

Geglückte Premiere

HygieniCon in München überzeugt durch Fachprogramm und Exhibition-Lounge

Die reinigungsge-
rechte Gestaltung
verfahrenstechni-
scher Anlagen setzt
ein Expertenwissen
voraus, das seit
rund einem Jahr-
zehnt systematisch
zunimmt. Mit der
HygieniCon wird
erstmalig der Ver-
such unternom-
men, für dieses
Wissen eine eigen-
ständige Kongress-
und Messeplatt-
form zu etablieren.

Kaum ein Thema ist in den vergangenen Jahren so sehr in den Blickpunkt der Lebensmittelindustrie gerückt wie, das Hygienic Design. Eine vollständige und sichere Reinigung von Lebensmittelprozessanlagen ist die Voraussetzung für eine hohe Produktqualität und ein Garant zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen. Das Ziel des Hygienic Designs ist es, durch eine „intelligente“ hygiene- und reinigungsgerechte Konzeption von Anlagen und einzelnen Bauteilen eine Umgebung für Mikroorganismen zu schaffen, die wenig bzw. keine Möglichkeiten für ein Wachstum beinhaltet. Ziel ist vor allem, Anlagerungen von Keimen an produktberührenden Bauteilen zu verhindern. Im Bereich der Lebensmittelproduktion ist Hygienic Design verbindlich und wird in unterschiedlichsten, zum Teil internationalen Gesetzen, Regelwerken und Richtlinien definiert. Hierzu zählen zum Beispiel die EU-Maschinenrichtlinie, die einschlägige Normen, die GMP-Regeln, US-amerikanische Standards wie 3A sowie die Sicherstellung der Material-Kon-

formitäten der Food and Drug Administration (FDA). Die Anforderungen an den Anlagenbau gehen im Falle von Hygienic Design weit über die übliche Anlagentechnik hinaus. Gleichzeitig wird versucht die Reinigungszeiten auf ein Minimum herabzusetzen – solange eine Produktionsanlage gereinigt wird, kann sie keine Lebensmittel produzieren. Zusätzlich wird eine Kostenreduzierung durch einen verminderten Verbrauch von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln durchgeführt. Auch im Internet ist das Thema präsenter als je zuvor. So liefern unter Google die Begriffe „Hygienic Design“ und „Lebensmittelindustrie“ in Kombination weit mehr als 600 Treffer. Umso bemerkenswerter ist, dass sich in der deutschen Messe- und Kongresslandschaft, die nicht gerade arm an Themen ist, bisher keine eigenständige jährliche Veranstaltung speziell des Hygienic Designs annimmt. Mit der HygieniCon, die erstmalig in diesem Jahr vom 12. bis 14. September in München stattfand, soll diese Lücke nun geschlossen werden. Die Pre-

mierenveranstaltung wurde in Kooperation mit renommierten Partnern organisiert und durchgeführt, darunter die TU München, die EHEDG, das Fraunhofer IPA und weitere namhaften Organisationen und Verlage. Verantwortlich für die Ausgestaltung der Inhalte ist Jürgen Hofmann, Executive Committee Member der EHEDG und Leiter des Testinstituts Hygienic Design am Lehrstuhl für Maschinen und Apparatekunde der TU München. Hofmann gegenüber LT: „Auch wenn sich mittlerweile viele Veranstaltungen und Messen hier zu Lande des Hygienic Designs annehmen, so fehlt es doch nach wie vor an einer übergeordneten Plattform, die für die Lebensmittelindustrie alle Erkenntnisse zu diesem Thema bündelt.“ Zur Premiere besuchten rund 300 Teilnehmer die Kongressveranstaltung mit begleitender Fachausstellung. 39 Unternehmen präsentierten in München Lösungen rund um das Hygienic Design. In einem speziell dafür eingerichteten Konferenzbereich wurde in 54 fachbezogenen Vorträgen zu unterschiedlichen Themen diskutiert, von den rechtlichen Grundlagen im Bereich Hygienic Design über die reinigungsfreundliche Gestaltung von geschlossenen Prozessen bis hin zur Umsetzung des Hygienic Design an ausgewählten Beispielen. Während Hofmann mit dem Kongressverlauf sehr zufrieden ist, strebt er für die Exhibition-Lounge im kommenden Jahr eine höhere Besucherzahl an. „Künftig“, so Hofmann soll „der Charakter des Meetings, das Event an sich, weiter in den Mittelpunkt rücken und dabei den Auftritt der ausstellenden Unternehmen unterstützen.“ **TW** www.hygienicon.de



Exhibition-Lounge und Kongress: Die HygieniCon 2006 fand in einer aufgelockerten Atmosphäre statt, die zu Gesprächen einladet.

