



Temadag

Aluminium og Stål i fødevareindustrien

Mere maskiner end mad!

Hvor tit ender det med at dine produktionsstop skyldes maskinerne og ikke fødevaren du producerer?

Torsdag, den 28. september 2017

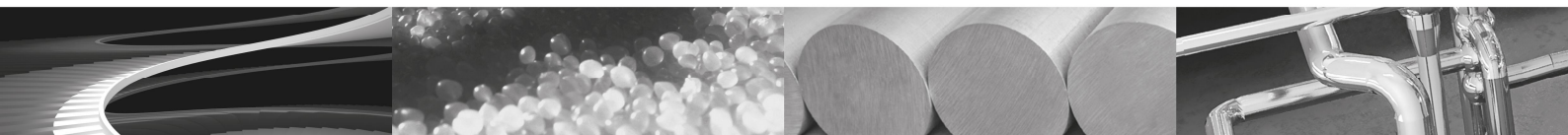
ARBEJDSGIVERNE
Magnoliavej 2 - 4
DK-5250 Odense

Dagen lægger op til at deltagerne får en ny vinkel på valget mellem aluminium og stål i fødevareindustrien. Kampen er ikke hvilket materiale, der vinder, men hvordan vi skaber de bedste og mest optimale løsninger. Det er ofte maskinerne, som giver produktionsstop og ikke selve fødevareproduktet. Det er derfor vigtigt at kende lidt mere til materialerne, og hvilke krav der skal stilles til producenterne af fødevaremaskinerne.

Dagen byder på oplæg omkring:

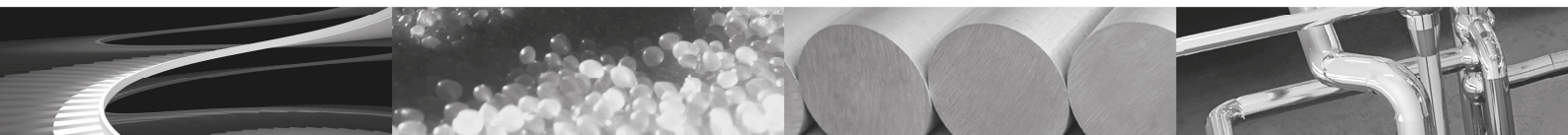
- Aluminium og ståls fordele og ulemper i fødevareindustrien
- Hvilken kemi skal bruges og hvilke krav kan der stilles til materialernes overflader for rengøringsvenlighed
- Case omkring brugen af alu/stål i fødevareindustrien

Målgruppen er folk fra fødevareindustri (og beslægtede industri), både fødevareproducenterne og leverandører til fødevareindustrien - alt fra ingeniører, konstruktører, teknikere, designere, tekniske og rådgivende sælgere samt nøgle- og stabsmedarbejdere med teknisk indsigt.



Program

- Kl. 9.00 Registrering og kaffe/rundstykker
- Kl. 9.30 Velkomst og introduktion
v/Anne Deacon Juhl, DMN AluNet
- Kl. 9.40 Introduktion til fødevareindustrien
v/Alan Friis, DMN StaalNet
- Standarder
 - Overensstemmelseserklæring
 - Kontaktmaterialer
 - Specifikation af maskiner
- Kl. 10.40 Kaffepause - netværkstid
- Kl. 11.00 Rustfrit stål og dets anvendelse i fødevareindustrien - do's and dont's
v/Dagny Primdahl, Teknologisk Institut
Foredraget vil give en introduktion til de rustfrie ståltyper og deres anvendelse samt begrænsninger i fødevareindustrien. Med fokus på stålqualiteter, korrosion, design og overfladebehandlinger.
- Kl. 11.45 Kemien bag rengøringen
v/Anne Eg Lauridsen, ECOLAB
Aluminium, Stål og Plast
- Kl. 12.30 Frokost
- Kl. 13.15 Valg af aluminium til fødevareindustrien
v/Anne Deacon Juhl, DMN AluNet
- Kl. 13.45 Case
v/Kim Petersen, Foodsafe
Historier fra det virkelige liv med fokus på risikobaseret rengøring
- Kl. 14.15 Kaffe og kage - netværkstid
- Kl. 14.45 Case
Titel og foredragsholder annonceres senere
- Kl. 15.15 Afslutning og tak for i dag
v/Anne Deacon Juhl



Praktiske oplysninger:

Mødested:	Arbejdsgiverne, Magnoliavej 2 - 4, DK-5250 Odense	
Arrangør:	AluNet og StaalNet - Dansk Materiale Netværk, DMN	
Sprog:	Dansk	
Tilmelding:	Seneste tilmelding er 22. september 2017	
Pris:	Medlemmer af DMN	Gratis, men tilmelding kræves
	Øvrige deltagere	DKK 1.500,00 ekskl. moms
	Der beregnes et gebyr for udeblivelse på DKK 500,00 ekskl. moms	

Tilmelding via tilmeldingsmodul på hjemmesiden under "Arrangementer" eller hos:

Tanja Bødker Pedersen
Økonomiansvarlig

Plast Center Danmark
Sekretariat & Facilitator af DMN
Niels Bohrs Vej 6
DK-6700 Esbjerg

Tlf.: +45 36 97 36 02 (direkte)
E-mail: tbp@dmn-net.com

Har du spørgsmål vedrørende arrangementet kontakt:

Anne Deacon Juhl
Projektleder

Plast Center Danmark
Sekretariat & Facilitator af DMN
Niels Bohrs Vej 6
DK-6700 Esbjerg

Tlf.: +45 24 23 91 45
E-mail: adj@dmn-net.com