



DR. WEIGERT
Hygiene mit System

**Der Treffpunkt
für Praktiker und
Experten**



Zeit für Sauberkeit 1. KIN Roundtable **HYGIENE**

4./5. Mai 2022

Lebensmittelinstitut KIN e.V., Neumünster

mit freundlicher Unterstützung von:



Medienpartner:



Zeit für Sauberkeit – 1. KIN Roundtable Hygiene

Am 4. Mai 2022 im KIN Lebensmittelinstitut in Neumünster – anlässlich des Welt-Hand-Hygienetages 2022 – lautet das Motto

Mit dem KIN Roundtable Hygiene stellen wir eine neue Plattform zum Erfahrungsaustausch und Kompetenzaufbau aus der Praxis für die Praxis bereit! Es gibt aktuelle Antworten zu neuen und alten Fragestellungen. Netzwerken Sie mit Verantwortlichen aus den Bereichen Qualitätsmanagement, Produktion und Betriebshygiene.

Hygiene als essentieller Teil der Lebensmittelsicherheitskultur

Hygiene ist ein hoch komplexes Thema und setzt Maß an Wissen und technischem Verständnis voraus und besonders im Rahmen der "Lebensmittelsicherheitskultur" gewinnt das Thema Hygiene immer mehr an Bedeutung! Die Einhaltung der Lebensmittelhygiene ist ein besonders wichtiger Teilaspekt der Lebensmittelsicherheit. Besonders viele Rückrufe und Skandale stehen immer wieder in direktem Zusammenhang mit Hygienedefiziten.

Hygiene muss „from farm to fork“ gewährleistet werden, also von der Erzeugung der Rohstoffe für Lebensmittel bis zur Abgabe an Endverbraucher.

Dabei beginnt Hygiene in den Köpfen und muss entsprechend tief im Bewusstsein aller Beteiligten verankert werden. Diskutieren Sie mit und unter Fachleuten und tauschen Sie hilfreiche Strategien, Lösungen, Tipps und Tricks aus.

Hygiene im Fokus: Vorträge, Diskussionen, Demonstrationen!

Freuen Sie sich auf interessante Vorträge, nehmen Sie teil an heißen Diskussionen und erleben Sie praktische Demonstrationen im KIN Produktentwicklungszentrum!

Zusatznutzen Net-Working

Nutzen Sie den KIN Roundtable Hygiene und die gemeinsame Abendveranstaltung zum Knüpfen wertvoller neuer und zum Vertiefen bestehender Netzwerk-Kontakte.

„Hygiene-Erlebnis- und Lern-Pfad“ im KIN-Produktentwicklungszentrum:

Erleben Sie an 7 Stationen interaktiv Hygiene live und erweitern Sie Ihr Verständnis.

Hygiene geht uns alle an und sorgt für sichere Lebensmittel und zufriedene Kunden.

An den Stationen präsentieren sich die Firmen Chemische Fabrik Dr. Weigert, Watson Marlow, Icamo, doinstruct sowie das KIN Lebensmittelinstitut und vermitteln ihr Knowhow

Station 1: „Personal“

- Alles über Personalhygiene, Handreinigung und -desinfektion
- 6-Schritte der Handhygiene (Am 5.5. ist schließlich Welt-Hand-Hygienetag!)

Station 2: „Umfeld“

- Umfeldreinigung: Alles über Fußböden-„Einschäumung“ und Oberflächenreinigung und -desinfektion

Station 3: „Anlagenreinigung“

- Anlagenhygiene, Cleaning in Place (CIP/DIP)
- Reinigungs-Validierung, Auswahl von Reinigungsmitteln

Station 4: „Auf die Plätze, fertig, papierlos!“

- Moderne Systeme zur Planung, Durchführung und Dokumentation von Kontrollen und Aufgaben

