

Der Future Congress für Hygienic Design

In Zusammenarbeit mit



HygieniCon

FUTURE CONGRESS 2015

Ein Kongress von der Industrie und für die Industrie

Dank der Unterstützung zahlreicher Firmen konnte ein interessantes und abwechslungsreiches Programm zusammengestellt werden. Hygienic Design darf nicht allein betrachtet werden. Aus diesem Grunde werden alle Themen angesprochen, die mit Produktsicherheit und Lebensmittelhygiene in Verbindung gebracht werden. Das Rahmenprogramm lädt zum Erfahrungsaustausch ein und bietet die Möglichkeit, Kontakt mit den Experten aufzunehmen.

Überblick - Programm - Themenauswahl

Die HygieniCon beginnt am 19. Oktober 2015 mit einem allgemeinen Themenblock, für alle Teilnehmer gemeinsam. Am 20. und am 21. Oktober 2015 können Sie aus verschiedenen Themenblöcken je einen auswählen, an dem Sie teilnehmen möchten:

- Montag, 19. Oktober 2015
- Plenarveranstaltung
- Dienstag, 20. Oktober 2015
- Ressourceneffizienz
 - Lebensmittelsicherheit
- Mittwoch, 21. Oktober 2015
- Konformität
 - Automatisierung

Grußwort des Geschäftsführers der Hygienic Design Akademie

Sehr geehrte Damen und Herrn,

die HygieniCon weist bereits eine gewisse Tradition auf, wurde jedoch nur zur Auftaktveranstaltung als Kongress durchgeführt. Zu diesen Wurzeln wollen wir wieder zurück. Organisiert ist eine umfassende Tagung über drei Tage mit parallelen Vorträgen, einer Ausstellung und angenehmen Abendveranstaltungen.

Der Kongress wird unterstützt durch die beiden Gesellschaften EHEDG (European Hygienic Engineering & Design Group) und GDL (Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien). Gemeinsam konnten wir für Sie ein interessantes Programm rund um den Bereich Hygienic Design zusammenstellen.

Die HygieniCon bietet Ihnen die Möglichkeit, die führenden Vertreter und Experten aus Wirtschaft und Verbänden zu treffen und an ihrem Wissen zu partizipieren. Diskutieren Sie über die Zukunft des Hygienic Designs im Rahmen der Lebensmittelherstellung. Zudem können Sie Ihr Netzwerk mit Kapazitäten aus der Branche erweitern und für Ihre tägliche Arbeit interessantes Wissen mitnehmen.

Wir bieten Ihnen drei abwechslungsreiche und informative Tage, und ich bin mir sicher, dass Sie von einer Teilnahme an diesem Kongress profitieren.

Gerne begrüße ich Sie in Heidelberg.
Ihr **Dr. Jürgen Hofmann**

Grußwort des Präsidenten der EHEDG

Herzlich willkommen zum diesjährigen Hygiene Kongress „HygieniCon“ in Heidelberg.

Dieser Kongress, der speziell auf hygienische Anlagenplanung und hygienisches Design ausgerichtet ist, wird von der EHEDG (European Hygienic Engineering & Design Group) stark geprägt. Hier treffen sich die Hygiene Design Experten, überwiegend Mitarbeiter in den unterschiedlichen EHEDG Arbeitsgruppen, um ihre Erfahrungen weiter zu geben, sich auszutauschen oder neue Erkenntnisse zu erfahren und zu diskutieren.

Hygienisches Design wird noch wenig an den Ingenieurfach- und Hochschulen für Maschinenbau als Unterrichtsstoff gelehrt, obwohl Maschinenbauingenieure täglich Konstruktionslösungen für Maschinen kreieren und umsetzen. Werden diese Maschinen in der Lebensmittel-, Pharma- oder Kosmetikindustrie verwendet, finden wir immer wieder Schwachstellen in Bezug auf Produkt, Qualität, Produktsicherheit und Produkthygiene.

Sie sind herzlich eingeladen, diese Plattform zu benutzen, um mehr über dieses Fachgebiet zu erfahren.

