

Jedes Mitglied ist Spezialist

Jedes Mitglied des BVLK Hygieneforums ist ein Spezialist für Hygiene auf seinem Gebiet! Profitieren Sie von unserem gebündelten Know-how, um Ihren Großküchenbereich hygienisch sauber zu planen und zu realisieren.

Unsere Fachgebiete:

 amfora Hygiene- & Lebensmittelkontrolle → Lebensmittelkontrolltests	 Fakolith Hygiene-Beschichtungen → für Decken, Wände, Behälter & mehr
 APC Schädlingsbekämpfung	 Goliath Hygieneausbau → Laderausbaubau für Lebensmitteltransporte → Transporthygiene
 BU-HO-PLAST Einhaltung der Kühlkette → Kühlräume Innenausbau → Room Covering	 haug Hygienebürsten
 DBL Küchentextilien → Cooking Textiles	 Kimberly-Clark Waschraum- und Wischtuchlösungen
 delphi Hygiene-Management → Consulting & Training Training Hygiene Warenannahme	 testo Einhaltung der Kühlkette → Mess-Instrumente Hygiene- & Lebensmittelkontrolle → Testmaterialien Küchenausstattung Warenannahme
 Dr. Schnell Reinigungs- und Desinfektionsmittel → Küchen- und Lebensmittelhygiene, Desinfektion und mehr Q-KISS HACCP-Software	 Viessmann Einhaltung der Kühlkette → Kühlzellen & Kältetechnik Abfallagerung

Hier befinden sich Ihre Hygienethemen in den besten Händen

Jedes Partnerunternehmen bietet Produkte und Lösungen rund um die Hygiene des Gastronomiebetriebes an. Dabei handelt es sich nicht um zufällig ausgewählte Unternehmen, sondern um die Qualitätsführer in ihrem Bereich. Diese Partner haben die Vertreter des BVLK und der Lebensmittelkontrolle mit ihren Produkten und ihrem Know-how rund um das Thema Hygiene überzeugt! Sie bieten in ihren Bereichen einzigartige Spitzenleistungen an.

Dieses geballte Know-how und diese Expertise wollen wir Ihnen hier näherbringen und empfehlen. Wenn Sie Fragen oder Probleme rund um das Thema Hygiene haben, dann sind Sie hier in den besten Händen!

amfora health care GmbH Am Freibad 2 D-92342 Freystadt Tel.: +49 (0) 9179 965960 Fax: +49 (0) 9179 965910 info@amfora-health-care.de	APC AG: Allround Pest Control Ostendstraße 132 D-90482 Nürnberg Tel.: +49 (0) 911 5049990 Fax: +49 (0) 911 542654 apc@apc-ag.de	BU-HO-PLAST Michael Buserath GmbH Alsfelder Str. 4 D-34590 Wabern/Hebel Tel.: +49 (0) 5681 2449 Fax: +49 (0) 5681 5351 buhoplast@t-online.de	DBL-Deutsche Berufskleider-Leasing GmbH Dahlingstr. 251 D-47229 Duisburg Tel.: +49 (0) 2065 906480 Fax: +49 (0) 2065 906489 thomas.echelmeyer@dbl.de	delphi Lebensmittelsicherheit GmbH Eupener Str. 124 D-50933 Köln Tel.: +49 (0) 221 9130074 Fax: +49 (0) 221 9130078 office@delphi-online.de
 1 www.amfora-health-care.de	 2 www.apc-ag.de	 3 www.buhoplast.de	 4 www.dbl.de	 5 www.delphi-online.de
Der Pfad zu Ihren Hygiene-Experten				
				
