



- Fachausstellung
- Vortragsessions
- Demoworkshops
- Aktionsbühnen
- Diskussionsrunden
- Kurzpräsentationen

## Das erfolgreiche Kommunikationskonzept mit der besonderen Atmosphäre

- Internationale Teilnehmer
- Vortragsessions in deutsch und englisch
- Weltweites Network-Marketing

# LOUNGES 2010

16. – 18. März 2010  
Messe Karlsruhe



[www.new-lounges.de](http://www.new-lounges.de)

## Themenbereiche der Lounges

### **GMP** LOUNGE

GMP, GCP und GLP, Regelwerke, Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung, Qualitätskontrolle, Pharmarecht, Informations-Technologie, Zertifizierung, Inspektionen und Audits, Dokumentation, Lasten- und Pflichtenhefte, Prozessanalysen, Risikoanalysen, Masterpläne, Anlagenqualifizierung, Verfahrensvalidierung (Herstellung, Reinigung, Analysenmethode), Computervalidierung, SOPs bzw. Arbeitsanweisungen, Kalibrierung und Messung, Monitoring, Beratung und Schulung

### **PROCESSING** LOUNGE

Fördern, Lagern, Wiegen, Abmessen, Zerkleinern, Mahlen, Sieben, Mischen, Granulieren, Dispergieren, Emulgieren, Homogenisieren, Trocknen, Pressen, Filmcoating, Dragieren, Filter und Filtrationstechnik, Sterilisationsequipment und -technik, Sterilisationsverfahren (SIP), Upstream Processing, Fermentationstechniken, Kultivierungstechniken, Zellkulturtechnologie, Downstream Processing, Biotechnologische Reinigung, Konzentrationstechnik, Automatisierung, Leitsysteme, Mess- und Regeltechnik, Kontrollgeräte, Messgeräte, MES-Systeme, Installationen, Rohrleitungen, Pumpen, Armaturen, Ventile, Behälter, Abfüllprozesse, Verpackungsprozesse, Reinigung, Hygiene, Monitoring, Qualitätskontrolle

### **FACILITY** LOUNGE

Innovative Gebäude/Facilities, Neubau und Umbau, Sanierung, Architektur, Infrastruktur, Gebäudetechnik, Gebäudeautomation, Gebäudeleittechnik, Facility-Management (Gebäudeplanung und -verwaltung), Gebäudedienste, Gebäudereinigung, Lüftungstechnik, Filtertechnik, Befeuchtungstechnik, Energietechnik, Energiemanagement, Reinraumtechnik, Prozessintegration, Hygienemonitoring

## HygieniCon

Hygienic Design bei Ventilen, Pumpen, Behältern, Sensoren, Rohrleitungen, Rohrverbindungen, Rahmen und Gestellen, Produktionsanlagen, beim Schweißen und in der Verpackung. Einsatz von Werkstoffen, Oberflächen und Schmierstoffen.

Branchen und Produkte: Molkereiprodukte, Getränke, Fisch, Fleisch, Speiseeis, Teigwaren, Backwaren, Feinkost, Convenience Food, Obst und Gemüse, Aromen, Essenzen, Gewürze, Grundnahrungsmittel

## REINRAUM LOUNGE

Reinraum-Normung, Prozessintegration, Decken- und Wandsysteme, Fußböden, Filtersysteme, Schwebstofffilter, Gebäudeplanung, Partikelmonitoring, Mikrobiologisches Monitoring, Reinraumreinigung, Reinigungstechniken, Reinigungsequipment, Reinigung und Desinfektion, Reinigungsprogramme und -pläne, Reinigungs- und Desinfektionsmethoden und -mittel, Mikrobielle Dekontamination von Oberflächen in Reinräumen, Atemschutz im Reinraum – Produkt- und Personenschutz, Reinraumbekleidung und -stoffe, Reinraum-Verbrauchsmaterial, Tücher, Handschuhe und Papiere, Richtige Auswahl der Bekleidung, Sterilisation von Kleidung und Textilien, Restkontaminationsmessungen an Reinraumbekleidung, Bekleidungskonzepte, An- und Auskleideprozedere, Reinraumgerechte Pflege, Reinraumschulung, Personalhygiene