Station 5: „Pumpen“

- Pumpenkunde
- Hygienic Design von Pumpen

Station 6: „mobiles Lernen“

- Hygieneschulungen
- HACCP

Station 7: „Validierung von Prozessen thermischer Haltbarmachung“

- Einsatz von Challenge-Tests
- Autoklaven-Validierung

Das PROGRAMM

Mittwoch, 04.05.2022

- 08:30 - 12:00 Kommunikatives Warm Up, mit Fachausstellung im KIN Produktentwicklungszentrum
- 12:00 - 12:30 Begrüßung der Teilnehmer, Anti Trust Statement, Christian Wiechmann – KIN-Lebensmittelinstitut, Peter Janssen – Chemische Fabrik Dr. Weigert
- 12:30 - 13:30 Hygiene im Betrieb als „Inweltschutz“ – „Ein Fall für 2“ oder doch für mehr? Jörg Schönfelder – Gesa Hygiene-Gruppe
- 13:30 - 14:15 Kulinarische Pause
- 14:15 - 15:00 Mikroorganismen – der unsichtbare Feind und die Auswahl der richtigen Waffen, Dr. Johannes Lenz – Chemische Fabrik Dr. Weigert
- 15:00 - 15:45 Biofilme- die unsichtbare Gefahr für die Lebensmittelsicherheit, Beate Vogelsang – KIN-Lebensmittelinstitut
- 15:45 - 16:30 Kulinarische Pause
- 16:30 - 17:15 ... aber bitte mit Sahne ... keine Angst vor Rückrufen durch Hygienemanagement. Ein Praxisbericht, Jürgen Ahlers – Conditorei Coppenrath und Wiese
- 17:15 - 17:45 Zusammenfassung und Ende Tag 1, Christian Wiechmann – KIN Lebensmittelinstitut
- Ab 19:30 Start Abendveranstaltung

Das PROGRAMM

Donnerstag, 05.05.2022

- 09:00 - 10:00 Come together mit Fachausstellung im KIN Produktentwicklungszentrum
- 10:00 - 11:00 Keine Angst vor Digitalisierung: Die Anlage meldet: Ich möchte gereinigt werden!
Hygiene spielerisch mit Lego lernen – Impulsvortrag,
Stefan Precht – Lebensmittelinstitut KIN e.V.
- 11:00 - 11:45 Reinigung 4.0 – Von der Handpumpe zur RFID geschützten und vollautomatischen Dosierung,
Peter Janssen – Chemische Fabrik Dr. Weigert
- 11:45 - 13:00 Kulinarische Pause
- 13:00 - 13:45 Aus die Maus! Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbetrieb,
Dr. Gerhard Karg – B.U.G.S. GmbH Sachverständigen Büro
- 13:45 - 14:30 Lebensmittelhygiene 2.0: Ethylenoxid, ein Bein im Gefängnis oder sauber bleiben?
Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer – KROHN Rechtsanwälte
- 14:30 - 16:00 Game Time – probieren und studieren mit Lego.
Praxistest für alle die nochmal Kind sein wollen...,
Stefan Precht und Studierende – KIN Lebensmittelinstitut
- Ab 16:00 Ende der Veranstaltung

Die REFERENTEN/MODERATOREN



Christian Wiechmann, Institutsleiter, Lebensmittelinstitut KIN e.V.

Christian Wiechmann ist gelernter Brauer und Mälzer, studierter Lebensmitteltechnologie und MSc. in Production Engineering – Industrial Engineering und seit über 20 Jahren in leitenden Positionen tätig.

Sein Maxim ist die „ganzheitliche“ Produktbetrachtung entlang der kompletten Wertschöpfungskette zur Sicherung lebens-/futtermittelrechtlich verkehrsfähiger Produkte in gleichbleibender Qualität unter Erfüllung der Kundenanforderungen in einer vom Markt geforderten Geschwindigkeit.



Peter Janssen, Leitung Vertrieb und Anwendungstechnik Bereich neomoscan®, Dr. Weigert GmbH & Co. KG

Als gelernter Landwirt, staatl. geprüfter Wirtschaftler und Dipl.-Ing. (FH) Chemieingenieurwesen ist er seit mehr als 25 Jahren im Bereich der Reinigung und Desinfektion für die Lebensmittel- und Pharmaindustrie aktiv, davon über 18 Jahre bei Dr. Weigert. In den Anfangsjahren als Projektingenieur für die Verfahrensoptimierung von Reinigungsprozessen, dann als Leiter der Abteilung Anwendungstechnik und seit 11 Jahren als Bereichsverantwortlicher für den Vertrieb und die Anwendungstechnik des Geschäftsfeldes.