HygieniCon 2007

„Künftig mit mehr Praxisbezug und Aktionsbühnen“

Die Vorbereitungen zur HygieniCon 2007, die vom 9. bis 11. Oktober 2007 in der Messe Karlsruhe stattfinden wird, laufen bereits auf Hochtouren. Dazu führten wir mit Jürgen Hofmann, Leiter des Testinstituts Hygienic Design am Lehrstuhl für Maschinen und Apparatekunde der TU München, ein Gespräch.

LT: Herr Hofmann, waren Sie mit dem Auftakt der HygieniCon 2006 zufrieden?
Jürgen Hofmann: Ja, im Großen und Ganzen schon. Der Kongress war gut besucht und die Vorträge auf einem sehr hohen Niveau. Es wurde sehr viel Information mitgegeben. Der Besuch der Ausstellung war etwas zu dünn. Trotz Verteilung von mehreren Tausend Einladungskarten, wurde die gewünschte Besucherzahl nicht erreicht.
LT: Wird es Änderungen in der

Konzeption des HygieniCon 2007 geben?
Hofmann: Die HygieniCon 2007 wird in der Messe Karlsruhe stattfinden. Außerdem wird es keinen getrennten Bereich von Ausstellung und Kongress mehr geben, wie in diesem Jahr. Der Besucher kann seinen Tag selbst arrangieren und unterschiedliche Veranstaltungen besuchen. Zu den neuen Angeboten zählen zum Beispiel spezielle Workshops, die sich praxisnahe den Themen des Hygienic Designs widmen.

LT: Können Sie bereits erste Aussagen zum Anmeldestand der Exhibition-Lounge treffen?
Hofmann: Etlliche Firmen haben bereits Interesse bekundet, und bis Mitte November lagen drei Anmeldungen vor. Ich gehe jedoch davon aus, dass sich deutlich mehr Firmen, denen das Thema Hygienic Design wichtig ist, als in diesem Jahr auf der HygieniCon 2007 präsentieren.
LT: In diesem Jahr hatten Sie ein umfangreiches Programm in drei parallelen Vortrags-Sessions zusammengestellt. Welche Themen stehen im kommenden Jahr im Fokus?
Hofmann: Es wird einige Plenarveranstaltungen über die Grundlagen des Hygienic Designs geben und dann vor-

allem Workshops und Aktionsbühnen, bei denen die Besucher näher am Geschehen sind und auch selbst eingreifen dürfen. Welche Themen behandelt werden, wird der Event-Beirat Anfang 2007 entscheiden. Wer übrigens Interesse hat, als Mitglied im Event-Beirat die Themen der HygieniCon 2007 mitzugestalten kann sich direkt bei mir melden. In jedem Fall wird es eine Mischung geben, die Besucher aus jeder Branche der Lebensmittelindustrie ansprechen wird. **TW**



Im kommenden Jahr wird der Kongress zur Fachmesse!

Kontakt: Jürgen Hofmann,
Tel.: 0 81 61/714231,
E-Mail: juergen.hofmann@hygienicon.de

Schneller, höher, weiter!

Neue Technologien, neue Dienstleistungen, neue Ideen: die TechnoPharm 2007 ist ein unverzichtbares Fundament für Ihre Investitionsentscheidungen! Das umfassende Fachangebot und das hochkarätige Rahmenprogramm zeigen Ihnen alle Facetten erfolgreicher Life Science-Produktionstechnologien. Kompakt und effizient präsentiert in Nürnberg, einem der bedeutendsten Messeplätze im Zentrum Europas.

Die TechnoPharm 2007 – wegweisend im Markt!

Nürnberg, Germany
27. – 29.3.2007

TechnoPharm 2007

Weg zu erfolgreichen Lösungen

International Fachmesse für Life Science-Produktionstechnologien
Pharma – Food – Cosmetics

Mehr Informationen zur Messe finden Sie unter:
www.technopharm.de

Veranstaltet
NürnbergPharm GmbH
Tel: +49 201 311 96 90 - 21 84
info@technopharm.de

Werbliche Träger
APV
APV-Konzern
NürnbergPharm
Veranstaltungszentrum

Veranstaltungsort
Messeplatz Nürnberg
www.messe-nuernberg.de

NÜRNBERG MESSE

- 2nd European Congress on Life Science Process Technology
- Themen-Pavillon Verpackung