.

Programm

15.00 Uhr	Begrüßung
15.15 – 16.00 Uhr	„Automatisierte Reinigung und Hygienisches Maschinendesign“ Martin Lührke, Jürgen Lührke GmbH
16.00 – 16.15 Uhr	Diskussion
16.15 – 17.00 Uhr	„Erfahrungen mit Maschinenreinigung, speziell Schwachstellen von Maschinen unter Reinigungsgesichtspunkten“ Lars Rabenecker, Bockholdt Industrie-Reinigung Food GmbH & Co. KG
17.00 – 17.15 Uhr	Diskussion
Anschließend	Get Together



Referenten

Martin Lörke

ist Geschäftsführer und kaufmännischer Leiter der Jürgen Lörke GmbH mit dem Aufgabenschwerpunkt der Projektentwicklung im Bereich automatisierter Hygiene. Seit 15 Jahren in diesem Bereich tätig, begleitete er viele Lebensmittelproduzenten sowie Maschinen- und Anlagenbauer bei ihren Aktivitäten zu optimierten Hygienemaßnahmen.

Die Jürgen Lörke GmbH ist seit mehr als 20 Jahren ein eigenständig agierendes Technologie-Unternehmen mit Schwerpunkt auf der Gestaltung automatisierter Hygienemaßnahmen für die Getränke- und Lebensmittelindustrie. Die GmbH konzipiert, baut und installiert automatisierte Reinigungs- und Desinfektionsanlagen, unter besonderer Berücksichtigung der jeweiligen anlagen- und maschinentechnischen Herausforderungen.

Lars Rabenecker

ist Niederlassungsleiter Bereich Nord bei der Bockholdt Industrie-Reinigung Food GmbH & Co. KG für lebensmittelverarbeitende Unternehmen und darüber hinaus Geschäftsführer im Bereich Personaldienstleistungen für Zeitarbeit in der Lebensmittelindustrie.

Die Bockholdt Industrie-Reinigung Food GmbH & Co. KG gehört zur Bockholdt Gruppe: 1959 in Lübeck gegründet, erbringt die Reinigungsfirma mit rund 8.100 Mitarbeitern deutschlandweit Dienstleistungen rund um die Betriebshygiene. Mit Schwerpunkt auf der manuellen Reinigung von Anlagen reicht das Spektrum des Reinigungsunternehmens von der Fleisch-, Fisch-, und Feinkost-Industrie über Teig und Backwarenhersteller bis hin zu Auftraggebern aus der Getränkeindustrie.

Praxisforum

„Hygiene und Reinigung“

foodRegio ist eine Initiative von Bockholdt Industrie-Reinigung Food GmbH & Co. KG, Campbell's Germany GmbH, CP Kelco Germany GmbH, Döllinghareico GmbH & Co. KG, G. C. Hahn & Co. Stabilisierungstechnik GmbH, Gerstenberg Schröder GmbH, Gewürzwerk Hermann Laue GmbH & Co. KG, H. & J. Brügggen KG, Hawesta Feinkost Hans Westphal GmbH & Co. KG, J. G. Niederegger GmbH & Co. KG, Joh. Wilh. von Eicken GmbH, Konditorei Junge GmbH & Co. KGaA, Nordgetreide GmbH & Co. KG, Peter Kölln KGaA, Schwartauer Werke GmbH & Co. KGaA, Walterwerk Kiel GmbH & Co. KG, Wilhelm Brandenburg GmbH & Co. oHG, Entwicklungsgesellschaft Ostholstein mbH, Fachhochschule Lübeck, IHK Lübeck und der Wirtschaftsförderung Lübeck GmbH.
Unser Ziel ist es, der Ernährungswirtschaft im Norden einen deutlichen Mehrwert zu bieten.

foodRegio 

Ansprechpartnerin: Frau Dr. Annika B. Schröder
Wirtschaftsförderung Lübeck GmbH
Falkenstraße 11 | 23564 Lübeck
T.: 04 51/7 06 55-472 | F: 04 51/7 06 55-20
E-Mail: info@foodregio.de
Internet: www.foodregio.de





„Best Practise für Ihre saubere Lebensmittelproduktion“
Anmeldung zum **Praxisforum**
Hygiene und Reinigung im Bereich der Ernährungswirtschaft

01. Oktober 2008



Anmeldung bitte bis zum **26. September 2008:**

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt.

per E-Mail an: info@foodregio.de



per Fax an: **0451 / 7 06 55 - 20**

per Post an: siehe nebenstehende Adresse



Name / Vorname: _____

Firma / Funktion: _____

Adresse / Ort: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____



Gebühr: **30,00 Euro** einschließlich Verpflegung

(für Mitglieder von foodRegio ist die Teilnahme kostenlos, Nicht-Mitglieder erhalten eine Rechnung)

Bitte
freimachen,
falls Marke
zur Hand.

Rückantwort:

foodRegio

c/o Wirtschaftsförderung Lübeck GmbH

Frau Dr. Annika B. Schröder

Falkenstraße 11

23564 Lübeck