Jörg Schönfelder – Gesa Hygiene-Gruppe

Jörg Schönfelder ist Master of Science (M.Sc.) und seit 2015 Inhaber der Gesa Hygiene-Gruppe, seit 2019 ebenfalls Geschäftsführender Gesellschafter der Hypeconn GmbH. Autor mehrerer wissenschaftlicher Publikationen im Bereich Innovationsmanagement und Fachautor für die Bereiche Raumlufthygiene, Reinraumhygiene und hygienische Prävention in Industriebetrieben und der öffentlichen Gesundheit. Außerdem zertifizierter Reinraumtechniker (IHK), Sachkundiger VDI 6022 Kat. A (Hygiene in Raumluftechnischen Anlagen). Aktuell durchläuft er seine Ausbildung zum staatlich geprüften Desinfektor.



Dr. Johannes Lenz, Leitung Mikrobiologie & Hygiene, Dr. Weigert GmbH & Co. KG

Johannes Lenz studierte bis 2007 Biologie an der Heinrich-Heine-Universität, Düsseldorf. Bis 2011 arbeitete er an der Universitätsklinik der Friedrich-Wilhelm-Universität, Bonn als wissenschaftlicher Mitarbeiter an seiner Doktorarbeit, in der er sich mit der Anzucht und Behandlung von Trinkwasserbiofilmen beschäftigte. Seit 2011 arbeitet er bei der Chemische Fabrik Dr. Weigert in Hamburg in der Abteilung Mikrobiologie und Hygiene, wo er sich mit Fragen rund um die Themen Hygiene und Desinfektion, speziell in den Bereichen Medizin und professionelle Lebensmittelherstellung- und Verarbeitung beschäftigt. Anfang 2022 hat er die Leitung der Abteilung übernommen.



Beate Vogelsang, Dipl.-Ing. Lebensmitteltechnologie, KIN GmbH

Nach ihrem Studium der Lebensmitteltechnologie war die Diplom-Ingenieurin beim Lebensmittel- und Veterinäruntersuchungsamt im Landeslabor Neumünster für die mikrobiologische Untersuchungen tierischer und pflanzlicher Lebensmittel verantwortlich. Im Anschluss leitete die Sachverständige zehn Jahre die Abteilung Qualitätssicherung & Produktentwicklung in verschiedenen Feinkost-Unternehmen, bevor sie in die Geschäftsleitung der KIN GmbH wechselte. Ihre Schwerpunkte liegen im Bereich Mikrobiologie, Qualitätssicherung/-management, Technologie- und der Hygieneberatung. Beate Vogelsang unterstützt Unternehmen bei der Einführung und Weiterentwicklung verschiedenster Managementsysteme mit dem Ziel die Lebensmittelsicherheit und -Qualität durch alle Stufen der Lieferkette zu gewährleisten.

Die REFERENTEN/MODERATOREN

Jürgen Ahlers, Conditorei Coppenrath & Wiese,

Als Bereichsleiter in der Conditorei Coppenrath & Wiese ist er für die Bereiche Qualitätswesen (mit 4 Abteilungen) und der strategischen FE (mit 3 Abteilungen) verantwortlich. Sein Team besteht aktuell aus 85 Mitarbeitern. Der Bäckermeister und Dipl.-Ing. Lebensmitteltechnologie (FH – Lippe, Lemgo) war nach dem Studium 3 Jahren an der Uni Hannover im Institut für Lebensmittelwissenschaft beschäftigt. Seit Oktober 1990 ist er in der Conditorei Coppenrath & Wiese tätig. Die Produktion ist in den 32 Jahren von 5 Produktionslinien auf 30 Produktionslinien gewachsen und die Mitarbeiteranzahl ist mittlerweile auf über 3100 angestiegen. Darüber hinaus ist er in verschiedenen Gremien und Verbänden aktiv.



