

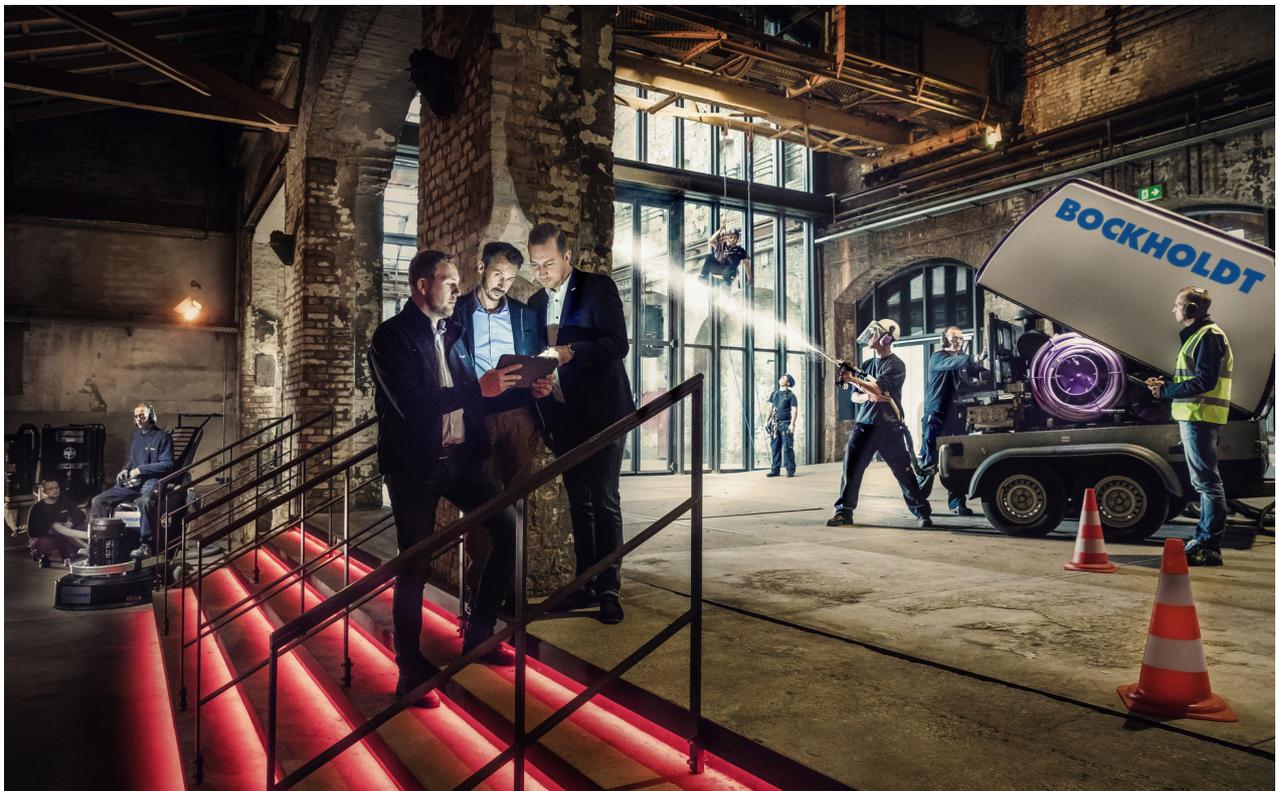


29. September 2022  
BAYSIDE, Scharbeutz

## 5. foodRegio Lebensmittelhygienetag

"Nachhaltigkeit in der Produktion – Optimales Management von Hygiene und Allergenen"