## WASSER LOUNGE

Wasseraufbereitung, Prozesswasser, Reinstwasser, WFI (Water for Injection), PW (Purified Water – gereinigtes Wasser), HPW (Highly Purified Water), Betriebswasser, Recyclingwasser, Prozesswasserbehandlung, TOC (Total Organic Carbon), Ozon, Leitfähigkeit, Erzeugungsanlagen, Aufbereitungsverfahren, Enthärter, RO (Umkehrosmose), EDI (Elektrodeionisation), Reinstwasseranalytik, Sanitisierungskonzepte, Biofilm und Hygiene

## **OUTSOURCING** LOUNGE

Lohnherstellung, Lohnverpackung, Auftragsanalytik, feste, halbfeste, flüssige und sterile Formen, Forschung und Entwicklung, Synthese, Formulierung, Aufbereitung, Abfüllung, Prozessoptimierung, Scale-up, Validierung und Qualifizierung, Registrierung und Zulassung, Herstellung nach GMP- und FDA-Vorgaben, Herstellung von Klinikmustern, Pharma, Biotechnologie, Kosmetik, Lebensmittel, Getränke

## **HEALTHCARE** LOUNGE

Steriltechnik, Flächenreinigung, Sanitärreinigung, Wasser, Entsorgung, Hautschutz, MRSA / ORSA, Nadelstichverletzungen, Hygieneplan, Infektionsschutzgesetz (IfSG), Hygieneberatung und Hygienierisikobewertung, Entwicklung von einrichtungsspezifischen Hygieneplänen und Konzepten und deren praktische Umsetzung, Integration aller Funktionsbereiche (medizinische Behandlung, Pflege, Hauswirtschaft, Speiserversorgung und Küche), Qualitätsmanagement, Erstellung von einfachen Kontroll- und Umsetzungsverfahren mit Einbindung des Hygienekonzeptes, Einführung von Hygienestandards und -prozessen durch Personalschulungen

## **BIOTECH** LOUNGE

Bioprozesstechnik, Bioreaktoren, Upstream Processing, Fermentationstechniken, Kultivierungstechniken, Zellkulturtechnologie, Downstream Processing, Biotechnologische Reinigung, Konzentrationstechnik, Ventile, Waagen, Pumpen, Separatoren, Extraktoren, Filter, Membransysteme, Chromatographen, Trockner, Meß- und Regelungstechnik, Prozessleittechnik, Prozessleitsysteme, Steriltechnik, Sicherheitstechnik, HPLC-Geräte und Zubehör, Elektrophorese, Mikroskope, Spektrometer, Sequenzierer und Synthetizer, Bioanalytische Instrumente, Bildanalyse, Testkits für die Molekularbiologie, Probenvorbereitung

## API LOUNGE

Herstellung von chemischen, biotechnologischen und pflanzliche Wirkstoffen, Anlagen und Prozesse, Qualitätssicherung, Audits, Richtlinien

## PHARMTECH LOUNGE

Herstellung fester, flüssiger und halbfester Produkte, Sieben, Mischen, Granulieren, Dispergieren, Emulgieren, Homogenisieren, Trocknen, Pressen, Filmcoating, Dragieren, Filter und Filtrationstechnik, Sterilisationsequipment und -technik, Sterilisationsverfahren (SIP), Automatisierung, Leitsysteme, Mess- und Regeltechnik, Kontrollgeräte, Messgeräte, MES-Systeme, Installationen, Rohrleitungen, Pumpen, Armaturen, Ventile, Behälter, Abfüllprozesse, Verpackungsprozesse, Reinigung, Hygiene, Monitoring, Qualitätskontrolle