Stefan Precht, Lebensmittelinstitut KIN e.V. Nach seiner erfolgreich abgelegten Meisterprüfung zum Küchenmeister erfolgte ein Studium der Ökotrophologie an der Hochschule Niederrhein in Mönchengladbach. Nach einer Dekade in der Industrie ist Stefan Precht seit 2013 als Dozent für die Schwerpunkte Qualitätssicherung, Statistische Methoden und Informationstechnologie an der Fachschule für Lebensmitteltechnik in Neumünster tätig. Nach seinem Masterstudium „Schulmanagement und Organisation“ an der CAU zu Kiel entwickelte er das Digitale Bildungskonzept an der Fachschule. Seit 2018 ist er Schulleiter an der Fachschule für Lebensmitteltechnik. Sein Schwerpunkt liegt bei Methoden der Digitalen Bildung.



Dr. rer. nat. Gerhard Karg – B.U.G.S. GmbH Sachverständigen Büro,

Herr Dr. Gerhard Karg studierte Biologie an der Universität Kaiserslautern mit dem Schwerpunkt Tierphysiologie. Nach mehrjährigem Forschungsaufenthalt im Ausland ließ er sich zum Schädlingsbekämpfer ausbilden und leitete danach ein Schädlingsbekämpfungsunternehmen. Nach einem Zusatzstudium an der TU München zum Tierschutzbeauftragten/Tierversuchsleiter, übernahm er anschließend die Geschäftsleitung der Eureka GmbH (Zulassung von Biozidprodukten). Die Bestellung zum öffentlich bestelltem und vereidigten Sachverständigen für Schädlingsbekämpfung erfolgte 2004. Dr. Karg ist Dozent bei der IPMpro GmbH (Ausbildung von Schädlingsbekämpfern), Referent beim Landesgesundheitsamt in Stuttgart, Lehrbeauftragter an der Hochschule Geisenheim im Fachbereich Lebensmittelsicherheit.



Im letzten Jahr wurde er zum Vorsitzenden des Fachbeirats für Schädlingsbekämpfung am WIG.

Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer – KROHN Rechtsanwälte,

Rechtsanwalt und Barrister, Partner der Sozietät KROHN Rechtsanwälte, Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht (Leibniz Universität Hannover und Universität Hamburg), Fachanwalt für gewerblichen Rechtsschutz, Mitglied im Rechtsausschuss des Lebensmittelverbands Deutschland, Germany Correspondent der EFL, Vorsitzender des DCB-Sportgerichts und Life Member of CAMRA, seit 1994 auf Lebensmittel- und Wettbewerbsrecht spezialisiert, Autor zahlreicher Veröffentlichungen, referiert regelmäßig im In- und Ausland.



Die SPONSOREN



Profitieren Sie beim Thema Betriebshygiene von der Dr. Weigert Kompetenz. Hygiene ist innerhalb des Betriebes nicht nur ein enorm wichtiger Aspekt, wenn es z. B. um automatisierte CIP-Prozesse oder um die Reinigung von Klein- und Ausbauteilen innerhalb von Reinigungsanlagen geht. Hygiene ist in allen betrieblichen Bereichen für die Sicherheit sämtlicher Abläufe entscheidend. In Summe sorgt somit Hygiene für eine gleichbleibend hohe Produktqualität. Die betriebswirtschaftliche Relevanz von Hygiene ist durch steigende Anforderungen der letzten Jahre stärker in den Fokus gerückt. Dr. Weigert möchte seinen Industriekunden auch die neodisher® Produktlösungen zugänglich machen. Während Dr. Weigert unter der Marke neomoscan® innerbetriebliche Hygienelösungen, CIP-Verfahren usw. anbietet, liefern wir unter der Marke neodisher® Produkte für die Personalhygiene, die Flächenreinigung und -desinfektion, die Laborhygiene sowie verschiedene Systeme aus dem Bereich der Dosiertechnik. Durch die Ergänzung der neomoscan® Produkte mit dem neodisher® Sortiment erhalten Sie die Möglichkeit, ganzheitliche Hygienelösungen in Ihrem Unternehmen zu etablieren, bei denen Sie zu 100 % der Erfahrung und der Kompetenz von Dr. Weigert vertrauen können.