DR. SCHNELL GmbH & Co. KGaA Taanusstraße 19 D-80807 München Tel.: +49 (0) 89 350608959 Fax: +49 (0) 89 350608933 matthias.juraneck@dr-schnell.de	 6 www.dr-schnell.de		 7 www.hygienebeschichtung.de	FAKOLITH Farben GmbH Carl-Benz-Straße 19 D-64658 Fürth/Odw. Tel.: +49 (0) 6253 23940 Fax: +49 (0) 6253 239410 germany@fakolith.com
Goliath Trans-Lining KG Ostendstraße 7 D-64319 Pfungstadt Tel.: +49 (0) 6157 9369933 Fax: +49 (0) 6157 936996 anfrage@trans-lining.de	haug bürsten KG Geschäftsbereich Hygiene Föllstraße 6 D-86343 Königsbrunn Tel.: +49 (0) 8231 96300 Fax: +49 (0) 8231 963096 office@haugbuersten.de	KIMBERLY-CLARK PROFESSIONAL* Carl-Spaeter-Straße 17 D-56070 Koblenz (Germany) Tel.: +49 (0) 261 9227-277 Mobil: +49 (0) 175 5813204 markus.becker@kcc.com	testo SE & Co. KGaA Testostraße 1 D-79853 Lenzkirch Tel.: +49 (0) 7653 681115 Fax: +49 (0) 7653 681445 dhiggelke@testo.de	Viessmann Kühlsysteme GmbH Dr.-Viessmann-Straße 1 D-95030 Hof/Saale Tel.: +49 (0) 9281 8140 Fax: +49 (0) 9281 814269 info@viessmann.com
 8 www.trans-lining.de	 9 www.haugbuersten.de	 10 www.kcprofessional.de	 11 www.testo.de	 12 www.viessmann.de



Wir für sichere Lebensmittel!

Logos in the gear: amfora health care hygiene competence, APC, dbl service Miettextilien, delphi Lebensmittelsicherheit, BU HO PLAST, DR. SCHNELL QUALITÄT UND SERVICE, Goliath Trans-Lining, Kimberly-Clark PROFESSIONAL, Viessmann, haug bürsten Made in Germany, Be sure. testo.

BVLK Hygieneforum

Das 1995 in Weinheim gegründete Fachforum des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure e.V., das BVLK Hygieneforum (früher Weinheimer Hygieneforum), ist in seiner Konstellation einmalig in Deutschland.

Warum? Das Netzwerk besteht aus dem **Zusammenschluss** von Lebensmittelkontrolleuren aus dem Bereich der amtlichen Überwachung über den Dachverband BVLK e. V. und Anbietern von Produkten sowie verschiedenen Dienstleistern der Wirtschaft aus den Bereichen Lebensmittelhygiene und Lebensmittelsicherheit. Somit entstehen Produkte und Dienstleistungen auf höchstem Niveau und mit professionellem Know-how – als Ergebnis der Zusammenarbeit und des Wissens- und Erfahrungsaustausches aller Akteure aus amtlicher Überwachung und Wirtschaft.

Sie suchen Lebensmittelsicherheit? **Wir** bieten Ihnen maßgeschneiderte Produkte und Lösungen in Sachen:

- Reinigungs- und Desinfektionsmittel
- Wasch- und Reinigungszubehör
- Hygienebürsten und Reinigungsgeräte
- Mietberufskleidung
- Leistungsstarke Kältetechnik
- Decken- und Wandsystem
- Trennwände und Kühlräume
- Messtechnik
- Hygienische Oberflächenbeschichtungen
- Präventive und akute Schädlingsbekämpfung
- Hygieneschulung und -beratung
- Hygiene-Schnelltests
- Hygienebeschichtungen für Oberflächen in Produktions- und Lagerräumen bei lebensmittelverarbeitenden Betrieben
- Hygieneausbau für Lieferwagen
- Transporthygiene



HERAUSGEBER:
Bundesverband der
Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V.
Naundorfer Str. 1
01558 Großenhain
Tel.: 03522 5287744
Fax: 03522 5287746

