
Inhalt

- 2 **Moderne Schulungssysteme für Lebensmittelsicherheit und Hygiene** – Einbettung in QM-Systeme: Möglichkeiten, Vorteile und Grenzen – ein Praxisbericht
- 4 **Alternative Proteine** – Lupine als regionale Quelle
- 7 **Alternative Lebensmittel** – Fleisch aus dem Labor
- 8 **Quo vadis Mineralölkohlenwasserstoffe?** – Historie und neue Ansätze in der Analytik
- 10 **Höhere Wertschöpfung der Kakaofrucht** – Verwendungsmöglichkeiten bisher wenig genutzter Bestandteile
- 13 **IFS ESG Check** – Praxisaspekte und Vorteile für Unternehmen
- 17 **Bodenbeläge** – Anforderungen in der Lebensmittelindustrie erfüllen