Die Watson-Marlow Fluid Technology Group (WMFTG) ist der weltweit führende Hersteller von Schlauch- und Sinuspumpen und ergänzenden Fluid-Path-Technologien. Gemeinsam bieten unsere zehn etablierten Marken, jede davon mit ihrem eigenen Spezialgebiet, ein komplettes Lösungsangebot für die Branchen Lebensmittel, Pharma, Chemie und Umwelt. In der Lebensmittel- und Getränkeindustrie setzt unsere Marke MasoSine mit der Sinuspumpe Certa neue Standards in Sachen Hygienic Design und schonende Verarbeitung empfindlicher Medien.



RIBBECK GmbH Die Ribbeck GmbH & Co. KG hat die Exklusivvertretung in Deutschland und Österreich für die Maschinen der G.Mondini (I) und Metalquimia (E). Die weltweit anerkannten Hochleistungsanlagen mit unerreichtem Grad an Flexibilität werden individuell für Kundenbedürfnisse geplant. Vertrieb, technische Betreuung, Projektierung, Montage, Wartung, Ersatzteilwesen der Traysealer-Linien, Füll-, Entstapler- und Deckeltechnik werden von den deutschen Mitarbeitern in Bad Bramstedt (Hamburg) gesteuert und betreut.



KROHN Rechtsanwälte ist eine traditionsreiche, mittelständisch geprägten Hamburger Wirtschaftskanzlei. Als eine der ersten Kanzleien, die sich auf die Lebensmittelbranche spezialisiert haben, gelten wir als Pionier des Lebensmittelrechts in Deutschland. Unsere Experten beraten in- und ausländische Unternehmen sowie Verbände zu allen lebensmittelrechtlichen Fragen. Außerdem vertreten sie unsere Mandanten vor nationalen und EU-Gerichten. Bei KROHN steht der Mandant im Mittelpunkt und wird von seinem Anwalt persönlich betreut. Schnelle, maßgeschneiderte und erfolgsorientierte Lösungen sind unser Renommee.



ICAMO SOLUTIONS – Auf die Plätze, fertig, papierlos! Formulare, Aufgaben, Checklisten auf Tablet oder Handy ausfüllen. Die Planung, Durchführung, und Dokumentation von Kontrollen und Aufgaben wird einfach, schnell, übersichtlich und nachhaltig. Ihre Mitarbeiter können nach kurzer Einweisung sofort mit der digitalen Erfassung starten. Sie werden durch ein modernes System bei Ihrer Arbeit motiviert und entlastet. Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung und die „Digitalisierung“ wird zum Kinderspiel.



Seit 37 Jahren gehört die Gesa Hygiene-Gruppe zu einem der führenden Unternehmen im Bereich der Service-Dienstleistungen für Gesundheit und Sauberkeit in Deutschland. Die vier Firmen der Gesa Hygiene-Gruppe decken alle hygienisch relevanten Bereiche eines Betriebes für effektive Hygienestandards in Produktion und für die Arbeitsstätten der Mitarbeiter ab.

Die SPONSOREN

Die Conditorei Coppenrath & Wiese schreibt seit über 40 Jahren eine einzigartige Erfolgsgeschichte. Wir sind Europas größter Hersteller für tiefgekühlte Torten, Kuchen und Brötchen. Für unsere Produkte verbinden wir klassische Backtraditionen und das Know-how des Conditorenhandwerks mit modernsten Herstellungsmethoden. Beste Qualität mit höchstem Genusslebnis zu verbinden, ist der Schlüssel zum beständigen Erfolg. Die wichtigste Zutat sind dabei stets unsere ca. 3.000 Mitarbeitenden. Coppenrath & Wiese ist weiterhin auf Wachstumskurs und sucht personelle Verstärkung in den verschiedensten Bereichen (z.B. Produktion, Logistik, IT). Sie sind an einer Karriere „allererster Sahne“ interessiert? Dann besuchen Sie uns gerne unter www.coppenrath-wiese.de/karriere. Wir freuen uns auf Sie!



Über uns: Sie wollen ihr Unternehmen optimal schützen, Risiken minimieren und Maßnahmen effizient einsetzen? Dann können wir Ihnen mit Sicherheit helfen.

