



DTU Center for Hygiejnisk Design  
DTU Fødevareinstituttet og IPU

## **Bæredygtighed, ressourcebesparelser og energieffektivitet med fokus på hygiejnisk design**

Invitation til teknologisk update 13. maj 2014 klokken 13:00-16:00  
Søltofts Plads, Bygning 221, Rum 237  
2800 Kgs. Lyngby

## Program:

- 13:00-13:10 Registrering og velkomst v/ Afdelingschef Henning Høgh Jensen
  - 13:10-13:20 Samarbejdspartner IPU v/ Mogens Arentoft
  - 13:20-13:40 Hygiejnisk Design, Dansk styrkeposition med kommercielt potentiale v/ Per Væggemose Nielsen
  - 13:40-14:00 Energy saving using Food process modeling v/ Aberham Hailu Feyissa
  - 14:00-14:30 Pause med kaffe, te, frugt og sødt
  - 14:30-14:50 Test og karakterisering af hygiejniske og antimikrobielle overflader v/ Henrik Ebbe Fallesen
  - 14:50-15:10 Trends inden for procesdesign – hvad bringer fremtiden v/ Alan Friis / Tech4Bizz
  - 15:10-16:00 Introduktion og fremvisning: DTU Center for hygiejnisk design i bygning 222 v/ Markus Wied Dethlefsen
- 
- Arrangementet er gratis, men tilmelding er nødvendig senest 8. maj.
  - Tilmelding til Lissi Holm [lihol@food.dtu.dk](mailto:lihol@food.dtu.dk) eller på [www.ipu.dk](http://www.ipu.dk)