LAYOUT & DRUCK
www.mko-werbeagentur.de
Lurchengasse 10 • 38350 Helmstedt
Tel.: 05351 912990 • info@mko-werbeagentur.de
FOTOS, TEXTNACHWEISE:
Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V.,
amelie | adobe stock, BMEL: www.bmel.de, BVL: www.bvl.bund.de,
Lebensmittelverband Deutschland: www.lebensmittelverband.de





amfora health care GmbH

Produkte rund um die Lebensmittelsicherheit, betriebliche Eigenkontrollen und Hygienemanagement

Produkte und Leistungen:

- Schnelle Erfolgskontrolle und einfache Bewertung der Reinigungseffektivität mit der Clean Card © PRO
- Weitere Produkte und Zubehör HACCP/Hygiene wie z. B.
 - Bioindikatoren für Spül- und Waschmaschinen
 - wasserlösliche Etiketten
 - Desinfektionsmatten



APC: Allround Pest Control. Bundesweit

Schädlingsbekämpfung MIT WEITBLICK

Vernetzte Leistungen für anspruchsvolle Kunden

- Integrierte Schädlingsbekämpfung zur langfristigen Hygienesicherung
- Schnelle Hilfe bei akutem Schädlingsbefall
- Große Methodenvielfalt

Tel.: 0800 4232222

www.apc-ag.de

Wir sehen das, was Sie nicht sehen.



BU-HO Plast Michael Buserath GmbH

Fachpartner für hygienischen Innenausbau in Lebensmittelverarbeitenden Betrieben

Produkte und Leistungen:

Decken- und Wandsysteme in Kunststoff, GFK und Edelstahl für die Sanierung und den Neubau in allen Bereichen, wo Lebensmittel verarbeitet werden.

Weiter im Programm:

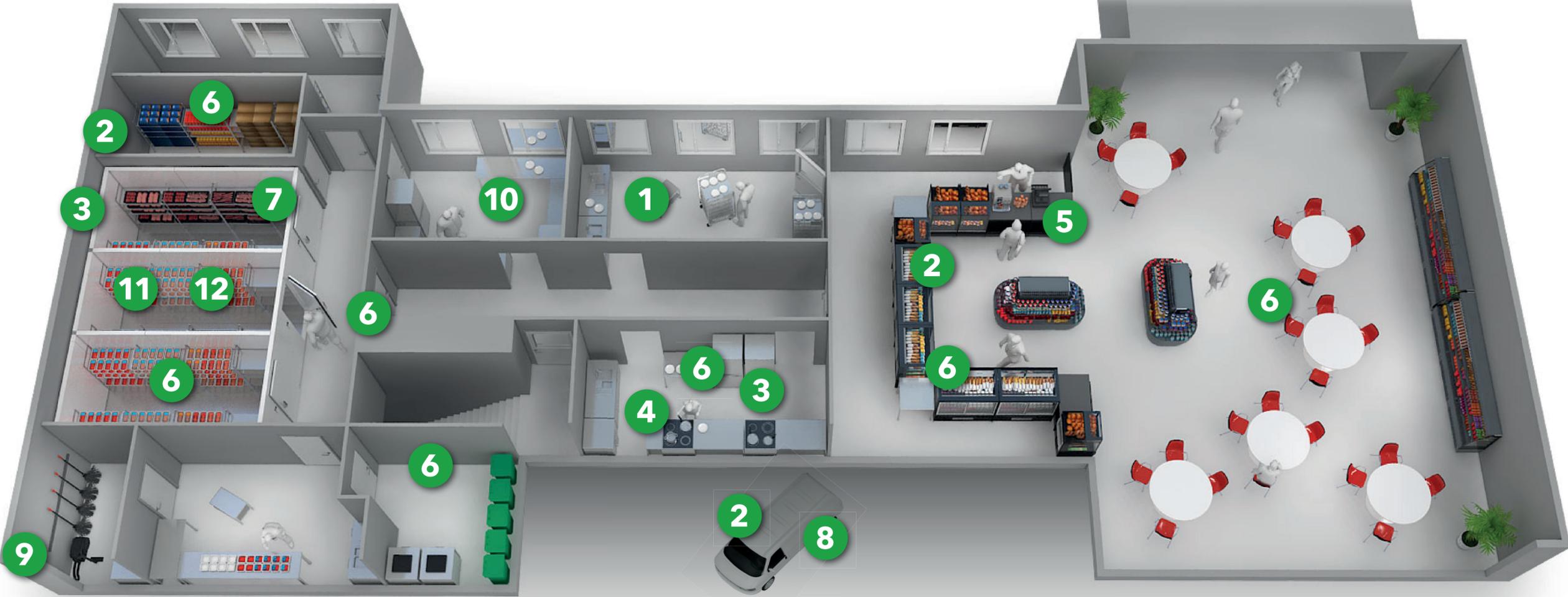
Kühlräume - Trennwände - Rammschutz - Edelstahltüren