## ANALYTIC LOUNGE

Auftragsanalytik, Automatisierung, Chromatographie, Diagnostik und Klinische Chemie, Einrichtung, Elektrochemie, Element- und Spurenanalytik, Filtration, Gase, GLP (Good Laboratory Practice), Imaging und Mikroskopie, Kopplungstechniken, Laborautomation, Lebensmittelanalytik, Life Sciences, LIMS und Labor-IT, Liquid Handling, Materialanalytik, Medienversorgung, Mikrosystem- und Chiptechnik, Mischer, Mobile Analysensysteme, Nanotechnologie, Online-Analytik, Partikelmesstechnik, Pharmazeutische Analytik, Physikalisches Labor, Polymere, Probenhandling und -lagerung, Probenvorbereitung, Prozessanalytik / PAT, Qualitätskontrolle, Reinstwasser, Rheologie und Viskosimetrie, Rührer, Scale-up, Sensortechnik, Sicherheit, Spektroskopie, Standards und Referenzmaterialien, Synthese und Chemikalien, Temperiertechnik, Trenntechniken, Umweltanalytik, Vakuumtechnik, Zentrifugen

## Ausstellerinformationen

- Ausstellieranmeldung ausschließlich über das Internet
- Anmeldeschluss: 30. November 2009
- kostenlose Anmietung von Räumlichkeiten im VIP-Bereich (zeitlich begrenzt)
- kostenfreie Gäste-Einladungskarten für angemeldete Aussteller (ab November)
- kostenloser Eintritt sowie Besuch aller Vorträge für Aussteller und Gäste mit Einladungskarte
- kostenlos Essen und Getränke für Aussteller und Besucher
- kostenfreie Abendveranstaltungen am 16. und 17. März 2010

## Ihre Ansprechpartner



Jennifer Würsching  
Inspire GmbH  
Büro Bensheim  
Am Falltor 35  
64625 Bensheim  
Telefon +49 (0) 6251 70 60 68

E-Mail: [wuersching@inspire-eventmanagement.de](mailto:wuersching@inspire-eventmanagement.de)



Ulrich Rothgerber  
Inspire GmbH  
Büro Schwäbisch Gmünd  
Gutenbergstraße 110  
73525 Schwäbisch Gmünd  
Telefon +49 (0) 7171 6 45 56  
Mobil +49 (0) 171 72 72 749

E-Mail: [rothgerber@inspire-eventmanagement.de](mailto:rothgerber@inspire-eventmanagement.de)

## Das besondere, kommunikative Konzept

Die Verbindung aus Gesprächen, Vorträgen, Vorführungen und Produktshows in angenehmer Atmosphäre



## Die Eckdaten aus 2009

- 4.050 Fachbesucher
- 120 Aussteller und Partner
- 90 Fachvorträge und Demoworkshops
- 25 Aktionsbühnen

## Unsere Leistungen

Kostenfrei für Aussteller

- Beteiligung am Veranstaltungsprogramm
- Präsentation von Fachbeiträgen
- Vorführungen auf Aktionsbühnen
- Nutzung der VIP-Lounge
- Eintrag im Lounge-Journal
- Beliebig viele Einladungskarten für Ihre Gäste
- Essen und Getränke für Ihre Gäste
- Internationale Besucherwerbung
- Konsequente Pressearbeit

Minimaler Aufwand durch kostengünstige Beteiligung als Aussteller mit komplett ausgestattetem Messestand

## Beispiel einer Standvariante

Standvariante „9“ zur Darstellung Ihres Unternehmens auf einer Standfläche von ca. 9 m<sup>2</sup>



ausgestattet mit: 1 Leuchtwand zur Firmeninformation  
1 Stehtisch mit 2 Hockern  
1 Pult inkl. Ablagefächern

Preis: **4.750,- Euro** zzgl. MwSt.



Weitere Standformen und Größen finden Sie auf unserer Homepage.