Diese Veranstaltung ist neben dem Deutschen Treffen der EHEDG die größte deutschsprachige Veranstaltung, um sich über Prozess-Hygiene und hygienisches Design auf dem Laufenden zu halten, sich zu schulen oder Erfahrungen zu sammeln.

Wir freuen uns auf ihren Besuch.

Knuth Lorenzen

Grußwort des Präsidenten der GDL

Seitens der GDL heiße ich Sie herzlich zum „HygieniCon“-Kongress 2015 in Heidelberg willkommen.

Die Anforderungen des Verbrauchers an moderne Lebensmittel sind gewaltig: ein Höchstmaß an Lebensmittelsicherheit, eine möglichst hohe sensorische Qualität, sowie ein Maximum an Convenience - und das möglichst unter Verzicht auf Zusatzstoffe bei gleichzeitig weitestgehender Naturbelassenheit und einer möglichst langen Haltbarkeitszeit, idealerweise außerhalb der Kühlung. Hinzu kommen zunehmend Forderungen nach ökologisch vertretbaren, nachhaltigen sowie sozial verträglichen Produktionsbedingungen. Die Erfüllung dieser Forderungen ist keine triviale Sache! Und sie lassen sich nur dann umsetzen, wenn die vielzitierte Wertschöpfungskette von der produzierenden Hand in der Landwirtschaft über die Lebensmittelhersteller und den Handel bis hin zum Verbraucher konsequent gestaltet und umgesetzt wird. Schlagworte wie „from farm to fork“ sind zwar schon lange im Umlauf, doch fehlt es in vielen Situationen an der Umsetzung, welche oftmals auch auf gegenseitiges Unverständnis zurückzuführen ist. Qualität, die nicht bereits im Rohstoff angelegt ist – und dies gilt gleichermaßen für Pflanzen wie auch für Tiere – kann im Verlauf der weiteren Verarbeitung nicht nachträglich eingebracht werden. Und wenn bei der Verarbeitung möglichst schonende Verfahren eingesetzt und trotzdem entsprechende Haltbarkeitszeiten erreicht werden sollen, so gilt uneingeschränkt, dass Hygiene bereits im Stall oder auf dem Feld beginnt und entlang der gesamten Wertschöpfungskette auf höchstem Stand aufrechterhalten werden muss.

Die „HygieniCon“ ist die deutschsprachige Plattform, auf der alle Aspekte rund um das Thema Hygienic Design angesprochen und diskutiert werden können. Nutzen Sie die Gelegenheit, sich mit Referenten und Kollegen austauschen und ihr fachliches Netzwerk ausbauen zu können!

Wir freuen uns, Sie in Heidelberg begrüßen zu können.
Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes



Hygienic Design
Weihenstephan | Akademie



LEBENSMITTEL
TECHNIK

Referenten

Udo Baitinger, BGN

Matthias Bailey, VDMA

Leo Barteveyan, CENIT AG

Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes, GDL

Richard Clemens, VDMA

Ludwig Clüsserath, KHS GmbH

Martina Dügfelder, STÄUBLI TEC-SYSTEMS GMBH ROBOTICS

Dr. Knut Franke, DiL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.

Carina Gehring, Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV

Mag. Klaus Gretter, ORTNER Reinraumtechnik GmbH

Dr. Jürgen Hofmann, HDW

Dr. Klaus-Dieter Jany, EFSA

Harry Jost, Neumo

Dirk Käseberg, Mettler Toledo

Thomas Kniep, Gemex Hygiene + Vorratsschutz GmbH

Volker Krey, Freier Berater + Trainer

Knuth Lorenzen, EHEDG

Dr. Franz Mader, HDW

Klaus Müller, LZN Laser Zentrum Nord GmbH

Dirk Nikoleiski, Mondelez

Florian-Fritz Preuss, IFS

Thomas Rous, Virobuster GmbH

Roger Scheffler, Intralox Deutschland GmbH Commercial Food Sanitation L.L.C.

