

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

Lebensmittelbedingte Infektionen nehmen in Europa zu und verursachen jährlich hunderttausende Erkrankungen sowie hohe wirtschaftliche Schäden für den Handel. Steigende Hygieneanforderungen und Rückrufe verschärfen die Situation zusätzlich.

DEUTLICH ERHÖHTE LEBENSMITTELSICHERHEIT DURCH GEZIELTE KEIMREDUKTION

>90 % WENIGER KEIME (U. A. E. COLI, LISTERIEN, STAPHYLOKOKKEN)

UNTERSTÜTZT BEI DER EINHALTUNG DER EU-VERORDNUNG 2024/2895

(KEIM- UND BAKTERIENBELASTUNG AM POINT OF SALE WIRD DEUTLICH REDUZIERT)

WIRKSAM BEREITS INNERHALB WENIGER STUNDEN

NATÜRLICHE, HOCHWERTIGE WARENPRÄSENTATION OHNE PRODUKTSCHÄDIGUNG

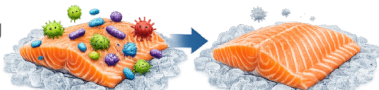
UNTERSTÜTZUNG BEI DER EINHALTUNG STEIGENDER HYGIENEANFORDERUNGEN

SCHUTZ VON KUNDEN, PRODUKTEN UND MARKE

VOLL KOMPATIBEL MIT BESTEHENDEN LUMITECH SHELF SYSTEMEN

VORHER

Hohe Keimbelastung
(u.a. E. coli, Listerien, Staphylococcus aureus)



LUMITECH

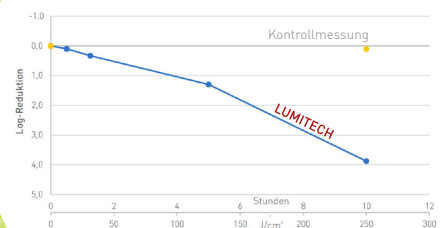
Keimreduktion in nur 6 Stunden bis zu 90%

Unabhängige Tests der **Technischen Hochschule Ulm** zeigen Keimreduktionen von bis zu 90 % bei E. coli, Listerien und Staphylococcus aureus, insbesondere bei Obst, Gemüse und Käse – innerhalb von nur sechs Stunden.

MIT
LUMITECH
>90%
WENIGER
KEIME

Die Kontrollmessung zeigt:
Ohne optimierte Lichttechnologie keine Desinfektionswirkung

Desinfektionsergebnisse der Bestrahlungsversuche an L. innocua der Technischen Hochschule Ulm



LUMITECH

Log-Reduktion bis ~4 log
das entspricht ~ 99,99 % Keimreduktion



FRESH CONFIDENCE