

6 april 2024

Geachte leden,

**Wij hebben het genoeg u uit te nodigen voor deelname aan zeer interessante lezingen:**

**DONDERDAG 25 APRIL 2024**

**“Lezing door Hans van der Steen Business manager van Hygienic Design Network (HDN)”**

Aanvang : **19.30 uur** (vanaf 19.00 uur inloop met koffie)  
Plaats : **FIRDA**  
Adres : **Splitting 21-23, 9202 LC Drachten**

Op deze bijeenkomst geeft Hans een presentatie over het waarom, maar vooral het hoe aanbrengen van een hygiënische las en hoe die er dan uit moet zien (lascriteria). Hieruit wordt duidelijk wat dit voor u betekent en hoe u daarmee kunt omgaan in de toekomst.

U herkent de situatie vast: u wordt gevraagd om een installatie te lassen bij een voedingsmiddelenproducent, maar de specificatie is onvolledig of de inhoud tegenstrijdig. Wat nu? Toch aan de slag gaan brengt risico's met zich mee. Want wie zegt dat u en de opdrachtgever dezelfde taal spreken? Er zijn allerlei punten waarop de opdrachtgever uw werk kan afkeuren.

De actuele Europese verordeningen voor het ontwerpen, bouwen, gebruiken en onderhouden van machines en installaties voor voedingsmiddelenproductie eist GMP (Good Manufacturing Practice), maar hoe toon je dat aan. Het betreft heel specifieke werkzaamheden en maatregelen die per applicatie anders kunnen zijn. De stichting HDN heeft als missie herkenning van hygiënische maatregelen op gebied van techniek en de erkenning van het specialisme (vakmanschap) dat daar voor nodig is. Het netwerk waarin alle disciplines vertegenwoordigd zijn, zet zich in voor het opzetten van een "Best Practice" voor de diverse werkzaamheden. Zo ook voor het Hygiënisch lassen en Hygiënisch Fitten.

De oplossing is de HDN-methodiek. Deze helpt u om samen met de opdrachtgever tot een goede opdrachtomschrijving en specificatie te komen.

Voor meer informatie zie: [www.lasgroepnoord.nl](http://www.lasgroepnoord.nl)  
Wij zien u graag op **25 april in Drachten**

Met vriendelijke groet,  
Het bestuur van **LasGroep Noord**