Danilo Schulz, Krones AG

Frank Schulze, Jürgen Lörke GmbH

Ferdinand Schwabe, 3A

Dr. Helmut Steinkamp, DiL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.

Thomas Tyborski, Ecolab Deutschland GmbH

Dr. Udo Wiemer, Bund BMEVL

Horst Wilkens, Camfil KG

Dr. Jörg Zacharias, Krones AG

Zielgruppe - Wen sprechen wir an?

- Maschinenbauer
- Anlagenhersteller
- Maschinenbauingenieure
- Konstrukteure
- Komponentenlieferanten
- Vertriebs- und Produktmanager
- Projektmanager
- Vertriebsingenieure
- Technische Einkäufer
- Prozessingenieure
- Produktionsleiter
- Lebensmittelhersteller
- Mitarbeiter der Qualitätssicherung und der Lebensmittelsicherheit
- Behördenvertreter
- Auditoren

Zusammenarbeit

Die Veranstaltung findet in Zusammenarbeit mit:

- der Hygienic Design Akademie Weihenstephan
- der Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien e.V. (GDL)
- der EHEDG und
- der Fachzeitschrift Lebensmitteltechnik

statt.

Sponsoren



Programmablauf

1. Veranstaltungstag: Montag, 19. Oktober 2015

Plenum 13:00 - 17:30 Uhr

13.00 Uhr bis 13.10 Uhr

Begrüßung und Einleitung

Dr. Jürgen Hofmann, Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes

13.10 Uhr bis 13.30 Uhr

EHEDG - die Zukunft des Hygienic Design

Knut Lorenzen

- Strategie der EHEDG
- Neue Struktur der Organisation
- Betätigungsfelder
- Wachstumsmärkte

13.30 Uhr bis 13.50 Uhr

Vorstellung der 3-A Sanitary Standards, Inc.

Ferdinand Schwabe

- Geschichte der 3-A Sanitary Standards
- Mission und Zielsetzung der 3-A Sanitary Standards, Inc.
- Die 3-A Standards und deren Bedeutung
- Die 3-A Symbollizenz

13.50 Uhr bis 14.20 Uhr

Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) –

Regulatorisches Stellglied für Hygienebelange und Lebensmittelsicherheit

Dr. Klaus-Dieter Jany

- EFSA – Struktur und Arbeitsweise
- Wissenschaftliche Stellungnahmen zu Hygieneproblemen
- Zoonosen

14.20 Uhr bis 14.50 Uhr

Überarbeitung des HACCP-Konzepts

Dr. Udo Wiemer

- Initiative des FVO
- Überlegungen der EU Kommission
- Codex alimentarius

14.50 Uhr bis 15.40 Uhr

Kaffeepause

15.40 Uhr bis 16.10 Uhr

Neues vom IFS

Florian-Fritz Preuss

- Aktuelle Guideline Arbeit
- Hygienic Design
- Entwicklung des IFS



16.10 Uhr bis 16.30 Uhr

VDMA - Quo vadis Hygienic Design

Richard Clemens

- Stand der nationalen und internationalen Normung
- Trends und Entwicklungen
- Bedeutung für die Ernährung der Menschen

16.30 Uhr bis 17.00 Uhr

BGN - Arbeitsschutz und Hygienic Design

Udo Baitinger

- Arbeitsschutz und Hygienic Design bei der BGN?
- Maschinenrichtlinie und Normung für die hygienegerechte Konstruktion von Nahrungsmittelmaschinen
- Dienstleistungen der BGN für Mitgliedsbetriebe sowie Hersteller von Maschinen und Komponenten

17.00 Uhr bis 17.20 Uhr

Zukunft hat nur der, der die gesamte Wertschöpfungskette im Blick hat

Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes

- Anforderungen an moderne Lebensmittel
- Die Wertschöpfungskette beginnt bei der Urproduktion
- Ohne Kommunikation geht es nicht

