



**Seminarer 2020**

**3. december**

Food safety in the dairy sector

**Seminarer 2021**

**28. januar**

Ingredienser til mejeriprodukter

## CIP - indsigt og potentiale

**Torsdag d. 19. november 2020**

**09.30 – 16.00**

**Hotel Legoland, Aastvej 10, 7190 Billund**

Cleaning In Place (CIP) er alfa og omega i alle mejerier. Et mejeri med rengøringen under kontrol kan sikre den høje produktkvalitet, men det er også på dette område, at man kan komme rigtigt galt afsted. Seminaret vil tage afsæt i nogle af de grundlæggende forhold omkring CIP – principperne og metoder. Vi starter dagen med at høre om hvordan projektering og design af et helt nyt CIP-anlæg, kan forgå, og hvad man kan opnå ved at CIP-anlægget er skræddersyet til procesanlægget.

Der vil være indlæg om optimering af CIP-anlæg via "big data" og hvordan en CIP optimeringsrejse kan medføre store besparelser, om opbygning og krav til effektive CIP-anlæg samt om hvordan man bedst optimerer CIP-rengøring i forhold til miljø, ressourceforbrug og rengøringskvalitet herunder styring af den effektive rengøring efter behov i stedet for tid. Det vil også blive belyst hvordan rengøringskvaliteten bedst kontrolleres og valideres samt et bud på hvad fremtidens rengøringsmidler kan være.



En del af præsentationsmaterialet og indlæggene er udarbejdet på engelsk. Det fremgår af markering ved det enkelte indlæg om præsentationssproget er engelsk.



Part of the presentations are elaborated in English and will be presented in English. English-spoken presentations are indicated in the programme.

### TILMELDING

Tilmelding senest den 16. november 2020 på [mejeritekniskselskab.dk](http://mejeritekniskselskab.dk)

### PRIS

Kr. 2.195,- + moms for medlemmer af Danmarks Mejeritekniske Selskab.

Kr. 2.695,- + moms for ikke-medlemmer.

### STUDERENDE

Mejeriteknolog- og mejeriingeniørstuderende vil kunne deltage for 250 kr. pr. seminar.

Deltagergebyret betales dog af henholdsvis Dansk Mejeriingeniør Forening eller

Foreningen af mejeriledere og funktionærer, hvis man er studentermedlem i én af disse foreninger samt Mejeriteknisk Selskab.



**Mejeriteknisk**  
Selskab

[www.mejeritekniskselskab.dk](http://www.mejeritekniskselskab.dk)

# Program

- 09.00 – 09.30 **Registrering og kaffe**
- 09.30 – 09.40 **Velkommen og præsentation af programmet**
- 09.40 – 10.25 **Projektering og design af det perfekte CIP-anlæg til Nr. Vium Mejeri**  
Sales Engineer Torben Grund Pedersen, AFRY & PDT-Manager Henrik Ahm, Arla Foods Nr. Vium Mejeri
- 10.25 – 10.55 **OEM - hvordan tænkes CIP ind i nyt procesudstyr til mejerierne?**  
SPX
- 10.55 – 11.15 **Coffeebreak**
- 11.15 – 12.00 **CIP-optimering ved brug af webbaseret dataanalyseværktøj?**  
Daglig leder Bo Bøving, MES & Industriel IT, Au2mate & Key Account Manager Torben Jensen Novadan ApS
- 12.00 – 12.30 **Smørmejeriets rejse mod mindre spild**  
Team Leader & Super CIP-user Jakob Pedersen, Arla Foods Holstebro Mejeri
- 12.30 – 13.30 **Lunch**
- 13.30 – 14.00 **Validering af CIP**  
Production Specialist - Process Management Søren Syrach Nielsen, Chr. Hansen A/S
- 14.00 – 14.30 **Next step af "Digital" CIP**  
Regional R&D/Application Manager Lars Hougaard, Ecolab
- 14.30 – 14.50 **Coffeebreak**
- 14.50 – 15.20 **Basic aspects for good cleanability for hygienic valves**  
R&D Project Engineer Norbert Spliethoff, SPX Flow Technology Germany GmbH 
- 15.20 – 15.50 **Fremtidens rengøringsmidler**  
Key Account Manager Bjørn Parelus, FHS Scandinavia
- 15.50 – 16.00 **Afslutning**



**Mejeriteknisk**  
Selskab

Danmarks Mejeritekniske Selskab  
Munkehatten 28- 5220 Odense SØ

Bemærk at mindre ændringer i programmet kan forekomme.  
Ændringer ajourføres straks i programmet på hjemmesiden.

## MÅLGRUPPE

Seminaret henvender sig til alle, som beskæftiger sig med udvikling, innovation, produktion, optimering, salg & marketing, fødevarerikkerhed og kvalitet m.m. inden for mejeriindustrien samt andre, der beskæftiger sig med fagområdet eller interesserer sig for mælk og mejeriprodukter.

## GULD SPONSORER

KRÜGER  VEOLIA

**KE3FIT**  
WORLD LEADERS IN STERILE SAMPLING™

**AAK**  
**NIRAS**  
**ECOLAB**



**KOLD** MEJERI

 Ehervsakademiet og  
Professionshøjskolen

## SØLV SPONSORER

**NOVADAN**

 **procudan**  
ADDING VALUE TO YOUR SUPPLY CHAIN

**integra2r**

**Eltronic**

Se alle abstracts på  
hjemmesiden