

Food-Technologie Akademie

5.-6. April 2018 in Hamburg



*Training und
Erfahrungsaustausch*



Food-Technologie

Zielgruppe

Das Seminar zielt insbesondere auf Mitarbeiter aus der Lebensmittelindustrie ab, die sich mit thermischen Prozessen, Anlagenqualifizierungen und Prozessvalidierungen befassen - z.B. Mitarbeiter, aus der Produktion, Produktentwicklung, Prozessoptimierung oder dem Qualitätsmanagement. Grundkenntnisse im Bereich thermischer Prozesse sind hilfreich.

Zielsetzung

In dem Seminar werden Ihnen die Grundlagen thermischer Prozesse und der Anlagentechnik gemäß IFS/FDA Anforderungen vermittelt. Im theoretischen Teil werden die Grundlagen der Wärmekonservierung sowie die wichtigsten Kennzahlen (D-, Z-, P- und F-Werte) erläutert und interpretiert. Darüber hinaus wird das Thema Validierung in einem interaktiven Workshop weiter vertieft. Durch das vermittelte Wissen können Prozesse und Auditvorbereitungen optimiert, Produktionskosten reduziert und die Produktqualität verbessert werden.

Seminarinhalt

Donnerstag, der 05. April 2018

Marc Andre Heyer

- ✓ Grundlagen IFS
- ✓ Grundlagen FDA
- ✓ Gemeinsamkeiten & Unterschiede
- ✓ Umsetzung in der Praxis

Thomas Neuhaus

- ✓ KO Kriterien (Kritische Abweichungen, Warum Betriebe durchfallen)
- ✓ Fremdkörper
- ✓ anschließende Frage-/Diskussionsrunde

Linda Pixa

- ✓ Grundlagen der Wärmekonservierung:
 - Bedeutung der Krankheit Botulismus
 - Richtkeime, Z-, F-, P-, C- und E-Wert Berechnung, verschiedene D-Wert-Konzepte sowie kritische Messpunkte im Prozess
 - Hitzeempfindlichkeit der Mikroorganismen
 - Einflussfaktoren auf die Wärmebehandlung

Freitag, der 06. April 2018

Philipp Meinecke

- ✓ "Duschen statt Baden"
 - Abbildung der unterschiedlichen Autoklaven (Typen von Steriflow Shaka/Rotation/Dali/Statisch)
 - Funktion der Autoklaventypen
 - Tiefere Erklärung des Berieselungsautoklaven
 - Verpackungsarten die zum Autoklavieren genutzt werden können (Neuheiten)
 - Handling der Ware vor und im Autoklaven
 - Wichtige Punkte (was ist bei der Berieselung zu beachten) & Energie weiter nutzen

Tim-Christian Schnack

- ✓ Der kritische Einfluss des Umwälzsystems auf die Temperaturverteilung in Batch-Autoklaven
 - Validierung, mehr als ein notwendiges Übel
 - Einflussfaktoren auf die Temperaturverteilung
 - Betrachtung verschiedener Umwälzsysteme
 - Bedeutung des Umwälzsystems bei der Validierung
 - Auswirkungen für den Lebensmittelhersteller
 - Auswahl des richtigen Umwälzsystems

Linda Pixa

- ✓ Workshop "praxisnahe Validierung"

Thorsten Eckhof

- ✓ OEE (Overall Equipment Effectiveness) Produktivitätssteigerung durch konsequente Verbesserungsmaßnahmen

Klaus Kofod

- ✓ Case Story, ETI Installation in verschiedenen Autoklaven, Spiralkochern und Pasteurisierungstunneln

Jeder Teilnehmer erhält ein Schulungszertifikat, welches die theoretischen und praktischen Inhalte des Trainings nachweist.

Gezielt wird auch auf den Erfahrungsaustausch der Teilnehmer untereinander hingearbeitet, deshalb sind Diskussionen im Rahmen der Veranstaltung erwünscht und werden gefördert.



Praxisnahes Fachwissen

Referenten



Marc Andre Heyer
Teamleitung Prozesstechnologie
Buss Fertiggerichte GmbH



Thomas Neuhaus
Leiter der Zertifizierungsstelle
SGS Institut Fresenius GmbH



Philipp Meinecke
Technische Leitung
staatlich geprüfter Techniker für Maschinenbau
Voss Schott GmbH



Tim-Christian Schnack
After Sales Service
Elektrotechnikermeister & Betriebswirt HWK
dft technology GmbH



Linda Pixa
Area Sales Manager
Sales & Validation
Industriemeisterin Fachrichtung Lebensmittel
Ellab GmbH



