

Einladung

Am **17.03.2016** und am **18.03.2016** hält die **Fachgruppe „Professionelle Reinigung und Pflege (PRP)“** der SEPAWA Vereinigung der Seifen-, Parfüm- und Waschmittelfachleute e.V. ihre jährliche Vortragsveranstaltung in Rapperswil (SG) ab.

An zwei Tagen wird unter dem **Veranstaltungstitel**

„Klein aber oho! – Rohstoffe machen's möglich“

über die besondere Bedeutung der Rohstoffe und deren Applikation aus verschiedenen Blickwinkeln referiert. Insgesamt acht Fachvorträge decken das Thema umfassend ab und regen zum Nachdenken und Handeln an.

Als informative Veranstaltung werden neben der Zielgruppe der Anwender verschiedene weitere Akteure branchenübergreifend angesprochen (Produzenten, Formulierer, Lieferanten, Industriebetriebe, Gebäudereiniger, Reinigungs- und Hygienespezialisten, Behörden, Ausbildungsstätten, Führungskräfte, Gebäudeplaner).

Das Ziel der Veranstaltung ist ein angeregter Austausch über die Grenzen fachlich verwandter Disziplinen hinweg. Ein Beitrag zum besseren gegenseitigen Verständnis und zur Förderung des Wissenstransfers wird hierdurch angestrebt.

Teilnahmegebühren:

Donnerstag:
 120,- € Nichtmitglieder,
 ohne Bankett
 100,-€ Mitglieder, mit Bankett

Freitag: ohne Bankett
 100,- € Nichtmitglieder,
 80,-€ Mitglieder

Übernachtungen:

Direkter Buchungslink:
 Deutsch:
<https://www.zuerich.com/de/besuchen/sepawa-prp-fachtagung-2016>
 Englisch:
<https://www.zuerich.com/en/visit/sepawa-prp-fachtagung-2016>

In der Region ist ein Kontingent an Zimmern für Tagungsteilnehmer vorreserviert und über oben angegebene Links direkt buchbar.

Es können Zimmer in anderen Hotels gebucht werden (Stichwort „**SEPAWA PRP Fachtagung 2016**“ für Spezialrate. Gültigkeit der Spezialrate bis 16.02.2016), unter:

ZÜRICH TOURISMUS
 Hotelreservation
 Im Hauptbahnhof
 Postfach
 8021 Zürich
 Telefon: +41 (0)44 215 40 40
 E-Mail: hotel@zuerich.com

Teilnahmeoptionen:

Sie haben die Möglichkeit, sich für beide Veranstaltungstage, als auch nur für einen Tag anzumelden.

Anmeldung:

online unter www.sepawa.com; bitte bei Buchung mit Bankett angeben ob Vegi oder nicht Vegi-Menü

Anmeldeschluss: 11. März 2016

Veranstaltungsort:

Hotel „Schwanen“ Grosser Saal
 CH 8640 Rapperswil
 Seequai 1

Programm

Donnerstag 17. März 2016

12.00 – 14.00 Uhr	Eintreffen und Registration der Teilnehmer Getränke, Fingerfood
14.00 – 14.10 Uhr	Begrüßung im Großen Saal Einführung in die Fachgruppenveranstaltung Thomas Hofmann ZHAW – Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Zürich/Wädenswil (CH)
14.10 – 14.40 Uhr	The application and benefits of enzymes in I&I laundry Dr. Christian A. Christensen Novozymes A/S, Frederiksberg (DK)
14.40 – 15.10 Uhr	Bio-basierte Chemikalien im Wasch- und Reinigungsmittelsektor: Die Nachhaltigkeitsherausforderung Dr. Frank Roland Schröder ehem. Henkel AG & Co. KGaA, Düsseldorf (D)
15.10 – 15.30 Uhr	Pause
15.30 – 16.00 Uhr	Sokalan® HP 20 – A new Anti-Greying ingredient Dr. Nicole Graf BASF SE, Ludwigshafen (D)
16.00 – 16.30 Uhr	Zusammenfassung, Aus- und Rückblick Review PRP Summerschool Thomas Hofmann Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften Zürich/Wädenswil (CH)
16:35 – 16:50 Uhr	Mitgliederversammlung Hierzu sind alle SEPAWA-Mitglieder herzlich eingeladen. Anschließend folgt die Festlegung des Themas für 2017.
<i>Danach</i>	Hotel Check-in
19:00 – 22:00 Uhr	Gemeinsames Nachtessen (Bankett) im Hotel Schwanen

Freitag 18. März 2016

<i>ab 07:00 Uhr</i>	Morgenessen (individuell, Hotel)
09.00 – 09.30 Uhr	Wachse für Reinigungs- und Pflegemittel Dr. Ernst Krendlinger Deurex The Wax Company, Elsteraue (D)
09.30 – 10.00 Uhr	Tenside und Emulgatoren aus nachwachsenden Rohstoffen Dr. Boris Estrine Wheatoleo Pomacle (F)
10.00 – 10.20 Uhr	Pause
10.20 – 10.50 Uhr	Starke Rohstoffe für einen sicheren Umgang Sven Totzek Esti Chem A/S Delmenhorst (D)
10.50 – 11.20 Uhr	Ausschreibungskriterien für die Beschaffung nachhaltiger Reinigungsdienstleistungen und -mittel Marcus Gast Umweltbundesamt Dessau-Roßlau (D)
11:20 – 11:30 Uhr	Abschluss und Ausblick 2017 Themenkreis für PRP 2017
<i>Danach</i>	Möglichkeit zur Mittagsverpflegung in lokalen Restaurants und Bistros am See
<i>Abreise</i>	