

Program

Tid	Innhold	Foredragsholder
09:00	Åpning av messen	Silje Ebbell Tøge CEO Lilleborg
09:10- 09:25	Bærekraft og Substitusjon <ul style="list-style-type: none">• Kort om hvordan vi jobber med bærekraft i Lilleborg• Vi snakker om substitusjon (produkter, emballasje, metode) og tips til hvordan du som kunde kan benytte dette i ditt arbeid	Margit Anette Bleg Hegna Utviklingsdirektør og bærekraftsansvarlig
09:30- 09:45	HMS og sikker bruk av kjemikalier <ul style="list-style-type: none">• Ansvar og regelverk• Datablader• Sikker bruk av produkter	Vivi Lindahl Senior produktutvikler
09:50- 10:05	Hygienisk design -generelle prinsipper for næringsmiddelindustrien <ul style="list-style-type: none">• Hvorfor jobbe med hygienisk design<ul style="list-style-type: none">• Grunnprinsipper• Hvordan planlegge innkjøp og innsett av nytt utstyr	Siv Elin Ulfnes Rådgiver Enduro Power
09:50- 10:05	Smittevern Institusjon <ul style="list-style-type: none">• Fokus på personlig hygiene• Renhold og desinfeksjon<ul style="list-style-type: none">• Smittevern	Guri Kvam Fagsjef hygiene og mattrygghet
	<i>15 min pause</i>	
10:20-10:35	Når Bærekraft og digitalisering blir lønnsomt <ul style="list-style-type: none">• Automatisering og effektivisering<ul style="list-style-type: none">• Faktabasert renhold• skreddersøm	Rasmus Selseth Kommersiell direktør industri
10:40-10:55	Tøyvask -Desinfeksjon av tøyvask og bransjekrav (kjemotermisk tøyvask) <ul style="list-style-type: none">• Bransjekrav og lovverk• Kjemikalier som brukes• Desinfeksjonsmidler• Produkter og metoder	Johan Brødreskift Forretningsutvikler
10:40-10:55	Ren skrutank for lakseslakteri Automatisert vask	Ole Andreas Lund Kundegruppesjef –fisk og havbruk Pål Smith Simensen Prosjektingeniør
11:00-11:15	Gulvrenhold- fordelene med gulvvaskemaskin fremfor manuelt renhold med mopp <ul style="list-style-type: none">• Gulvrenhold med maskin• Gjennomgang av sortiment<ul style="list-style-type: none">• Metode• QR koder	Bjørn Espen Sundt Kategorijsjef renhold
11:00-11:15	Kostnadsreduksjoner og økt bærekraft innen åpent renhold i næringsmiddelindustrien <ul style="list-style-type: none">• Kostnadsreduksjon• Beparelser av ressurser -vann og energi<ul style="list-style-type: none">• Endringsledelse	Bjørn Bakken Olsen Kundegruppesjef –mat og drikke
	PROGRAM FORTSETTER PÅ NESTE SIDE	

Tid	Innhold	Foredragsholder
11:20-11:35	Visuell renholdskontroll og nullstilling i CIP-anlegg (næringsmiddelindustri) <ul style="list-style-type: none"> Nullstilling i CIP anlegg for å fjerne belegg som er dannet over tid. Kontroll av vaskeløsning underveis i nullstillingsprosessen. 	Tine Bang Salgskonsulent meieri
11:20-11:35	Fagbrev løfter ditt renhold <ul style="list-style-type: none"> Kompetanseheving Gjennomgang av kurstilbudet 	Tommy Harsvik Fagsjef renhold
<i>40 min pause</i>		
12:15-12:30	Trygg mat <ul style="list-style-type: none"> Fokus på personlig hygiene Renhold og desinfeksjon <ul style="list-style-type: none"> Mattrygghet 	Guri Kvam Fagsjef hygiene og mattrygghet
12:15-12:30	Listeria Management <ul style="list-style-type: none"> Forebyggende arbeid Beredskapsassistanse Kompetanseutvikling 	Siv Elin Ulfsnes Rådgiver Enduro Power
12:35-12:50	Desinfeksjon (biocider, bruk og regelverk) <ul style="list-style-type: none"> Renhold eller desinfeksjon <ul style="list-style-type: none"> Ulike type midler Biocid forskriften 	Vivi Lindahl Senior produktutvikler
12:55-13:10	Hva får man igjen ved å investere i kompetanse? <ul style="list-style-type: none"> God kompetanse sikrer trygg mat Viktigheten av kompetanseheving Reduserte kostnader gjennom god opplæring 	Kristoffer Freding Key Account Manager, Mat og Drikke

OBS! Noen av foredragene går parallelt med hverandre!