Thorsten Eckhof
Business Manager
Sales & Validation
Ellab GmbH



Klaus Kofod
Consultant bei Vaeksthus Sjaelland
ehem. Sales Manager bei Ellab A/S

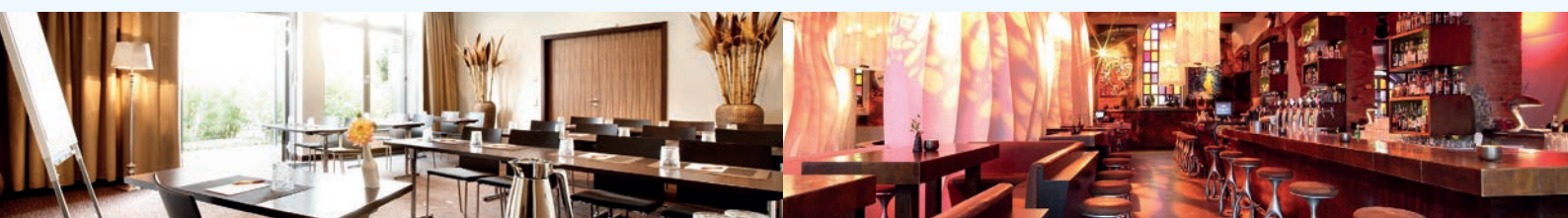


Training & Erfahrungsaustausch in tollem Ambiente!

In diesem Jahr findet die Ellab Food-Technologie Akademie im East, eines der schönsten Hotels Hamburgs statt.

Mittagessen, Pausenverpflegung und Getränke sind während der Schulungszeiten für Sie inklusive.
Darüber hinaus sind Sie zu einem typisch, hamburgischen Abendprogramm inkl. Abendessen und Getränke herzlich eingeladen.

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung.





Anmeldung

Veranstungsort & Hotel

east Hotel & Restaurant GmbH
Simon-von-Utrecht-Str. 31
20359 Hamburg
Tel.: +49 40 309930
E-Mail: info@east-hamburg.de

Zimmerreservierungen können bis 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn unter Angabe des Stichwortes „Ellab GmbH“ erfolgen.

EZ-Preis: 158,50 € inkl. MwSt.
pro Nacht & Zimmer inkl. Frühstück

Teilnahmegebühr

1.250,00 € zzgl. MwSt.
Im Preis enthalten sind Schulung, Schulungsmaterial, Mittagessen, Pausenverpflegung mit ausgewählten Getränken sowie ein hamburgisches Abendprogramm inkl. Abendessen und Getränke.

Nutzen Sie unsere Rabatte!

15%

Ab dem 2. Teilnehmer gewähren wir 15 % Rabatt auf den Gesamtbetrag.

20%

Ab dem 4. Teilnehmer gewähren wir 20 % Rabatt auf den Gesamtbetrag.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Bei Stornierung der Teilnahme an der Veranstaltung verrechnen wir folgende Bearbeitungsgebühr:

Bis zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 20 %

Innerhalb zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 50 %

Die Anzahl der Teilnehmer ist auf 15 Personen limitiert. Selbstverständlich akzeptieren wir Ersatzteilnehmer der gleichen Firma.

Der Veranstalter behält sich Themen- sowie Referentenänderungen vor und kann ein Seminar absagen oder auf einen nächstmöglichen Termin verschieben, sofern sich zu wenig Teilnehmer angemeldet haben.

Food-Technologie Akademie

Termin: 05.-06. April 2018
Dauer: 1,5 Tage
Donnerstag: 09:00-17:00 Uhr
Freitag: 08:00-15:00 Uhr



Ihr Ansprechpartner:

Ellab GmbH, An der Autobahn 5, 27404 Bockel, Germany
Frau Corinna Oetjen

E-Mail: coe@ellab.com
Tel.: +49 4286 92662 45
Fax: +49 4286 92662 66

Titel, Vorname, Name*

Firmenname*

Firmenadresse*

Abteilung*

Telefon*

E-Mail*

Datum*

Unterschrift*

*Pflichtangaben

Ellab



Seit Ende der 40er Jahre entwickeln, produzieren und vertreiben wir innovative Hightech-Präzisionsmesstechnik die zur Kalibrierung, Qualifizierung und Validierung von thermischen Prozessen in der Pharma- und Lebensmittelindustrie sowie Medizintechnik ihre Anwendung findet.

Kalibrier-Service

Ellab unterhält ein komplettes Kalibrierlabor für Re-Kalibrierungen und für den Service. Das Temperatur-, Druck- und Feuchte-Kalibrierlabor von Ellab A/S ist gemäß der ISO-Norm 17025 durch DANAK unter der Registrierungsnummer 520 akkreditiert. Zusätzlich werden Service- und Wartungsverträge angeboten.

Miet- und Demogeräte

Demosysteme sind zum Testen und Mieten erhältlich. Einzelheiten dazu erfahren Sie bei Ihrem Ellab Vertreter vor Ort.

Schulungen

Die Ellab Akademie bietet Anwendern Basic und Advanced Schulungskurse an. Individuelle Schulungen vor Ort sowie die Inbetriebnahme der Systeme sind über Ellab ebenfalls erhältlich. Unsere Validierungsberater stehen Ihnen zur Unterstützung bei dem IQ-, OQ- und PQ-Verfahren gern zur Verfügung.



Validation Solutions

Ellab GmbH
An der Autobahn 5
27404 Bockel
Germany
T: +49 4286 92662 0
germany@ellab.com
www.ellab.de