17.20 Uhr bis 17.30 Uhr

Zusammenfassung

Dr. Jürgen Hofmann

Ab 19.00 Uhr

Abendveranstaltung



Hygienic Design
Weihenstephan | Akademie



LEBENSMITTEL
TECHNIK

Programmablauf

2. Veranstaltungstag: Dienstag, 20. Oktober 2015

Ressourceneffizienz 8:30 - 17:00 Uhr

08.30 Uhr bis 08.40 Uhr

Begrüßung und Einleitung

08.40 Uhr bis 09.20 Uhr

Nicht durchspülte Bereiche sind der Tod einer Anlage

Dr. Jürgen Hofmann

- Wie sehen nicht durchspülte Bereiche aus?
- Strömungsverhältnisse
- Ausreinigungszeit
- Kosteneinsparung

09.20 Uhr bis 10.00 Uhr

Robotergestützte Reinigung in der Lebensmittelindustrie

Frank Schulze

- Vorteile der automatisierten Reinigung
- Grenzen von fest installierten Reinigungssystemen
- Robotergestützte Anlagenhygiene

10.00 Uhr bis 10.30 Uhr

Kaffeepause

10.30 Uhr bis 11.10 Uhr

Hygienic Design Umsetzung, Qualifizierung und Zertifizierung

Dr. Franz Mader

- Beispiele von Hygienic Design Anforderungen
- Qualifikation von bestehenden Anlagen
- Hygienic Design System Certification
- Kosteneinsparung durch Hygienic Design
- Ist-Aufnahme
- Änderungen
- Erfolg

11.10 Uhr bis 11.50 Uhr

n.n.

-
-
-
-

11.50 Uhr bis 12.00 Uhr

Zusammenfassung

12.00 Uhr bis 13.30 Uhr

Mittagspause und Besichtigung der Ausstellung

13.30 Uhr bis 13.40 Uhr

Einleitung

13.40 Uhr bis 14.20 Uhr

Zukünftiges Hygienic Design bei Fördersystemen

Roger Scheffler

- Hygienic Design von Förderbändern und Förderanlagen im PRINZIP
- Die Einbettung dieses PRINZIPS in das Werk Reinigungswesen (Methoden und Programme)
- Praktische Umsetzungsbeispiele und Reinigungsrichtlinien (SSOP)
- Und im Abschluss: Wohin geht die Reise?

14.20 Uhr bis 15.00 Uhr

Praktische Umsetzung von Hygienic Design an modernen Glasflaschen- und Dosenfüllern

Ludwig Clüsserath

- Moderne Antriebstechnik als Voraussetzung zur Realisierung von Hygienic Design (Linear-, Servo-, Direktantriebe)
- Aseptische Dichtungstechnik in Glasflaschen und Dosenfüllsystemen
- Neue Hygienekonzepte zur Ultra-Clean-Füllung von Glasflaschen und Dosen

15.00 Uhr bis 15.30 Uhr

Kaffeepause

15.30 Uhr bis 16.10 Uhr

Hintergründe für Entwicklungsstrategien von hygienischem Anlagendesign

Dr. Jörg Zacharias

- Wo kommen wir her, wo geht es hin?
- Ausgangslage und Visionen als Basis für Strategien aus der Sicht eines Getränkeanlagenbauers
- Die Notwendigkeit zum Umdenken und dessen Erfolg resultiert im Zusammenspiel von Prozess – Design & Reinigungsmittel

16.10 Uhr bis 16.50 Uhr

Innovative Verbindungstechnik bei Rohrleitungen

Harry Jost

- Rohrverbindungen – Übersicht und Anforderungen
- Elastomergedichtete Lösungen
- Elastomerfreie und metallisch dichtende Lösungen

16.50 Uhr bis 17.00 Uhr

Zusammenfassung

Ab 19.00 Uhr

Abendveranstaltung



Hygienic Design
Weihenstephan | Akademie



LEBENSMITTEL
TECHNIK

Programmablauf

2. Veranstaltungstag: Dienstag, 20. Oktober 2015

Lebensmittelsicherheit 8:30 - 17:00 Uhr

08.30 Uhr bis 08.40 Uhr

Begrüßung und Einleitung

08.40 Uhr bis 09.20 Uhr

Lebensmittelsicherheit durch Produktschutztechnologien

Mag. Klaus Gretter

- Eine branchenbezogene Betrachtung von Reinraumtechnologien
- Mikrobiologischen Re-Kontamination
- Möglichkeiten von Produktschutz
- Reinraumkonzepte
- Photodynamik und Biologische Wirkstoffe

