

Bærekraftig renhold

Hvordan kan et godt og effektivt renhold bidra til oppnåelse av bærekraftsmål

Lilleborg ønsker å invitere deg til et interessant, opplysende og ikke minst sosialt fagseminar over to dager i Oslo.

Vårt fokus er på hvordan man kan oppnå riktig renhold.

Tema inkluderer utfordringer og krav vi møter i renholdet og hvordan planlegging og forebygging kombinert med opplæring og etterkontroll er viktig for å sikre god hygiene.

Vi gjennomgår også muligheter for å effektivisere renholdsprosessen og oppnå besparelser i tidsbruk som kan øke tilgjengelig produksjonstid, samt kutte forbruk av innsatsfaktorer som vann, energi, renholdsprodukter og gi økt bærekraft.

Vi møtes på Radisson Hotel & Conference Centre, Oslo Airport mandag 6. november kl 11:00.

TIDSPUNKTER	Program mandag 6. november
Kl. 11:00 - 12:00	Registrering og lunsj
Kl. 12:00 - 12:30	Hvilke renholdsutfordringer har vi med mattrygghet? v/ TBD Hva sier lovverket? Hvilke krav har kundene?
Kl. 12:30 - 13:30	Prøvemethoder satt i system – Hvordan finne det man ikke ønsker å finne v/ Cecilie From - Eurofins Måltrettet prøvetaking er avgjørende for å sikre trygg matproduksjon. Det er også her de fleste bedrifter legger ned store ressurser i form av både tid og penger. I dette foredraget blir du introdusert for det siste innen prøvetaking av produksjonsmiljøet inkludert en gjennomgang av fordeler og ulemper ved ulike prøvetakingsutstyr og metoder. Det avgjørende er å ta ut de rette prøvene, på de rette stedene og med korrekt utstyr slik at du faktisk kan føle deg trygg på hva som er til stede der du produserer dine produkter.
Kl. 13:30 - 13:45	Pause
Kl. 13:45 - 14:45	Kongen på haugen – hvordan bakteriene overlever i en verden av farer (Biofilm) v/ Cecilie From - Eurofins Bakterier har levd på jordens overflate mye lenger enn oss, og finnes i alt fra varme kilder til iskald tundra. For en bakterie som finner sin nisje i et miljø i næringsmiddelindustrien kan livet fremstå som en dans på roser. Hvorfor er bakterier så tilpasningsdyktige og vanskelige å bli kvitt, og hvilke konsekvenser kan det få når bakteriene ikke blir vasket vekk?

- Kl. 14:45 - 15:00 **Pause**
- Kl. 15:00 - 15:45 **Grunnfundamentet i et renholdssystem**
v/ Siv Elin Ulfnes - Lilleborg
Vi ser på de mest aktuelle faktorene som bedriften må ha oversikt over for å kunne bygge et effektivt og bærekraftig renholdssystem.
- Kl. 15:45 - 16:00 **Pause**
- Kl. 16:00 - 17:00 **Detaljerte planer og instruksjoner basert på farer**
v/ Siv Elin Ulfnes - Lilleborg
Demonteringsplan. Allergenvask – vask etter hvilken type farer du har. Velg riktige innsatsfaktorer for OPC og for CIP. Etterkontroll. Opplæring. Samarbeid og kommunikasjon på tvers.
- Kl. 17:00 - 17:30 **Å avsløre bakteriens akilleshæl - Hvordan genetiske metoder kan forbedre fremtidens renhold**
v/ Cecilie From - Eurofins
Hva hvis du kunne forutsi egenskapene til bakteriene isolert fra ditt produksjonsmiljø, og dermed skreddersy et målrettet renholdsprogram? Ved hjelp av helgenomsekvensering kler vi av bakteriene og avslører deres dypeste hemmeligheter. Vi ser inn i glasskula og presenterer mulige nye løsninger for et enda mer effektivt og bærekraftig renhold.
- Kl. 18:00 - 20:00 **Middag**
-

TIDSPUNKTER	Program tirsdag 7. november
Kl. 09:00 - 09:45	Hygienisk design og teknisk vedlikehold <i>v/ Siv Elin Ulfsnes - Lilleborg</i> God hygienisk design er en forutsetning for at man skal lykkes med produksjon av Trygg mat og øke bærekraften under renhold. Vi ser på noen av de største farene knyttet til hygienisk design
Kl. 09:45 - 10:00	Pause
Kl. 10:00 - 10:45	Hygienisk design og teknisk vedlikehold <i>v/ Siv Elin Ulfsnes - Lilleborg</i> God hygienisk design er en forutsetning for at man skal lykkes med produksjon av Trygg mat og øke bærekraften under renhold. Vi ser på noen av de største farene knyttet til hygienisk design
Kl. 10:45 - 11:00	Pause
Kl. 11:00 - 12:00	Effektivisering og besparelser - fokusområder for bedriften <i>v/ Bjørn Bakken Olsen - Lilleborg</i> Kontroll på innsatsfaktorer (tid, vann, energi, renholdsmidler). Hvordan ta riktige valg.
Kl. 12:00 - 12:30	Klimagassrapportering scope 1, 2 og 3 - Nye krav fra myndighetene <i>v/ Kristoffer Freding, Lilleborg</i> Scope og klimagassrapportering er relativt nye begrep i norsk matindustri. Ulike energikilder og redusert vann- og energiforbruk i renholdsprosesser slår direkte inn i bedriftens klimagassrapportering. Vi ser på forskjellige case og hvordan dette reduserer bedriftens utslipp i de forskjellige scope.
Kl. 12:30 - 13:00	Bærekraft <i>v/ Vivi Lindahl</i> Lovverk, substitusjon og risikoanalyse av kjemikalier.
Kl. 13:00 - 13:15	Avslutning
Kl. 13:15 - 14:30	Lunsj og avreise

VEL HJEM!

Pris begge dager: kr 6 500,- (inkl. lunsj x2)
Pris kun dag 1: kr 4 800,- (inkl. lunsj)
Pris kun dag 2: kr 3 200,- (inkl. lunsj)
3 retters middag dag 1: kr 695,-
Standardrom per natt 1 person: 1 795,-

Påmeldingsfrist: 06.10.2023. Påmeldingen er bindende. Vi tar forbehold om endring i program.