



## **Presseinfo**

---

**Meiko Care Convention am 16. / 17. Juni 2021:**

**Hygienespezialist lädt zu einer Online-Konferenz für den Pflegebereich – mit einer Produktneuheit, Fachvorträgen und Diskussionen rund um Küche und Pflegearbeitsraum**

**Am 16. und 17. Juni diskutieren Experten aus Planung, Trendforschung und Spültechnik aktuelle Fragen zu den Themen Hygiene, Planung und Nachhaltigkeit. Außerdem wird die jüngste Innovation aus dem Hause Meiko erstmals präsentiert. Angesprochen sind Klinikbetreiber, Betreiber von Alten- und Pflegeheimen, Fachplaner, Technische Leiter, Hygienefachkräfte, Hygieniker, Hygienebeauftragte, Verpflegungsleiter und Küchenchefs.**

Kostendruck, Hygienesicherheit, nachhaltiges Wirtschaften, smarte Prozesse – die Herausforderungen in Krankenhäusern und Alten- sowie Pflegeheimen sind vielschichtig. Den Fragen, wie sie zukünftig gelingen, geht Meiko mit Experten auf der zweitägigen Meiko Care Convention auf den Grund. Am ersten Tag steht das Thema Hygienesicherheit im Pflegearbeitsraum auf der Agenda, am folgenden werden die Prozesse in der Küche beleuchtet – vor allem wie sie hygienisch sicher geplant und gestaltet werden können.

### **16. Juni 10:00 bis 11:20 Uhr – Hygienesicherheit im Pflegearbeitsraum**

Den Auftakt der zweitägigen Care Convention macht ein Fachvortrag zum Thema: „Stopp für Krankheitserreger: Wie intelligente Planung Hygiene sichert.“ Anschließend stellt Meiko erstmals seine neue Reinigungs- und Desinfektionstechnik vor – die neue Perle der Pflege [www.meiko.de/perle](http://www.meiko.de/perle). Ihre Features sollen den Pflegealltag immens erleichtern. Abschließend diskutieren Medizinplaner Roberto Keller (PMO Keller) und weitere Experten, welche Maßstäbe bei der Planung von Krankenhäusern und Pflegeheimen zukünftig gesetzt werden müssen, um Hygienesicherheit zu gewährleisten.

### **17. Juni 10:00 bis 11:20 Uhr – Sichere Hygiene und Prozesse in der Küche**



## Presseinfo

---

Der Fachvortrag „Für mehr Hygiene: smarte Prozesse in der Spülküche“ leitet den zweiten Tag der Meiko Care Convention ein. Im Anschluss setzen sich Hanni Rützler, Foodtrendforscherin am zukunftsInstitut, Sebastian Ronge, Prokurist bei Ronge & Partner und Planer für das Allgemeine Krankenhaus der Stadt Wien, und Carsten Zellner, Vorstandsvorsitzender VdF mit Themen aus dem Pflegebereich und Gesundheitswesen auseinander. Dazu zählt der strukturelle Wandel in der Verpflegung. Außerdem wird diskutiert, wie Catering-Konzepte in zehn Jahren aussehen werden.

Die Meiko Care Convention hat das Ziel, Mitarbeitern aus dem Gesundheitssystem und Pflegebereich nutzwertige Informationen und Anregungen zu den Themen Hygiene, Nachhaltigkeit und Planung zu vermitteln und ihnen eine Plattform zum Austausch zu bieten. Interessenten können sich zur Online-Konferenz unter [www.meiko-global.com/meiko-care-convention](http://www.meiko-global.com/meiko-care-convention) kostenfrei registrieren. Die Anmeldung ist ab sofort bis jeweils kurz vor Konferenzstart möglich. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Unter den Teilnehmern der Meiko Care Convention im Küchenbereich verlost der Veranstalter zehn Exemplare des aktuellen Food Reports der Foodtrendforscherin Hanni Rützler. Ausführliche Informationen zum Programm stehen ebenfalls auf der oben genannten Website bereit.

Am 22. und 23. Juni richtet das Unternehmen eine weitere Online-Konferenz zu den gleichen Themenschwerpunkten mit internationalen Gästen in englischer Sprache aus. Auch hierfür ist die Anmeldung ab sofort möglich: [www.meiko-global.com/care-convention](http://www.meiko-global.com/care-convention).