Wir sind ein Team von unabhängigen und erfahrenen Sachverständigen zur Überprüfung, Verbesserung und Implementierung von Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen in ihrem Unternehmen. Alle unsere Mitarbeiter sind erfahrene Schädlingsbekämpfer mit mehrjähriger Berufserfahrung, die sich durch ihre besondere Sachkunde und Qualifikation auszeichnen. Unabhängig von Schädlingsbekämpfungsunternehmen führen wir Gutachten, Bewertungen und Audits aus. Unser Angebot richtet sich an gewerbliche Unternehmen aus der Lebensmittelproduktion sowie Handel, Hotellerie und Gastronomie. Ergänzt wird unser Angebot durch Seminare und Schulungsangebote.



doinstruct – Wir denken Schulungen und Onboarding neu!

Wir von doinstruct haben eine neue Lösung entwickelt, um die Schulung und Unterweisung Ihrer Frontlineworker zu digitalisieren und stark zu vereinfachen. Denn viele der – häufig ungelerten – Mitarbeiter arbeiten nie oder selten an einem PC und sind schlecht zu erreichen. Aus diesem Grund haben wir eine intuitive, mehrsprachige, niederschwellige Schulungssoftware für das Smartphone entwickelt.



Die MEDIENPARTNER

Der SN-Verlag Hamburg ist eine hochspezialisierte Fachverlagsgruppe mit zielgruppenorientierten Fachzeitschriften. Im Bereich Lebensmittel erscheinen die Fachzeitschriften Fleischmagazin, Fischmagazin und TK-Report. Fleischmagazin ist die unabhängige Fachzeitschrift für Entscheider und Führungskräfte der industriellen und handwerklichen Fleischverarbeitung, für den Groß- und Lebensmittelhandel und die Zulieferindustrie. www.snfachpresse.de

■■■ SN-VERLAG HAMBURG

Fleischmagazin
...weil es gelesen wird.

Im LT Food Medien-Verlag erscheint die seit über 50 Jahren marktführende Fachzeitschrift **LEBENSMITTELTECHNIK**. Hinzu kommen regelmäßige Sonderausgaben zu den Themen Hygienic Design und Food Design. Zielgruppe ist das technische und kaufmännische Management der Lebensmittel- und Getränkeindustrie im gesamten deutschsprachigen Raum. Den Schwerpunkt bilden praxisbezogene und prozessorientierte Fachbeiträge. Ein umfangreiches Online-Angebot unterstützt den Technologietransfer in effizienter Weise. www.lebensmitteltechnik-online.de

**LEBENSMITTEL
TECHNIK**
FOODMEDIEN

KIN – Qualität und Sicherheit über die gesamte Wertschöpfungskette

Das KIN-Lebensmittelinstitut unterstützt Sie mit Fachwissen und Dienstleistungen sowohl die gesetzlichen Anforderungen (HACCP), wie auch die „Qualitäts“-Standards für Lebensmittelsicherheit (IFS, BRC, FSSC 22000) jederzeit zu erfüllen.

Mit dem KIN steigern Sie die Qualität, beeinflussen die Mitarbeitermotivation positiv und decken Fehlerquellen auf, bevor diese sich zu echten Problemen entwickeln.

Implementierung von praxistauglichen Qualitäts- und Hygiene-Managementsysteme

- Aufbau, Erstellung und Aufrechterhaltung des risikobasierten HACCP-Konzeptes
- Durchführung von Schwachstellenanalyse und FMEA zur Identifizierung der Risiken
- Implementierung und/oder Optimierung von Hygieneplänen inkl. Feststellung des Hygienestatus
- Erstellung von Schulungsplänen und Durchführung praxisnaher Schulungen

Betriebs-Checks / KIN-Hygiene-Checks

- Analyse der betrieblichen Abläufe (auch als Voraudit für IFS 7)
- Auditierung von Lieferanten
- Erstellung von Maßnahmeplänen nach einem IFS Audit

Beratung und Implementierung von Prozessoptimierungen

- Verifizierung und Validierung von Herstellprozessen
 - Schwerpunkt Validierung von thermischen Prozessen und Reinigungsprozessen
- Analyse des Herstellprozesses im Hinblick auf Lebensmittelsicherheit und kontinuierlich-reproduzierbarer Produktqualität
- Erstellung und Optimierung risikobasierter Probenahme-Pläne von Wareneingang bis Warenausgang

