

- 4** Dr. Küke GmbH – eine saubere Erfolgsgeschichte
- 6** Aktuelles
- 7** Listeriose
Wie gefährlich sind Listerien?
- 10** Aus die Maus: Omas gute, alte Schlagfalle wieder im Rennen?
Ja, Lockstoffe und High Tech machen es möglich!
- 14** Investition für mehr Qualität und Nachhaltigkeit
Produktionsstandorte mit neuem Luftfiltersystem ausgestattet
- 16** Interview mit Josua Schwab von Bosch Packaging Technology
Mit einem intelligenten Zuführsystem und dem richtigen Reinigungskonzept die Gesamtanlageneffektivität in der Riegelproduktion erhöhen
- 19** micro-biolytics GmbH aus Esslingen: Technologieplattform zur Analyse und Digitalisierung von Flüssigkeiten
Mit digitalem Fingerabdruck mehr Qualität in der Lebensmittelproduktion
- 20** Fachkonferenz der Akademie Fresenius diskutierte Sicherheit von Lebensmittelkontaktmaterialien
- 22** Sicherer Hort
Behälter aus Edelstahl Rostfrei
- 23** Keimreduzierung mittels FoodSafety-IRD
- 24** HACCP zertifiziert gegen Keime
Dampfsaugsystem Blue Evolution von beam
- 24** Praxistage „Notfallmanagement im Lebensmittelunternehmen“
- 25** Neue Reinigungstücher von KIMBERLY-CLARK PROFESSIONAL*
WYPALL X80 Plus: ein Allrounder für die Lebensmittelindustrie*
- 25** Neue Waschrinne von Kohlhoff
Professionelle Handreinigung
- 26** Startschuss für das erste biologische Biozid in Deutschland
Erlaubnis für den deutschlandweiten Testbetrieb des biologischen Biozids BIOMEBA in Verdunstungskühlanlagen und Rückkühlwerken erhalten
- 26** Dyson Airblade Händetrockner
Hygiene und Komfort clever geleast
- 27** Cleanzone
Internationale Fachmesse und Kongress für Reinraumtechnologie