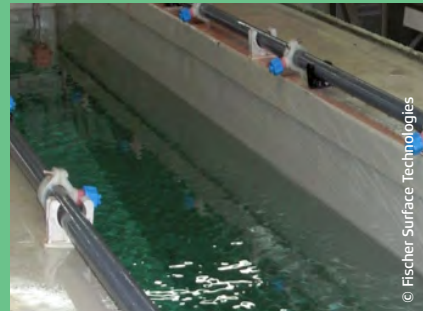


3. Fachtagung

MIKROBIOLOGIE IN UNTERNEHMEN

03. Dezember 2020 im K3N Nürtingen



Programm | Anmeldung



»Fluch der Mikrobiologie in Unternehmen ...«

Die Fachtagung gibt Antworten und praktische Lösungsansätze auf die Fragen:

- Wie kommt es zu unerwünschten Mikroorganismen in der Produktion?
- Was sind die Ursachen?
- Was kann man kurzfristig tun?
- Was ist langfristig notwendig?
- Welche Vorschriften gilt es zu beachten?
- Wie vermeidet man Gesundheitsgefährdungen der Mitarbeiter und der Umwelt?
- Welche neuen Entwicklungen gibt es, um mikrobielle Probleme im Unternehmen zu lösen?

»... und Segen dass es diese Veranstaltung gibt.«



Die Fachtagung vermittelt den Teilnehmenden einige Grundlagen der Mikrobiologie, um zu verstehen, wie man das „Mikrobiom im Unternehmen“ in den Griff bekommen kann. Experten und Anwender berichten von ihren praktischen Erfahrungen mit den unterschiedlichen Problemzonen in den verschiedenen Produktionsbereichen, in denen Frisch- und Brauchwasser und Wasserkreisläufe zum Einsatz kommen. Der Erfahrungsaustausch über erfolgreiche praktische Lösungen steht an erster Stelle.

Teilnehmerkreis

Die Tagung richtet sich an Verantwortliche und Mitarbeiter aus Werk- und Betriebsleitung, Umwelt- und Verfahrenstechnik, Arbeitssicherheit, Betriebsinternen Analytik, Betriebslabor und Qualitätssicherung.

Fachliche Unterstützung



Eine Veranstaltung der

fairXperts GmbH & Co. KG | Hauptstraße 7 | 72639 Neuffen | Germany
T +49 7025 8434-0 | F +49 7025 8434-20 | info@fairxperts.de | www.fairxperts.de

3. Fachtagung »MIKROBIOLOGIE IN UNTERNEHMEN«



Probleme wirklich lösen, wenn sich Produkt-Qualitäten nicht mehr einhalten lassen, wenn Geruchsentwicklungen wiederkehrend auftreten, wenn Legionellen überhand nehmen oder Schimmelpilze in der Atemluft die Gesundheit der Mitarbeiter gefährden

Wussten Sie, dass im „Elsass“ monatelang nach dem Verursacher von bestialischen Gerüchen gefahndet wurde? Verursacher war eine kathodischen **Tauchlackierung**, deren Abluft – vom Betreiber der Anlage ahnungslos – über einen hohen Schornstein in den Himmel geschickt worden war, was vielen Menschen in weiter Entfernung (in Hauptwindrichtung) sehr übel bekommen war. Das Unternehmen musste nicht nur die gesamte Anlage sanieren, es bekam auch eine Rechnung des Regierungspräsidiums Karlsruhe in der Größenordnung eines Einfamilien-Hauses, weil akribische Detektiv- und wissenschaftliche Arbeit und Gutachten notwendig geworden waren, um den Verursacher zu finden.

Legionellen sind nicht nur in Rückkühlwerken ein Problem: in allen alten Rohrleitungssystemen haben sich schleimige Biofilme ausgebildet, in denen Legionellen sich vermehren können; vielfach es auch getan haben, so dass bei System-Reinigungsmaßnahmen oder auch nur Veränderungen durch beispielsweise Kreislauf-Unterbrechungen gigantische Anzahlen an Legionellen freigesetzt werden. Ein metallverarbeitender Betrieb war nachweislich verantwortlich für drei Menschenleben und 165 Menschen, die an der Legionärskrankheit erkrankten, weil das **Rückkühlwerk des metallverarbeitenden Betriebes** nicht dem Stand der Technik gemäß betrieben worden war.

