

Neuer Service für Waschräume

Rentokil Initial erweitert seine Geschäftstätigkeiten. Der Spezialist im Bereich Schädlingsbekämpfung und -prävention sowie Anbieter professioneller Hygieneservices und Vorratsschutz komplettiert sein Portfolio um den Bereich Waschaum- und Raumlufthygiene. Nach einer Pause von einigen Jahren aufgrund eines Joint Ventures mit CWS nimmt das Unternehmen seine diesbezüglichen Aktivitäten in Deutschland ab sofort wieder auf. „Als führender Anbieter für integrierte Hygiene-

lösungen freuen wir uns sehr, unser Portfolio durch den Bereich Waschaumhygiene zu vervollständigen und unseren Kunden künftig einen einzigartigen Komplettservice anbieten zu können“, sagt Nicola Cassanelli, Director Business Development. St.

Forschungspreis vergeben

Der Stockmeyer-Wissenschaftspreis ging in diesem Jahr an Dr. Brianne A. Altmann und Dr. Stephanie Grahl vom Department für Nutztierwissenschaften der Georg-August-Universi-

tät in Göttingen. Sie erhielten ihn für ihre Promotionsarbeiten zu alternativen Proteinquellen aus Algen und Insekten und deren Anwendung in Futtermitteln und innovativen Lebensmitteln, wobei insbesondere die Produktqualität und Verbraucherwahrnehmung eine Rolle spielten. Das Preisgeld beträgt 10.000 Euro. St.

GDL startet Online-Veranstaltungsreihe

Die Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologe e.V. (GDL) hat eine Online-Vortragsreihe rund um die Kultur und

Ethik im Zusammenhang mit Lebensmitteln gestartet, die Anfang 2021 mit fünf weiteren Beiträgen fortgesetzt wird. Die Vorträge finden grundsätzlich an einem Dienstagabend statt und starten jeweils um 19:30 Uhr. Die Dauer ist einschließlich Fragen und Diskussion auf rund zwei Stunden angesetzt. Eine kostenlose Teilnahme ist online oder telefonisch möglich. Jeder Vortrag kann einzeln belegt werden. Interessierte werden gebeten, sich rechtzeitig auf der GDL-Website unter www.gdl-ev.org/veranstaltungen/gdl-veranstaltungen anzumelden. TW

Produktentwicklung

Ein vollumfängliches Dienstleistungspaket

Produktideen zu realisieren, Lebensmittelerzeugnisse zu verbessern (zum Beispiel auch in Bezug auf den Nutri-Score), Rohmaterialien auszutauschen, neue Technologien zu testen für eine höhere Qualität durch schonendere Behandlung oder die Sensorik sicher zu optimieren, dafür steht das KIN mit ei-

reich umgesetzt, da man die Basiskriterien und den Umfang vorab zusammen festlegt. Das ist gerade bei Entwicklungsarbeiten von entscheidender Bedeutung und vermeidet unangenehme Überraschungen.

Das mit modernen Industrieanlagen ausgestattete Technikum (Pilot Plant), die Versuchsküche und der Service des akkreditierten Prüflabors (Mikrobiologie/Chemie/Verpackung) sowie das Sensoriklabor mit geschultem Personal bieten dabei die vollumfänglichen Dienstleistungen des Lebensmittelinstituts, um die Produkte in abgesicherter Qualität auf den Markt zu bringen – inklusive Austausch mit den erfahrenen Experten

KIN-Veranstaltungen

- | | |
|----------------|---|
| 12. – 13.01.21 | Seminar mit Praxisworkshop: Thermische Haltbarmachung I |
| 21.01.21 | Expert-Seminar: Falzprüfung von Konservendosen |
| 03.02.21 | Online-Seminar: Nutri-Score kompakt – einordnen, umsetzen, anwenden |
| 10.02.21 | Online-Seminar: Konformitätserklärungen für Kunststoffe mit Lebensmittelkontakt |

Nähere Informationen zu den inhaltlichen Schwerpunkten der hier aufgeführten Seminare und ein Überblick über weitere KIN-Veranstaltungen sind unter www.kin.de zu finden.

während des gesamten Projekts. Die Ideen und Entwicklungen werden hochvertraulich bearbeitet. Geheimhaltung wird

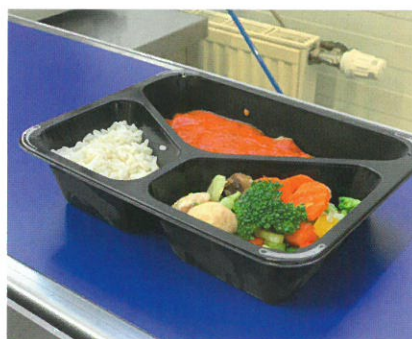
garantiert. So sind Information-Leaks ausgeschlossen und die eigenen Ressourcen nicht zusätzlich belastet. YS/St.



Lebensmittelinstitut KIN e.V.

Wasbeker Straße 324
24537 Neumünster
Tel.: 0 43 21-60 10
Fax: 0 43 21-60 140
www.kin.de
info@kin.de

nem umfangreichen Service bei der Umsetzung von Innovationsprojekten und Produktentwicklungen. Von der Konzeption über das Prototyping (Sichtmuster) und die Produktion für Testmärkte bis hin zur rechtskonformen Verpackungsdeklaration: Gemeinsam mit dem Kunden werden auch anspruchsvolle Aufgaben erfolg-



Die Entwicklung neuer Produkte ist eine der Kernkompetenzen des KIN. Rechts: Zur Ausstattung des modern eingerichteten Technikums gehört diese Mikrowellendurchlaufanlage.