09.20 Uhr bis 10.00 Uhr

saubere Luft – sauberes Produkt – gesunder Mensch

Horst Wilkens

- Nachhaltige, saubere Produktionsumgebung durch Partikelfilter
- Reduzierung der Staubkonzentration minimiert das Risiko einer biologischen Belastung
- Auslegung des Systeme nach neuesten Anforderungen für alle Komponenten
- Dekontamination mit Wasserstoffperoxid

10.00 Uhr bis 10.30 Uhr

Kaffeepause

10.30 Uhr bis 11.10 Uhr

Luftentkeimung in der Lebensmittelindustrie

Thomas Rous

- Verhinderung von Kreuzkontaminationen
- Erhalt der Warenfrische ohne Einsatz von Chemie
- Einhaltung von hohen Hygieneanforderungen
- Marktvorteile / Abgrenzung zum Wettbewerb

11.10 Uhr bis 11.50 Uhr

Hygienegerechte Gestaltung von Gebäuden und Einrichtungen in der Lebensmittelindustrie

Dirk Nikoleiski

- Gesetzlicher Rahmen, Standards und Richtlinien
- Gestaltungsgrundsätze für den Außen- und Innenbereich
- Kritische Bereiche für die Hygiene

11.50 Uhr bis 12.00 Uhr

Zusammenfassung

12.00 Uhr bis 13.30 Uhr

Mittagspause und Besichtigung der Ausstellung

13.30 Uhr bis 13.40 Uhr

Einleitung

13.40 Uhr bis 14.20 Uhr

Schädlingsbekämpfung in der Lebensmittelindustrie

Thomas Kniep

- Veränderung der rechtlichen Rahmenbedingungen
- Prävention, Gefahrenanalyse und Risikobewertung
- Dokumentation und Analyse

14.20 Uhr bis 15.00 Uhr

Praktisches Allergenmanagement

Dr. Helmut Steinkamp

- Allergenproblematik
- Analytik
- Kreuzkontaminationen

15.00 Uhr bis 15.30 Uhr

Kaffeepause

15.30 Uhr bis 16.10 Uhr

Reinigungskonzepte zur Vermeidung von Kreuzkontamination

Thomas Tyborski

- Lebensmittelsicherheit
- Pathogene Mikroorganismen vs. Verderbniserreger
- Kreuzkontamination
- Prozessbegleitende Hygienemaßnahmen

16.10 Uhr bis 16.50 Uhr

Fremdkörperkontrolle: Metallsuchtechnik oder Röntgeninspektion oder beides?

Dirk Käseberg

- Funktionsweise von Metallsuchtechnik und Röntgeninspektion
- Vor- und Nachteile beider Anwendungen
- Die Auswahl der besten Detektionslösung (in Bezug auf Produkt, Verpackung und Fremdkörper)
- Checkliste mit den Vor- und Nachteilen beider Technologien

16.50 Uhr bis 17.00 Uhr

Zusammenfassung

Ab 19.00 Uhr

Abendveranstaltung



Hygienic Design
Weihenstephan | Akademie



LEBENSMITTEL
TECHNIK

Programmablauf

3. Veranstaltungstag: Mittwoch, 21. Oktober 2015

Konformität 8:30 - 13:00 Uhr

08.30 Uhr bis 08.40 Uhr

Begrüßung und Einleitung

08.40 Uhr bis 09.20 Uhr

CE Konformität

Volker Krey

- Betreibersicht
- Behörden, was die tun können

09.20 Uhr bis 10.00 Uhr

Hygienebezogene Benutzerinformationen

Udo Baitinger

- Aufstellung und Betrieb
- Reinigung, Desinfektion, Spülen
- Instandhaltung

10.00 Uhr bis 10.45 Uhr

Kaffeepause

10.45 Uhr bis 11.25 Uhr

Materialien und Gegenstände für Lebensmittelkontakt - Europäische Regelwerke im Überblick

