

14. rhw-Hygieneforum im HCC Hannover

Datum: 23.11.2016

Uhrzeit: 08:45

Ort: Hannover

Das Hygiene-Update des Jahres: am Mittwoch, **23. November 2016** im **HCC Hannover!**



Vorträge

Blauer Saal

Vorläufiges Programm*

*Änderungen vorbehalten

8.45 Uhr

Empfang, Einlass und Eröffnung der Industrie-Ausstellung (Roter Saal/ Bonatz Saal)

9.45 bis 10.00 Uhr

Begrüßung und Blitzlichttrunde der Aussteller

Erfahren Sie von den Innovationen der Aussteller; alles in jeweils nur einer Minute präsentiert!

Robert Baumann, Chefredakteur rhw management, München, Moderation

10.00 bis 10.50 Uhr

Hygieneanforderungen für Cook & Chill – was klärt die neue DIN 10536 für Zentralküchen?

Prof. Dr. Ulrike Kleiner, Beraterin und Mitglied im DIN-Normausschuss, Berlin

Wer auf der rechtlich sicheren Seite stehen möchte, der hält sich an die aktuellste DIN-Norm. Im März 2016 erschien endlich die neue Fassung der Norm zum Thema Cook and Chill, auf die die Branche schon lange gewartet hat. Prof. Kleiner ist Mitglied im DIN-Normausschuss und kann darüber aus erster Hand berichten. Und wenn sie wie geplant bis Mai 2016 vorliegt, erläutert Prof. Kleiner zudem einige Inhalte der neuen „Leitlinie für Zentralküchen“.



Oder wahlweise Workshop I 10.10 bis 10.50 Uhr

10.50 bis 11.10 Uhr

Pause für Besuch der Industrierausstellung/ Networking

11.10 bis 11.40 Uhr

Top aktuell: Ihr Wunschthema im Bereich Reinigung & Desinfektion 2016

Sabine Rose Mück, Beraterin HyCo Consult, Cuxhaven

Sie wünschen, wir referieren! Bei der Anmeldung zum rhw-Hygieneforum dürfen Sie selbst entscheiden, welches Thema Sie näher erläutert haben möchten. Einfach Ihr Wunschthema im Anmeldeformular eingeben. Einsendeschluss ist der 30. September 2016. Das Thema wird dann im Oktober bekanntgegeben.

11.40 bis 11.50 Uhr

Praxis-Talk:

Hauswirtschaft im Einklang mit Bewohnern und Hygiene

Ewa Stypula, HWL Pflegeheim Badenstedt, Hannover, im Gespräch mit Robert Baumann

Das Pflegeheim Badenstedt mit Hauswirtschaftsleiterin Ewa Stypula wurde vom Portal MyKessel 2015 zum bestbewerteten Altenheim Deutschlands gekürt. Wie sieht es dort in Sachen Verpflegung und Hygiene aus?

11.50 bis 12.20 Uhr

„Man muss dieselben Fehler nicht nochmal machen“ – Erfahrungswerte aus der Zertifizierung von 70 Großküchen

Rolf Maninger, Küchenmeister, IKS-V-Präsident, Auditor und Berater von KM Küchenmanagement, Stadthagen

Der Referent war lange Zeit selbst Koch in der Gastronomie und einer Seniorenresidenz und ist als Auditor seit sechs Jahren bei der Zertifizierung von über 70 Großküchen von MyKessel beteiligt. Was sind die häufigen Störfaktoren und wie können bei Fragen zur Qualität und Hygiene passende Lösungen gefunden werden?

Oder wahlweise Workshop II 11.40 bis 12.20 Uhr

12.20 bis 13.30 Uhr

Gemeinsame Mittagspause

Besuch der Industrierausstellung



13.30 bis 14.15 Uhr

Die 10 häufigsten Hygienefallen im Wäschekreislauf

Sascha Kühnau, Diplom-Ökotrophologe und Auditor, Berlin

Der rhw-Experte Sascha Kühnau ist in Sachen Wäschehygiene zwar kaum noch zu überraschen. Aber für diesen Vortrag sammelt er schon jetzt Fotos und Hinweise aus der Praxis, um die Fallen, die ihm im Bereich Wäsche immer wieder begegnen, für alle verständlich und eindrücklich zu präsentieren. Gedankenlosigkeit sollte nach dem Genuss (und den Nebenwirkungen) dieses Vortrags kein Thema mehr sein!

Auf Wunsch geht Hr. Kühnau auch auf die aktuellen Herausforderungen in Flüchtlingsunterkünften ein.



