

fleisch magazin

Internationale
Fachzeitschrift für
die Fleischwirtschaft

Italien

Italienische Schinken
und Wurstwaren:
Typisch europäisch

Hygiene + Entsorgung

Trends und neue
Produkte



Ulrich Müller
Geschäftsführer
LFW Ludwigsluster Fleisch- und
Wurstspezialitäten GmbH & Co.KG
Ludwigslust/Meckl.

Ludwigsluster Fleischwaren: Jedes Mahl ein Genuss

Total regional

Bastra, Arnsberg

Mit Komplettsystem für Hygienetechnik



Seit mehr als 60 Jahren entwickelt, produziert und vertreibt Bastra aus Arnsberg hochwertige Anlagentechnologien sowie Betriebseinrichtungen für Fleisch und Lebensmittel verarbeitende Unternehmen und bietet in diesem Bereich ein umfangreiches Komplettausstattungsprogramm.

Für die betriebliche Personal- und Prozesshygiene finden Kunden aus Industrie und Handwerk hier eine breite Palette wirtschaftlicher Einzelkomponenten zum Reinigen und Desinfizieren sowie eine Reihe leistungsstarker hygienetechnischer Maschinen.

Neben diversen Reinigungsmaschinen bzw. Waschplätzen für Schuhsohlen, Stiefel und

Behälterwaschmaschinen und Hygieneschleusen gehören ebenso zum Komplettsystem Hygienetechnik von Bastra wie Stiefel- und Sohlenwaschplätzen sowie Handwasch- und Desinfektionsvorrichtungen.



Schürzen umfasst das Angebot auch Desinfektionsmittelspender, Sterilisations- und Handwaschbecken sowie Drehkreuze (Dreh Sperren) und Hygieneschleusen für den kontrollierten Zugang. Zur gründlichen Reinigung von Euro-Kisten, Beschickungswagen und Rauchstöcken bietet Bastra Spezial-Waschmaschinen an.

Die hochwertigen Edelstahl-Produkte zeichnen sich durch bedarfsgerechte und individuelle Ausstattungen aus und generieren so bestmöglichen Kundennutzen. Damit Betreiber die Anforderungen, die zum Jahreswechsel in Kraft tretenden EU-Hygieneverordnung erfüllen können, bietet Bastra eine qualifizierte Beratung und umfassende Betreuung. ■