Matthias Balley

- Anforderungen nach VO (EG) Nr. 1935/2004
- Gute Herstellungspraxis VO (EG) Nr. 2023/2006
- Bescheinigungen und Konformitätserklärungen

11.25 Uhr bis 12.05 Uhr

Kunststoffe für den Lebensmittelkontakt - rechtliche Anforderungen und Migrationsprüfungen im Überblick

Carina Gehring

- Grundlagen der Migration
- Rechtliche Anforderungen gemäß Kunststoffverordnung (EU) Nr. 10/2011
- Durchführung von Migrationsprüfungen

12.05 Uhr bis 12.45 Uhr

Vorteile und Ablauf einer EHEDG Zertifizierung

Dr. Jürgen Hofmann

- Verschiedene Zertifikate
- Grundlage der Zertifizierung
- Ablauf einer Zertifizierung
- Was kann zertifiziert werden?

12.45 Uhr bis 13.00 Uhr

Zusammenfassung

Automatisierung 8:30 - 13:00 Uhr

08.30 Uhr bis 08.40 Uhr

Begrüßung und Einleitung

08.40 Uhr bis 09.20 Uhr

TCO - Anwendungsmöglichkeiten und Grenzen bei der Kundenberatung

Danilo Schulz

- Einbindung von Entscheidungskriterien in die TCO-Rechnung
- Anwendung von TCO bei der Bewertung von Technologiealternativen
- Zusammenhang O.E.E. - Wirtschaftlichkeit - Anlagengröße

09.20 Uhr bis 10.00 Uhr

Industrie 4.0 - Automatisierung und digitalisierte Produktion

Leo Bartevyan

- Innovationszyklen werden immer kürzer und Produkte individueller
- Die Verkettung von manuellen Prozessschritten und Maschinentechnologie nimmt kontinuierlich zu
- Klassische Grenzen zwischen Design, Konstruktion und NC-, SPS-Programmierung verschwinden in der digitalen Fabrik

10.00 Uhr bis 10.45 Uhr

Kaffeepause

10.45 Uhr bis 11.25 Uhr

Hygienischer Robotereinsatz in der Lebensmittelproduktion

Martina Dünghfelder

- Roboterbaureihen für die Lebensmittelindustrie
- Roboter in neuralgischen Produktionsbereichen
- HE-Roboter entsprechen den hohen Anforderungen des Hygienic Designs, einfach zu reinigen, hohe Beständigkeit in der Leistung, keine Schutzhülle notwendig

11.25 Uhr bis 12.05 Uhr

Hygienische Greifsysteme für ein sicheres Lebensmittelhandling durch Roboter

Dr. Knut Franke

- Einsatz von Robotern für effizientere Prozesse in der Lebensmittelherstellung
- Greifsysteme zum Lebensmittelhandling
- Neuartige Vakuumgreifer im „Hygienic Design“ und deren Applikationsmöglichkeiten

12.05 Uhr bis 12.45 Uhr

Additive Manufacturing / 3D Drucken als Enabler für neue Designs: Chancen für die Lebensmittelindustrie

Klaus Müller

- Übersicht der bestehenden Technologien
- Designfreiheiten des 3D Druckens
- Kostenreduzierende Nutzung in der Lebensmittelindustrie
- Chancen und Risiken

12.45 Uhr bis 13.00 Uhr

Zusammenfassung

Termin

Montag, 19. Oktober 2015

Registrierung ab 12.00 Uhr
Veranstaltung 13.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Dienstag, 20. Oktober 2015

Veranstaltung 08.30 Uhr bis 17.00 Uhr

Mittwoch, 19. Oktober 2015

Veranstaltung 08.30 Uhr bis 13.00 Uhr

Teilnehmergebühren

Speziell für Sie:

- 20% Rabatt auf die Teilnehmergebühr bei einer Anmeldung bis 31. Juli 2015
- 20% Rabatt für Mitglieder der EHEDG und GDL

Rabatte sind nicht kombinierbar!