Oder wahlweise Workshop III 13.30 bis 14.10 Uhr

14.15 bis 15.00 Uhr

Desinfektions- und Hygienepläne selbst erstellen und überarbeiten

(inkl. wichtiger rechtlicher Änderungen und Update 2016)

Dr. Dieter Bödeker, Berater und Veterinärmediziner, Wedemark

Müssen Desinfektions- und Hygienepläne automatisch angepasst werden, wenn Keime wie MRGN in einer Einrichtung verstärkt auftreten? Und wie schnell sollten gesetzliche Neuerungen und Gerichtsurteile berücksichtigt werden? Dr. Bödeker erläutert, wie Sie mit möglichst wenig Aufwand auf der sicheren Seite stehen und auch, auf was Sie verzichten können.



15.00 bis 15.35 Uhr

Kaffeepause (*erstmalig mit „Unter-Uns-Gespräch“)

Besuch der Industrieausstellung

*„Unter-Uns-Gespräch“ mit Sascha Kühnau bzw. Dr. Dieter Bödeker: 15.10 bis 15.25 Uhr

Sie dürfen einem der beiden rhw-Experten all Ihre Fragen stellen, ihn um seine Einschätzung bitten oder einfach einen Praxisrat erfragen – ganz exklusiv und ohne Publikum – für 15 Minuten. Es werden zwei Unter-Uns-Gespräche verlost. Die Teilnahme an dieser Verlosung ist online bis 30. Oktober 2016 möglich, damit sich die Gewinnerin/der Gewinner ausreichend vorbereiten kann.

15.35 bis 16.00 Uhr

„Expertensprechstunde – Ihre Fragen bitte!“

Mit Prof. Dr. Ulrike Kleiner, Sabine Rose Mück, Sascha Kühnau, Dr. Dieter Bödeker

16.00 bis 16.35 Uhr

Betriebsreinigung und Geschirrspülen – nur ein notwendiges Übel?

Prof. Dr. Ulrike Kleiner, Beraterin und Professorin für Haushaltshygiene, Hochschule Anhalt, Bernburg

Hygiene und HACCP hören bei der Lebensmittellagerung und -zubereitung längst nicht auf. Doch was muss alles beim (meist ungeliebten) Geschirrspülen und der Reinigung der Küche und Lager beachtet werden? Ein zweiter Blick auf das Thema Küchenhygiene mit Prof. Dr. Ulrike Kleiner gibt darüber Aufschlüsse.

16.40 Uhr

Abschlussworte, Verabschiedung und Ende der Veranstaltung

Teilnahmegebühr:

Vorzugspreis für Abonnenten:

119,- Euro zzgl. MwSt. (gilt für Abonnenten von rhw management und rhw praxis sowie Mitglieder im Berufsverband Hauswirtschaft e.V.)

Frühbucher-Rabatt von 10% bis: 16. September 2016

107,10 Euro zzgl. MwSt.

Normalpreis:

149,- Euro zzgl. MwSt.

Frühbucher-Rabatt von 10% bis: 16. September 2016

134,10 Euro zzgl. MwSt.

Rabatt-Gutscheine können bei dieser Veranstaltung NICHT angerechnet werden.

Alle Preise zuzüglich MwSt., inkl. Tagungsunterlagen und –verpflegung.

Sie waren 2015 leider nicht dabei, aber möchten sich einige Eindrücke verschaffen? Werfen Sie einen Blick in die [Bildergalerie](#) vom 13. rhw-Hygieneforum am 19.11.2015.

Ausstellung

Bonatz Saal/ Roter Saal

Informieren Sie sich über die aktuellen Neuheiten und kommen Sie ins Gespräch mit diesen Aussteller-Firmen!

Clinotest®
Kompetent in Textilien



Electrolux

kompass



MOVEO MED

nora®

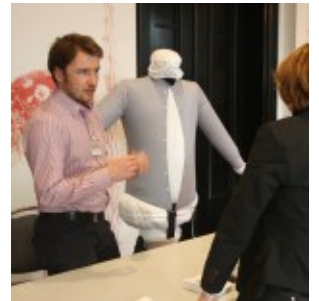
orochemie



Vor Beginn der Referate und in den Pausen haben Sie die Gelegenheit zu Besuchen der **Industrierausstellung!** Nutzen Sie dieses Umfeld, um die Innovationen persönlich und aus erster Hand zu erfahren und um interessante Kontakte mit Ausstellern, Referenten und Gästen zu knüpfen.

Sukzessive werden wir Ihnen hier unsere Industriepartner präsentieren. **Sie möchten Aussteller werden?** Bitte

kontaktieren Sie uns. Wir senden Ihnen gerne das Informations- und Buchungsformular zu!
(akademie@vnmonline.de; Tel: 089/ 318905-15)





Unser Tipp: Get together am Vorabend, den 22. November 2016 ab ca. 19.00 Uhr

Sie benötigen eine Übernachtung in Hannover? Die [Hannover Marketing und Tourismus GmbH](#) ist Ihnen gerne behilflich.

Foto Hannover: HMTG

Hier folgt demnächst das Online-Buchungsformular