Die Schwerpunktthemen des Seminars sind:

- Ursachen und praktische Abhilfemaßnahmen bei Gerüchen, Legionellen, Schimmelpilzen und anderen Unannehmlichkeiten durch Mikroorganismen
- Aktuelle administrative Rahmenbedingungen und Hilfestellungen, diese zu erfüllen
- Mikroorganismen und deren Bekämpfung an Problemstellen bei Frisch- und Brauchwasser, Entfettungs-Anlagen, Kühlschmierstoff-Systeme, Wasserlackier-Anlagen



Seminarleiter:
Prof. Dr. Peter M. Kunz

leitet seit über 30 Jahren das Institut für Biologische Verfahrenstechnik in der Hochschule Mannheim und ist wissenschaftlicher Leiter von Bio-Logik-Control, Mannheim

Informationen für Aussteller

Nutzen Sie die Gelegenheit zum direkten Austausch mit verantwortlichen Mitarbeitern aus Werk- und Betriebsleitung, Umwelt- und Verfahrenstechnik, Arbeitssicherheit, Betriebsinternen Analytik, Betriebslabor und Qualitätssicherung.

Die Größe und Art der Fachtagung sorgt für eine persönliche Atmosphäre und bietet Ihnen die Chance für direkte Kontakte zu den Teilnehmern.

Fachliche Unterstützung



Eine Veranstaltung der

fairXperts GmbH & Co. KG | Hauptstraße 7 | 72639 Neuffen | Germany
T +49 7025 8434-0 | F +49 7025 8434-20 | info@fairxperts.de | www.fairxperts.de



Donnerstag, 3. Dezember 2020

- ab 09:15 Uhr **Registrierung der Teilnehmer und Ausgabe der Tagungsunterlagen**
- 10:00 Uhr **BEGRÜSSUNG und MODERATION**
Nicolas Herdin, fairXperts GmbH & Co. KG
Peter M. Kunz, Bio-Logik-Control

Mikroorganismen im Unternehmen: Ein Mikrobiom und wie man damit leben kann

- 10:15 Uhr **Einblicke in den biologischen Mikrokosmos im Unternehmen**
- Grundlegendes zum Mikrokosmos im Unternehmen
 - Gerüche und ihre möglichen Ursachen – Geruchsvermeidung
 - Legionellen in der Mitarbeiter-Dusche und im Rückkühlwerk – Eindämmung
 - Schimmelpilze in Kühlschmierstoff-Systemen – Bekämpfungsmöglichkeiten
- Peter M. Kunz, Bio-Logik-Control

11:15 Uhr **BEWEGTE PAUSE – BESUCH DER FACHAUSSTELLUNG**

Aktuelle administrative Rahmenbedingungen – Hilfestellungen, diese zu erfüllen

- 11:45 Uhr **Gesundheitsschutz für Mitarbeiter**
- Infektionsschutzgesetz mit Auswirkung auf das Unternehmen
 - Biostoffverordnung – drängend für die Unternehmen
 - Biozidverordnung – Probleme noch und nöcher
 - Aspekte daraus für Ihre Gefährdungsbeurteilungen
- Arnd Goppelsröder, Gesundheitsamt Enzkreis

- 12:30 Uhr **Exemplarische Beispiele für Gefährdungsbeurteilungen**
- Autowaschplätze und Waschanlagen (PKW, LKW)
 - Rückkühlwerke + Abluftwäscher
 - Bodenreiniger mit Bürsten-Systemen
- Peter M. Kunz, Bio-Logik-Control

13:00 Uhr **INSPIRIERENDE MITTAGSPAUSE – BESUCH DER FACHAUSSTELLUNG**

Mikroorganismen und deren Bekämpfung an Problemstellen

Frisch- und Brauchwasser

- 13:45 Uhr **Frischwasser als Anfang mikrobieller Probleme in industriellen Wasserkreisläufen**
- Mikrobiologische Belastung von Frischwasser
 - Verteilung von Mikroorganismen in einem Wassersystem und Beeinflussung der Mikrobiologie im Produktionsprozess (Probleme)
 - Monitoring der wichtigsten mikrobiologischen Parameter insbesondere vor Ort (Schnellmethoden)
 - Antimikrobielle Behandlung von Frischwasser mit klassischen Ansätzen (Biozide, Algizide)
 - Alternativen zur Chemie (Ultraschall, UV, Probiotika)
- Kerstin Keppler, WÖLLNER GmbH

- 14:15 Uhr **Verbesserung der Prozesswasserqualität in einem Buntwalz-Edelstahlwerk**
- Verkeimungslandkarte von Problemzonen bei einem Bandschwebeofen
 - Verfahrenstechnische Lösungen für den Betrieb – Erfahrungsbericht
 - Übertragbarkeit auf andere Betriebe
 - Einrichtung von Frühwarnsystemen, um Schäden nachhaltig zu vermeiden
- Ingo Jolk | Günther Räcker,
ADOLF EDELHOFF GmbH & Co. KG

