



## Pressemitteilung

### Beko Technologies gibt Fachwissen weiter

#### Kooperation mit dem Landesverband für Lebensmittelkontrolleure Baden-Württemberg und dem KIN Lebensmittelinstitut e.V.

**Neuss, 02. November 2017** – Die [Beko Technologies GmbH](#) geht Kooperationen mit dem [Landesverband für Lebensmittelkontrolleure Baden-Württemberg](#) und dem [KIN Lebensmittelinstitut](#), Neumünster, ein. Im Rahmen von Vorträgen, Schulungen und Workshops berät das Neusser Unternehmen die Institute rund um das Medium Druckluft und stellt Technologien für höhere Druckluftqualität und Energieeffizienz vor. Auch das für die Druckluftaufbereitung erforderliche technische Equipment stellt Beko Technologies zur Verfügung.

„Die Lebensmittelindustrie ist eine Branche, die unter dem Druck hoher Qualitätsanforderungen steht. So muss auch bei dem Einsatz von Druckluft auf größtmögliche Qualität und Reinheit geachtet werden“, sagt Norbert Strack, einer der beiden Geschäftsführer der Beko Technologies GmbH. „Dabei ist vielen Unternehmen die wichtige Rolle, die das Medium Druckluft in den Produktionsprozessen spielt, häufig gar nicht bewusst. Die Partnerschaften ermöglichen es uns, das Augenmerk der Branche verstärkt darauf zu lenken. Durch den regelmäßigen Austausch mit unseren Partnern sorgen wir gemeinsam für höhere Lebensmittelsicherheit“, so Strack weiter.

#### Bundesweite Schulungen für Lebensmittelkontrolleure

In bundesweit stattfindenden Vorträgen und Workshops in den Landesverbänden für Lebensmittelkontrolleure vermitteln Experten von Beko Technologies – wie Thorsten Lenertat, Global Account Manager und Initiator der Kooperationen – Grundlagen zur Druckluftaufbereitung und das nötige Wissen zur neutralen Bewertung von Druckluftanlagen. Seit November 2017 ist Beko Technologies offizieller Kooperationspartner des Landesverbandes für Lebensmittelkontrolleure Baden-Württemberg und wird den Verband künftig bei Veranstaltungen, Mitgliederversammlungen und Schulungen begleiten.

#### Druckluftaufbereitung wird fester Studieninhalt

Das KIN Lebensmittelinstitut nimmt als größter Ausbilder von Lebensmitteltechnikern 2018 das Thema Druckluftaufbereitung in den Lehrplan auf. Gemeinsam mit Beko Technologies soll ein Konzept zur Schulung für Lebensmitteltechniker erstellt und umgesetzt werden. Ziel ist es, den Studenten Grundlagen der Druckluftaufbereitung



und Messtechnik sowie deren Nutzen zu vermitteln. Um ihnen praktische und empirische Einblicke zu vermitteln, stellt Beko Technologies dem Institut eine Druckluftaufbereitungsanlage sowie das TÜV-zertifizierte Messtechniksystem METPOINT OCV für das neue Technikum zur Verfügung. Darüber hinaus wird Beko Technologies als Mentor die Bachelor- und Masterarbeiten interessierter Studenten des KIN betreuen und ihnen damit die Chance geben, direkten Einblick in die technischen Hintergründe der Druckluftaufbereitung zu nehmen.

### **Synergien nutzen durch Kooperation und Wissenstransfer**

„Wir freuen uns, unser Wissen in der Aufbereitung von Druckluft an Studenten weitergeben und in der Lehre mitwirken zu können. Bei dem Austausch mit dem KIN Lebensmittelinstitut planen wir auch, Synergien im Bereich Industrie 4.0 zu nutzen“, so Thorsten Lenertat. Auf der Anuga FoodTec im März 2018 in Köln werden Beko Technologies und das KIN die Verknüpfung von Lebensmittel- und Drucklufttechnik an einem gemeinsamen Stand anschaulich demonstrieren.

#### **Pressekontakt:**

BEKO TECHNOLOGIES GmbH  
Berndt Sander  
Im Taubental 7  
41468 Neuss  
Tel.: +49 2131 988-264  
Mail: [berndt.sander@beko-technologies.com](mailto:berndt.sander@beko-technologies.com)  
Web: <http://www.beko-technologies.com>

VOCATO public relations GmbH  
Friederike Wagner / Karin Bönig  
Braugasse 12  
50859 Köln  
+49 2234 60198-16 / -13  
[fwagner@vocato.com](mailto:fwagner@vocato.com) / [kboenig@vocato.com](mailto:kboenig@vocato.com)  
[www.vocato.com](http://www.vocato.com)

#### **Über BEKO TECHNOLOGIES:**

Die BEKO TECHNOLOGIES GmbH entwickelt, fertigt und vertreibt Komponenten und Systeme für die Aufbereitung und das Management von Druckluft- und Druckgas. Das unabhängige Familienunternehmen mit Hauptsitz in Neuss wurde 1982 gegründet und ist mit über 500 Mitarbeitern und 14 Niederlassungen weltweit heute international aufgestellt. Das Kompetenz- und Leistungsspektrum reicht von der Aufbereitung von Druckluft und Druckgas durch Filtration und Trocknung über die bewährte Kondensattechnik bis hin zu Instrumenten für die Qualitätskontrolle und -messung. BEKO TECHNOLOGIES berät produzierende Unternehmen branchenunabhängig, um die optimale Lösung für ihre Druckluftaufbereitung zu finden und die Einhaltung der geforderten Qualität und die Energieeffizienz im Prozess sicherzustellen.

Weitere Informationen unter: [www.beko-technologies.com](http://www.beko-technologies.com)



**Bilder:**



**Bild 1:** Norbert Strack, einer der beiden Geschäftsführer der Beko Technologies GmbH; Bildquelle: Beko Technologies GmbH



**Bild 2:** In Vorträgen für die Landesverbände der Lebensmittelkontrolleure vermittelt Thorsten Lenert, Global Account Manager der Beko Technologies GmbH, Grundlagen zur Druckluftaufbereitung und das nötige Wissen zur neutralen Bewertung von Druckluftanlagen. Bildquelle: Beko Technologies GmbH



**Bild 3:** Im Technikum des KIN Lebensmittelinstituts steht den Lebensmitteltechnikern künftig auch eine Druckluftaufbereitungsanlage inklusive Messtechnik zur Verfügung. Bildquelle: KIN Lebensmittelinstitut e.V.



**Bild 4:** Für ein sicheres Lebensmittel muss jeder Schritt im Herstellungsprozess genau kontrolliert werden. Bildquelle KIN Lebensmittelinstitut e.V.