DBL - Deutsche Berufskleider-Leasing GmbH

Holen, waschen, bringen - das ist der DBL-Mietservice. Zur DBL Berufskleidung im Leasing gehören Beratung, Ausstattung, Individualisierung, Abholung der getragenen Kleidung, Pflege, Reparatur und Bringdienst der frischen Berufskleidung.

Die DBL ist ein Zusammenschluss wirtschaftlich selbstständiger, regional tätiger Mietdienstleister. Unter dem gemeinsamen Logo bietet der Verbund textile Dienstleistung in ganz Deutschland. Die regionalen Vertragswerke übernehmen dabei die individuelle Versorgung der Kunden mit moderner Mietberufskleidung, Mietfußmatten, Mietwäsche und/oder Schutzkleidung.



delphi Lebensmittelsicherheit GmbH

... weil es mit Sicherheit besser schmeckt

Wir bieten Hygiene-Schulungen

Mitarbeiterschulung nach VO (EG) Nr. 852/2004, Wiederholungsbelehrung nach IFSG §43, Sachkunde-/Fachkunde-Schulung nach LMHV §4, HACCP-Schulung für das HACCP-Team, Hygiene-Brief (Führungskräfte-Seminare), Schulung für Hygiene-Beauftragte, Online-Schulungen

Wir bieten Hygiene-Beratungen

Freiwillige Hygiene-Kontrolle, Beratung zur EU-Zulassung von Küchenbetrieben, Erstellung von HACCP- und Hygiene-Konzepten, Beratung und Einrichtung digitaler Hygiene-Apps, Beratung zum Thema Infektionsschutz

Infos auf www.delphi-online.de



DR.SCHNELL GmbH & Co. KGaA

Bei uns dreht sich alles um Produkte und Serviceleistungen für die professionelle Reinigung, Desinfektion und Händehygiene. Das moderne Chemieunternehmen mit eigenen Forschungs- und Entwicklungslabors beschäftigt über 340 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in ganz Europa. Das Familienunternehmen DR.SCHNELL wird in sechster Generation von Dr. Thomas Schnell geleitet.

Die Produkte entstehen am Standort München, der mit modernsten Produktionsanlagen ausgestattet ist.

Mit seinem Anliegen, dass Mensch und Umwelt gesund bleiben, bekennt sich DR.SCHNELL klar zur Nachhaltigkeit. Diverse Auszeichnungen und Zertifizierungen bestätigen diesen gelebten Anspruch.



Fakolith Farben GmbH

Die FAKOLITH Farben GmbH entwickelt und produziert seit über 55 Jahren innovative Beschichtungssysteme für Profis.