PROGRAMM



## PROGRAMM



**09:30 – 10:00 Uhr Eintreffen der Gäste**

**10:00 – 10:20 Uhr Begrüßung**

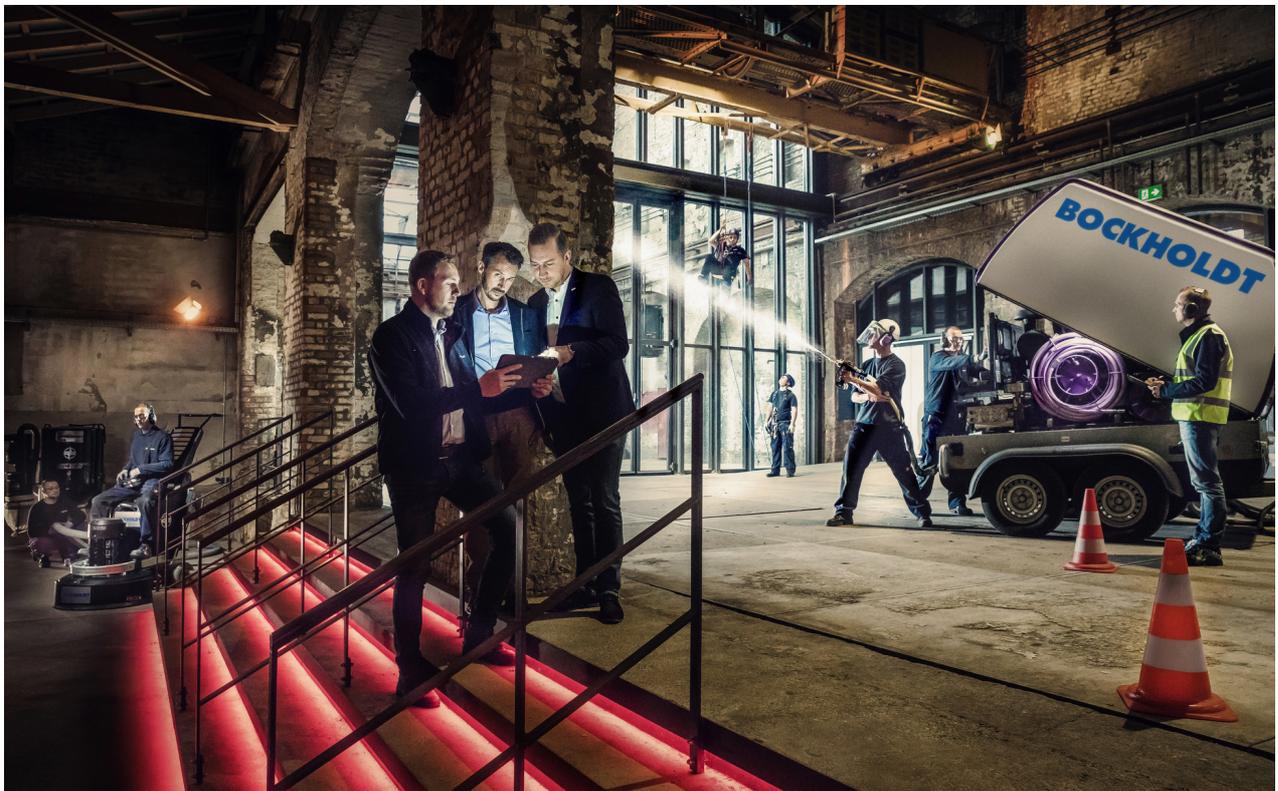
Herr Dirk Gerdes, Geschäftsführer, Wirtschaftsförderung Lübeck GmbH

**10:20– 11:10 Uhr KEY-NOTE I: Nachhaltige Hygiene aus Sicht der Wissenschaft**

Frau Sabine Schmidt, Fachkraft für Hygiene und Infektionsprävention, Zentrallabor Lübeck

**11:10 - 12:00 KEY-NOTE II: Reinigungsprozesse im Wandel - Anforderungen an ressourcenoptimierte Reinigung und das Management von Allergenen**

Herr Martin Lührke, Geschäftsleitung/CEO, Jürgen Lührke GmbH



## PROGRAMM



**12:00 – 13:00 Uhr Mittagspause**

**13:00 – 13:40 Uhr Startup-Report: : Nachhaltig keimfrei**

Herr Dr. Thomas Bone-Winkel, Gründer, oji Europe GmbH

**13:40 Uhr - 14:30 Uhr Einblicke in das unternehmensinterne  
Hygiene- und Allergen Management: ein Praxisbericht**

N.N.

**14:30 Uhr - 15:00 Uhr Ausklang der Veranstaltung**

Mit freundlicher Unterstützung von

**BOCKHOLDT**