

9 TIPPS ZUR SCHÄDLINGS PRÄVENTION



TIPP 1:

Lebensmittelreste regelmäßig wegräumen
und Arbeitsflächen säubern

TIPP 2:

Befallene Ware SOFORT beseitigen

TIPP 3:

Kontrolle beim Wareneingang

TIPP 4:

Übersichtliche Lagerhaltung
(First In/First Out)



TIPP 5:

Sauberhaltung des gesamten Betriebes

TIPP 6:

Vermeiden von
Feuchtigkeitsansammlungen

TIPP 7:

Vermeidung von baulichen Hohlräumen
(Kabelschächte, hängende Decken...)

TIPP 8:

Bauliche Instandhaltung des Betriebes

TIPP 9:

Regelmäßige Inspektionen im gesamten
Betrieb