Die FAKOLITH Hygienebeschichtungen eignen sich für nahezu alle Oberflächen in Kühl-, Lager-, Produktions- und Reinräumen. Ebenso für Tank- und Silobeschichtungen. Sie entsprechen den Anforderungen an die Lebensmittelhygiene nach VO (EG) Nr. 852/2004 und zeichnen sich insbesondere aus durch:

- ihre Schutzfunktion vor mikrobiellem Befall (BioFilmStop)
- ihre hervorragenden Haftungseigenschaften, auch auf schwierigsten Untergründen
- ihre hohe Reinigungs- und Desinfektionsmittelbeständigkeit



Goliath Trans-Lining KG

Das familiengeführte Unternehmen Goliath Trans-Lining ist auf den hygienischen und sehr robusten Laderaumbau von Lebensmitteltransportern aller Art spezialisiert.

Die fugenfreie Verarbeitung der bruchfesten Materialien mit runden Ecken zeichnet den sog. Hygieneausbau namens Trans-Clean® aus.

Der Hygieneausbau wird entsprechend den jeweiligen Kundenanforderungen individualisiert und ist deutschlandweit erhältlich. Der BVLK e. V. empfiehlt für den Lebensmitteltransport in Transportern einzig den Hygieneausbau Trans-Clean® von Goliath Trans-Lining.



Made in Germany

haugbürsten KG

haugbürsten wurde 1962 von Traudel und Hans Haug zur industriellen Bürstenproduktion gegründet. Allerdings reicht die handwerkliche Tradition des Familienunternehmens zurück bis ins Jahr 1836. Von der rund 23.000 m² großen Betriebsfläche des Standortes in Königsbrunn werden ca. 15.000 m² für Produktion, Lager und Verwaltung genutzt.

haugbürsten ist der weltweit bekannte Produzent von qualitativ hochwertigsten Hygienebürsten, die in allen Anwendungsbereichen der lebensmittelverarbeitenden Branchen eingesetzt werden können. Innovative und kreative Produktideen werden auf Maschinen mit höchster Technologie und anspruchsvollen Rohstoffen hergestellt.



Kimberly-Clark Professional*

Wir liefern Ihnen in den Bereichen Gesundheit und Hygiene die besten Lösungen, die Ihren speziellen Anforderungen gerecht werden. KIMBERLY-CLARK PROFESSIONAL*, der führende Anbieter von Hygiene- und Sicherheitslösungen, bietet die besten Lösungen, die auf Ihre individuellen Anforderungen zugeschnitten sind, ganz gleich, in welcher Branche oder in welchem Umfeld Sie sich befinden.

Über 145 Jahre Kompetenz in den Bereichen Waschraum, Wischtuch und Arbeitssicherheit.

Hygienische und effiziente Produktlösungen:

- Reinigung, Desinfektion und Trocknung von Flächen
- Handhygienelösungen
- Arbeitsschutz



testo SE & Co. KGaA

Mit einer vielfältigen Produktauswahl für die Kontrolle der Lebensmittelsicherheit hilft Ihnen Testo dabei, Ihre HACCP-Anforderungen mühelos zu erfüllen - und gibt Ihnen die Gewissheit, Lebensmittel sicher zu lagern und zu verarbeiten.

Unsere Messtechnik umfasst Datenlogger, Thermometer, Frittieröltester, pH-Messgeräte und vieles mehr. Zudem bietet Testo digitale Qualitätsmanagementlösungen, welche die Lebensmittel, die Hygiene und viele qualitätsrelevante Parameter in einer Software managen, um Prozesssicherheit im Kontext der Ressourcenschonung zu gewährleisten.



Viessmann Kühleysteme GmbH

Ihr Fachpartner für die Erhaltung der Produktsicherheit entlang der Kühlkette

Produkte und Leistungen:

- Lösungen für die hygienische und temperatursichere Lagerung und Distribution von Lebensmitteln:
- Kühl-/Tiefkühlzellen
- Kühlmöbel
- Lösungen für die Lagerung von Lebensmittelabfällen
- Nassmüllkühler
- Kühlzellen für Nassmüll