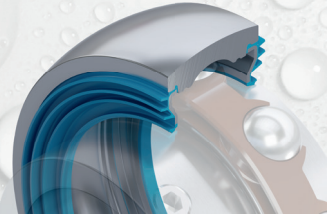


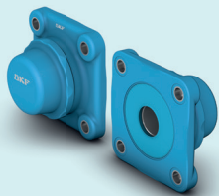
Presse-Einladung

Nehmen Sie an unserer „virtuellen Konferenz“ zur Einführung brandneuer SKF Food Line-Kugellagereinheiten teil!



Lebensmittelsicherheit gefährdet?

Um Krankheitserreger zu eliminieren, werden die Produktionsanlagen in der Lebensmittelindustrie permanent gereinigt. Aber wie sauber ist „sauber“ eigentlich? Und können die verbauten Wälzlager die Lebensmittelsicherheit womöglich gefährden? Auf derartige Fragen haben SKF und unabhängige Mikrobiologie- bzw. Hygieneexperten erstaunliche Antworten gefunden.



Mehr Sicherheit durch neue Kugellagereinheiten

SKF Food Line-Kugellagereinheiten: Die Neuentwicklungen verfügen nicht nur über ein hygienisches Design, sondern bieten auch eine hervorragende Zuverlässigkeit in Umgebungen, die häufig gereinigt werden müssen.

Virtuelle Konferenz mit Gelegenheit zu Experteninterviews

Technische Details und Untersuchungsergebnisse stellen Ihnen unsere Produktentwickler vor, auf Fragen zur Lebensmittelsicherheit gehen Spezialisten ein. Zudem erfahren Sie auf der **englischsprachigen** Konferenz mehr über Kostensenkungspotenziale, Verfügbarkeitssteigerungen und Umweltschutzz Vorteile.

Dafür haben wir acht Gastredner engagiert – u. a. von Stena Recycling, SKF und RISE Research Institutes of Sweden (siehe nächste Seite).

Sie können gerne ein exklusives Interview mit einem Experten buchen!

30. Januar 2019

08 Uhr bis 17 Uhr

Es steht Ihnen frei, wann genau Sie sich in die Online-Veranstaltung einloggen, den Rednern zuhören und chatten möchten – und wie lange Sie dabei bleiben. Registrieren Sie sich einfach über den untenstehenden Link. Falls Sie nicht „live“ teilnehmen können, erhalten Sie durch Ihre Anmeldung auch Zugang zu einer Aufzeichnung der Veranstaltung.

Wenn Sie ein Interview mit einem Experten buchen möchten, senden Sie bitte bis spätestens 20. Dezember eine E-Mail an sabine.hergenroder@skf.com.



Anmeldung:

ter.li/SKFBBlueRange

Interview buchen:

sabine.hergenroder@skf.com
(bis spätestens 20.12.)

Speakers

Victoria van Camp, SKF

CTO & President, Innovation and Business Development

Opening keynote speech

Eva Otel, SKF

Food and beverage industry specialist, marketing & sustainability

How mounted bearing units can risk food safety

Find out how bearing units get contaminated during processing and cleaning, leaving way for bacteria to grow and spread.

Birgitta Bergström, RISE

Senior project manager at RISE Research Institutes of Sweden, Microbiology and Hygiene Department

About listeria and microorganisms found in bearing units

Learn about listeria – one of the bacteria found around bearing units that can cause mortality within risk groups. How it forms, multiplies and escapes from biofilms. Best practices.

Fabio Falaschi, SKF

Product development manager – innovation office Italy

Innovation in hygienic design and bearing performance

Listen to the developers: how they heightened the ribbon for bearing units hygienic design/complete sealability and bearing reliability in washdown and processing environments

David Oliver, SKF

Food & Beverage industry driver in the UK

Shifting from food grade to food safe and highly reliable bearing units – what it means for the industry

Find out what the shift from food grade to food safe is about and how it can make a difference in reducing risks to food safety. David will bring proofs from customer sites and OEMs where the new bearings have been pre-tested. He will also share about how you gain cost savings.

Eva Otel, SKF

Food and beverage industry specialist, marketing & sustainability

The unconsidered environmental gains – when all obvious measures done, where do you turn?

Learn about how bearings are cleaned in various plants across the globe, what wastes and environmental impacts this generates. See where you can assess your current environmental impacts/costs and what you can avoid through the new solution.

Taina Flink, Stena Recycling

Design for recycling specialist at Stena Recycling

Waste management and what happens at end of bearing life – zero landfill, wastes and impacts

Ever wondered what happens with bearing units in a recycling plant? Taina will reveal this and also about waste management during useful life, for example grease handling in waste water.

Alessio Nebbia Colomba, SKF

Product development engineer

Testing the bearing performance and hygienic design

The new bearing units passed through rigorous performance testing by SKF. Alessio will share about these as well as about a comparative washdown test of re-lubricable standard bearings versus the new solution – executed by third party.

Vincenzo Sblano, SKF

Factory manager Massa, Italy

Quality in manufacturing

Manufacturing the new bearing units to high quality standards is what the factory manager assures. Vincenzo will reveal what's behind this.