Entfettungs-Anlagen

- 14:35 Uhr **Oberflächen reinigen – im Sinner'schen Kreis an der Scheibe drehen**
- Verkeimungslandkarte von glatten Oberflächen in der wässrigen Vorbehandlung: Problemzonen
 - Beispiele für die Verkeimung
 - Vektorkinematik in der Oberflächenreinigung, auch zur Minimierung von Keimen
 - Betrachtungen unter Nachhaltigkeitsaspekten
 - Chancen für Ihren Betrieb
- Thomas Gutmann, MAFAC – E. Schwarz GmbH & Co. KG

14:55 Uhr **INSPIRIERENDE MITTAGSPAUSE – BESUCH DER FACHAUSSTELLUNG**

Kühlschmierstoff-Systeme

- 15:20 Uhr **Thermische Anlagen-Entkeimung**
- Verkeimung einer Kühlschmierstoffanlage in einem Betrieb
 - Technische Lösungen zur Entkeimung dieses Systems
 - Nachhaltigkeitsaspekte möglicher Lösungen für andere Betriebe
 - Energetisch-technische Aspekte und Kosten daraus für andere Betriebe
- Jesco von Kistowski, ph-cleantec GmbH

- 15:40 Uhr **Chemische Entkeimung**
- Verkeimungslandkarte eines Kühlschmierstoff-Systems: Problemzonen
 - Ursachen für die Verkeimung
 - Chemisch-Technische Lösungen zur Bekämpfung von Bakterien und Pilzen
 - Betrachtungen unter Nachhaltigkeitsaspekten und der Biozidverordnung
 - Frühwarnsysteme für Ihren Betrieb
- Klaus Mandery, Chemische Werke Kluthe GmbH

Wasserlackier-Anlagen

- 16:00 Uhr **Gerüche und Legionellen in und aus Anlagensystemen der Naßlackierung (Spritzlackieranlagen)**
- Verkeimungslandkarte von Problembereichen im Betrieb
 - Rahmenbedingungen für einen akzeptablen, keimfreien/-armen Prozess
 - Verfahrenstechnische und organisatorische Lösungen für den Betrieb
 - Nachhaltigkeitsaspekte möglicher Lösungen für andere Betriebe
- Uwe Hilsenbek, Zeller + Gmelin GmbH & Co. KG

- 16:20 Uhr **Elektroporation gegen Mikroorganismen im Elektro-Tauchlack-System**
- Verkeimungslandkarte von Problembereichen im Betrieb
 - Rahmenbedingungen für einen akzeptablen, keimfreien/-armen Prozess
 - Verfahrenstechnische und organisatorische Lösungen für den Betrieb
 - Nachhaltigkeitsaspekte möglicher Lösungen für andere Betriebe
 - Einrichtung von Frühwarnsystemen, um Schäden an Bauteilen zu vermeiden
- Markus Jeschke, BMW Group Werk Leipzig

16:40 Uhr **ABSCHLUSS-DISKUSSION ENDE DER VERANSTALTUNG MIT ABSCHLIESSENDEN GESPRÄCHEN IM FORUM**



Begegnung
kennenzulernen
vorankommen!



wissenstransfer
Innovation durch Dialog



medienaufbereitung



Veranstaltungsort

Nürtingen – Lebenswerte Stadt und Wirtschaftsstandort mit Zukunft

Die hohe Lebensqualität der Stadt ist geprägt von den landschaftlichen Reizen des Neckartales und der nahegelegenen Schwäbischen Alb, von attraktiven Wohnlagen im Stadtkern wie in den Stadtteilen und von der besonderen Atmosphäre der historischen Altstadt.

Unterkünfte in Nürtingen

touristinfo@nuertingen.de
Telefon 07022 75-381
Telefax 07022 75-588
www.nuertingen.de

Direkt am Tagungsort K3N angeschlossen:

Best Western Hotel am Schlossberg
Europastraße 13
72622 Nürtingen
Telefon 07022 7040
info@schlossberg.bestwestern.de
www.hotel-am-schlossberg.de



Tagungsort

K3N, Kleiner Saal, Heiligkreuzstraße 4, 72622 Nürtingen

Parken

Bitte benutzen Sie das Parkhaus Stadtmitte/ Stadthalle, Zufahrt über die Europastraße mit direktem Zugang in die Stadthalle.

Anreise

Vom Bahnhof Nürtingen sind es nur wenige Schritte zur Stadthalle K3N.
Bei Anreise mit dem PKW nehmen Sie auf der Autobahn A8 Stuttgart – München die Abfahrt Wendlingen/Nürtingen.
Der Flughafen Stuttgart ist nur 15 Fahrminuten entfernt.

Fachliche Unterstützung



FACHVERBAND
HOTELTOURISMA
E.V.



Eine Veranstaltung der

fairXperts GmbH & Co. KG | Hauptstraße 7 | 72639 Neuffen | Germany
T +49 7025 8434-0 | F +49 7025 8434-20 | info@fairxperts.de | www.fairxperts.de