

Temadag
Best Practice i hygiejnisk design

Onsdag, den 18. maj 2016, kl. 8.30 - 15.00
FÆNGSLET, Fussingvej 8, DK-8700 Horsens

Onsdag den 18. maj slår vi dørene op til et spændende arrangement om best practice i hygiejnisk design (8.30 - 15.00) og slutter dagen af med repræsentantskabsmøde i Staalcentrum (15.00 - 16.30). Stedet er FÆNGSLET, Fussingvej 8, 8700 Horsens.

Vi lægger op til en spændende dag og med præsentationer og debat om nye best practice (=hvordan man gør noget godt i praksis) på en række områder. Dagen kommer til at foregå i 'fængslende' omgivelser i forsamlingshuset, og vi vil søge at genskabe lidt af ånden fra 'debat i forsamlingshuset med Højlund' :)

Vi lægger ud med fokus på rustfri ståloverflader (fx hvordan kan man nemt finde et godt og prisvenligt materiale) og validering af rengøring i lukkede processystemer (fx hvordan sikrer man at en proces også er hygiejnisk efter 1 års drift). Begge dele er de første resultater fra vores arbejde med nye best practice. Senere er der rum for at give input til andre områder fx ophæftning (svejsning), samlede procesanlæg, åbne og lukkede systemer, uddannelse samt give forslag til nye emner, og, hvis nogen ønsker det, at blive en del af arbejdet fremadrettet. Det vigtigste er, at I kommer og giver jeres input og deltager i at skabe debat :)

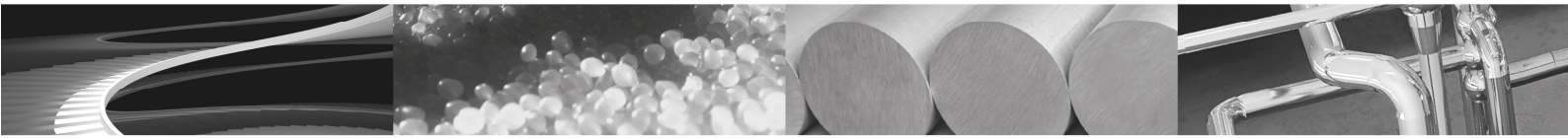
Dagen bliver krydret med indlæg fra FÆNGSLET omkring, hvordan de arbejder med iværksætterier ol.

Du kan også høre hvordan to virksomheder Blücher Metal A/S og NGI A/S bringer fokus på hygiejnisk design ind i en forretningssammenhæng, og vi tager afsæt heri i de nye projektaktiviteter, som StaalNet/Staalcentrum igangsætter. Der er mulighed for, at I påvirker de fremtidige aktiviteter, så de kan gavne netop jeres forretningsområde.

Repræsentantskabsmødet i Staalcentrum annonceres til medlemmerne særskilt med angivelse af dagsorden.

Såfremt I har nogen spørgsmål er I velkomne til at kontakte Alan Friis på alan.friis@dmn-net.com eller telefon 42 482 482

Tilmelding til arrangementet kan ske her



Program

- Kl. 8.30 Ankomst, registrering og kaffe
- Kl. 9.00 Nye Best Practice (foredrag og debat)
Rustfrit stål og overflader (Claus Qvist Jessen, Damstahl a/s)
Validering af rengøring i lukkede systemer (Karin Hansen, Food Efficiency & Annette Baltzer Larsen, Force Technology)
- Kl. 10.45 Pause
- Kl. 11.00 Input til andre emner for Best Practice - Runde I (Alan Friis, Staalcentrum/StaalNet)
- Kl. 11.30 Rundtur i Fængslet med fokus på iværksættereri (Mads Helbo, FÆNGSLET)
- Kl. 12.30 Frokost samt
Input til andre emner for Best Practice - Runde II
- Kl. 13.30 Hygiejnisk design gør en forskel for forretningen (René Holm, Blücher Metal A/S)
- Kl. 14.00 NGI's hygiejniske produkter (Tomas Hecht Olsen/Niels Vindsmark, NGI A/S)
- Kl. 14.30 Forsamlingshus debat (kaffen nydes under debatten)
- Kl. 15.15 - 17.00 Staalcentrums repræsentantskabsmøde