



- 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

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

- Ausstelleranmeldung 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



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

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 m²



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.