Service des Dakks-akkreditiertes KIN Prüflabors

- Überprüfung des Haltbarmachungskonzepte der Lebensmittel
- Durchführung von mikrobiologischen, molekularbiologischen, chemischen, histologischen und sensorischen Untersuchungen
- Bewertung der Ergebnisse, Erstellung von Gutachten, Sachverständigen-Tätigkeiten
- Unterstützung bei der Erstellung der Rohmaterial- und Verpackungs-Spezifikationen inkl. Eignungsprüfung, sowie der Fertigprodukt-spezifikation inkl. Laboranalyse (Nährwertprofil)
- Verpackungstests inkl. Migrationsprüfungen
- Prüfung und Erstellung von Etiketten-Kennzeichnungen gemäß LMIV
- Durchführung von Challenge-Tests

Service des KIN-Produktentwicklungszentrums

- Rezeptive Produktentwicklung/ Produktoptimierung
 - Qualitätsoptimierung, Kostenoptimierung
- Auslegung und Standardisierung von Herstellprozessen am KIN Sterilisator
 - C-Wert-Optimierung der thermischen Prozesse
- Erprobung neuer Technologien



KIN – Qualität und Sicherheit über die gesamte Wertschöpfungskette



Aktuelle KIN Seminare HYGIENE



DR. WEIGERT

Hygiene mit System



Profitieren Sie
von einem
**starken Team
vor Ort**
und bestem Support.

Denn nur wer die individuellen Kundengegebenheiten kennt, kann mit Service und passenden Produktlösungen begeistern.

Sprechen Sie uns gerne an.
www.drweigert.de

ANMELDUNG

1. KIN Roundtable HYGIENE

4. Mai 2022, 8:30 Uhr - 5. Mai 2022, ca. 16:00 Uhr

Tagungsort: Lebensmittelinstitut KIN e.V., Wasbeker Straße 324, 24537 Neumünster

Teilnehmer Preis inklusive Abendveranstaltung 699,- Euro, Frühbucher bis 28.02.2022 zahlen nur 599,- Euro (nur online Anmeldung).

Es stehen 120 Teilnehmerplätze zur Verfügung. Die Plätze werden nach Eingang der Anmeldungen vergeben.

Ein begrenztes Zimmerkontingent steht zur Buchung für Sie in folgenden Hotels bereit:

Altes Stahlwerk www.altes-stahlwerk.de, **Best Western Hotel Prisma** www.hotel-prisma.de,

Neues Parkhotel GmbH & Co KG www.neues-parkhotel.de

Online Anmeldung: www.kin.de/roundtable-hygiene

Anmeldung via Fax: 04321 / 601-40 oder

E-mail: RThygiene@kin.de



Hiermit melde ich mich verbindlich zum 1. KIN Roundtable HYGIENE an:

.....
Name, Vorname

.....
Firma, Position

.....
Straße, Hausnummer

.....
PLZ, Ort

.....
Telefon

.....
Mailadresse

.....
Datum

.....
Unterschrift

.....
Firmenstempel

Es gelten die AGB des Lebensmittelinstitut KIN e.V. Rücktrittsbedingungen: Bei Stornierung bis zum 28.02.2022 wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 50,- Euro erhoben, danach 50 % der Teilnahmegebühren. Ab dem 01.03.2022 werden die vollen Gebühren in Rechnung gestellt. Die Benennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.

Hinweise:

Für die sichere Durchführung der Veranstaltung wurde ein sicheres Hygienekonzept im Lebensmittelinstitut KIN e.V. entwickelt. Die Sicherheit und Gesundheit aller Teilnehmer hat für uns höchste Priorität – deshalb gilt für die Veranstaltung die 2-G Regel. Etwaige behördliche Anordnungen und/oder Gesetzesänderungen sind derzeit nicht vorhersehbar.

Die Teilnehmer erklären sich hiermit einverstanden, dass auf der Veranstaltung Personenfotos und/oder Filmaufnahmen gemacht werden, die zu Werbezwecken in Printmedien oder im Internet genutzt werden.

[Lebensmittelinstitut KIN e.V., Wasbeker Straße 324, 24537 Neumünster, +494321 601-0, www.kin.de, info@kin.de](http://www.kin.de)