Bei einer Registrierung vom 15. April 2015 bis 18. Oktober 2015

Teilnehmergebühr: EUR 1.190,- zzgl. MwSt.

Exklusiv für Mitglieder der EHEDG und GDL

Rabatt von 20% bei einer Registrierung bis 18. Oktober 2015

Teilnehmergebühr: EUR 1.190,- abzüglich 20% = EUR 952,- zzgl. MwSt.

Sonderrabatte

Sind Sie Vertreter einer **Hochschule oder Behörde**? Dann kontaktieren Sie uns bitte bezüglich vergünstigter Teilnahmegebühren.

Ab dem 19. Oktober 2015 ist keine Registrierung mehr möglich.

Die Preise verstehen sich zzgl. MwSt. und schließen ein Mittagessen, einen Imbiss, Getränke während der Veranstaltung und in den Pausen sowie zwei Abendveranstaltungen ein. Die Veranstaltung kann nur im Gesamten gebucht werden, Einzeltage oder Abendveranstaltungen sind nicht buchbar.

Zahlungs- und Stornierungsbedingungen

Der Rechnungsbetrag ist ohne Abzug innerhalb der angegebenen Frist fällig. Bitte beachten Sie, dass Stornierungen schriftlich erfolgen müssen. Die Teilnahmeberechtigung erfolgt nach Eingang der Zahlung. Eine Bestätigung des Zahlungseingangs erfolgt nicht.

Bei einer Stornierung der Teilnahme berechnen wir folgende Bearbeitungsgebühr:

- ab dem 1. September 2015 50 %
- ab dem 1. Oktober 2015 100 %

Muss seitens des Veranstalters die Veranstaltung abgesagt werden, wird die Teilnehmergebühr in voller Höhe erstattet.

Buchung der Teilnahme

Die Buchung ist ausschließlich auf der Internetseite der HygieniCon möglich www.hygienicon.de

Ort

Print Media Academy
Kurfürsten-Anlage 52-60
69115 Heidelberg



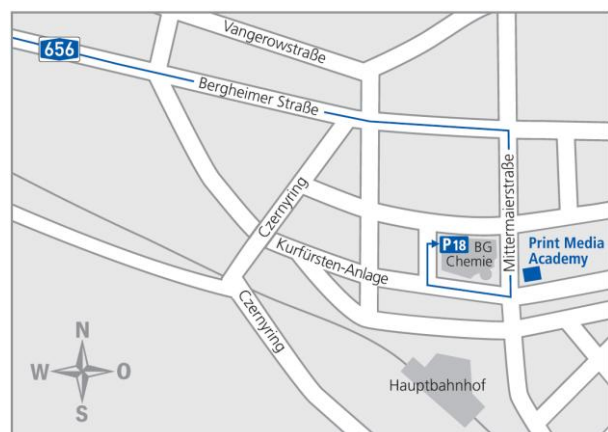
Anreise mit dem Auto

- Fahren Sie am Heidelberger Kreuz von der A5 kommend auf die A656 Richtung Heidelberg.
- Fahren Sie weiter bis zum Autobahnende, dann weiter geradeaus der Bergheimer Straße folgend.
- Biegen Sie an der dritten Kreuzung rechts in die Mittermaierstraße ab und folgen dieser bis zum BG-Chemie-Gebäude auf der rechten Seite. Biegen Sie danach rechts ab und folgen Sie der Ausschilderung zum Parkhaus P18.
- Bitte beachten Sie, dass das Parkhaus um 21.00 Uhr schließt!

Anreise mit der Bahn

Die Print Media Academy befindet sich direkt gegenüber des Hauptbahnhofs.

Sie sehen den Eingang des Gebäudes, sobald Sie aus dem Haupteingang kommen.



HygieniCon

FUTURE CONGRESS 2015



Hygienic Design
Weihenstephan | Akademie



LEBENSMITTEL
TECHNIK