**Presseinformation**

**Rentokil Initial GmbH & Co. KG, Am Coloneum 6, 50829 Köln**

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar und Rückfragen bitte an:

**PR!ZM / dako pr**, Manforter Str. 133, 51373 Leverkusen, Tel: 02 14 - 20 6910

10/22-07

Rentokil Initial GmbH & Co. KG

**Ernte sichern – Schädlinge schonend beseitigen**

Lebensmittel: Konventioneller und biokonformer Vorratsschutz nach höchstem ökologischen Standard

**Ob zur Sicherung der nationalen Getreideernte oder als Ausgleich für ausbleibende Lieferungen: Der Schutz von Lebensmitteln gewinnt immer mehr an Bedeutung. Beson­ders in Mühlenwerken, Silos und Lagerräumen müssen Vorratsschädlinge effektiv und schonend beseitigt werden. Die zur Rentokil Initial-Gruppe gehörende S&A Service und Anwendungstechnik GmbH (Scheeßel-Westerholz) gilt dabei als bundesweiter Spezialist für Material- und Vorratsschutz.** **Hierfür bietet S&A eine eigens entwickelte Phosphin-Begasung sowie Hitzebehandlung an. Mittels Pressure Expansion (PEX-)Anlagen stellt das Unter­nehmen der Lebensmittelindustrie zudem ein Verfahren zur Verfügung, welches komplett ohne toxische Gase auskommt.**

Es ist eine schlichte Notwendigkeit: Angesichts der aktuellen Lage mit globalen Lieferengpässen und regionaler Lebensmittelknappheit, gewinnt guter Vorratsschutz deutlich an Bedeutung. Darüber hinaus legt die Lebensmittelindustrie schon aus ökonomischen Gründen viel Wert auf die Einhaltung der Qualitäts- und Hygienestandards von Bio-Produkten. Für die Schädlingsbekämpfung bei biologischer und ökologischer Produktion müssen zudem die Produktionsvorschriften der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 eingehalten werden. Während der noch laufenden, weltweiten Corona-Pandemie befinden sich Schädlingsbekämpfer dabei in einer besonderen Hoch­konjunktur: Denn Händler importieren ihre Bio-Ware vermehrt aus dem Ursprungsland. Ihr Frachtware – meistens Luft- oder Seefracht – ist oft mangelnden Lagerbedingungen ausgesetzt. Um diese Lebensmittel zu retten, bietet die in allen deutschen Seehäfen aktive S&A Service und Anwendungstechnik GmbH (Scheeßel-Westerholz, Nieder­sachsen) ihre Dienste an. Als Spezialist für Material- und Vorratsschutz entwickelt das Unternehmen bundesweit Strategien zur Schädlingsbekämpfung – bedürfnis- und befallsentsprechend. „Dabei wählen unsere Experten, verpflichtet im Rahmen einer Substitutionsprüfung, immer das Verfahren mit der geringsten Gefährlichkeit – zum Schutz von Umwelt, Menschen und Güter.“, betont der zuständige S&A-Manager Mike Heruth.

**Phosphin-Gas und Hitze gegen Vorratsschädlinge**

Für den Vorratsschutz von einzelnen Paletten, Schiffcontainern und ganzen Gebäuden eignet sich unter anderem die konventionelle Begasung. S&A verwendet dazu seit 1998 den selbst entwickelten Wirkstoff FRISIN – eine Kombination aus Stickstoff und Phosphorwasserstoff (Phosphin). Dieses Mittel entfaltet seine Wirkung direkt beim Eingasen unabhängig von Temperatur und Feuchtigkeit und kann daher ganzjährig eingesetzt werden. Elementarer Vorteil des Phosphin-Gases: Es ist sofort verfügbar und garantiert eine 100prozentige Abtötung der Schädlinge. Der Wirkstoff kann zudem besonders niedrig und umweltfreundlich dosiert beziehungsweise nachdosiert werden. Dazu müssen keine Güter umgelagert werden, sodass Energie gespart und die Fördereinrichtung geschont werden kann. Eine Stapelbegasung kann ebenfalls sicher am Kundenstandort stattfinden. FRISIN macht eine Behandlung von Siloanlagen und Getreideflächenläger mit einer Größe von 100 bis 90.000 beziehungsweise 200.000 Tonnen sowie von Schiffen mit einem Fassungsvermögen von bis zu 60.000 Tonnen möglich. Rückstände auf der behandelten Ware liegen dabei unter den gesetzlich erlaubten Grenzwerten. Nach der Einwirkzeit von FRISIN wird der Behandlungsraum für kurze Zeit gelüftet. Danach ist kein gesundheitsgefährdendes Phosphin mehr vorhanden, was aus Sicherheitsgründen auch messtechnisch überprüft wird.

Eine sinnvolle Ergänzung oder Alternative zur Begasung ist die Hitzebehandlung. Sie ermöglicht eine schnelle, zuverlässige und giftfreie Schädlingsbekämpfung und verringert damit den Einsatz chemischer Produkte deutlich – teilweise bis auf Null. Bei diesem Spezialverfahren setzt S&A autarke Heizgeräte ein, die sowohl bei akutem Befall als auch zur Prävention erstklassige Ergebnisse erzielen. Aufgrund der Wärmeeinwirkung von 50 bis 60 Grad Celsius werden die Vorratsschädlinge dabei über den notwendigen Zeitraum in allen Entwicklungsstadien rückstandsfrei abgetötet. Besonders praktisch: Anders als für die Begasung ist keine Vorbereitung und Lüftung nötig. Ebenso ist auch eine partielle Behandlung möglich. Die Geräte von S&A garantieren einen hohen Erfolg, da nur Geräte von höchster Leistung für einen großen Luftverwirbelungseffekt eingesetzt werden. „Weil der Verbrauch der externen Heizgeräte hochgerechnet werden kann, ist diese Methode auch mit einer Kostensicherheit verbunden.“, erklärt Mike Heruth.

**Schädlingsbekämpfung ganz ohne Toxine**

Für einen Vorratsschutz auf hohem ökologischen Niveau bietet S&A sein bewährtes Pressure Expansion (PEX-)Verfahren an, das auf CO2 und einer Druckbehandlung basiert. Bei dieser Methode werden keinerlei toxische Gase verwendet, denn die Wirkung beruht auf dem schlichten Entzug von Luftsauerstoff. Damit schlägt S&A den „grünen Weg“ in der Schädlingsbekämpfung ein. Durchführbar ist das Verfahren sowohl bei loser als auch palettierter Ware wie beispielsweise in Big-Bags. Gemäß Kontrollnummer DE-ÖKO-005 profitieren besonders Bio-Produkte wie Getreide, Saaten, Nüsse, Kaffee und Tee sowie Gewürze von dieser Prozedur. Deutschlandweit gibt es jedoch aufgrund aktueller Knappheit nur wenige Anbieter, die CO2 liefern können. S&A hat sich dieser Herausforderung gestellt und eine Lösung entwickelt: Dabei wird die CO2-Behandlung zeitlich verlängert und der Druck auf 20 Bar verringert. Alternativ bietet S&A auch das Stickstoffverfahren an: Dieses beruht auf der Verdrängung von Sauerstoff und wird über einen Zeitraum von vier bis sechs Wochen durchgeführt. Das erfordert auch auf Kundenseite eine veränderte Planung. „Die Behandlung mit Stickstoff weist die gleiche Erfolgsquote auf wie das PEX-Verfahren und ist sowohl für lose- als auch palettierte Ware möglich“, so Mike Heruth: „Die Effizienz der Behandlung sowie die Qualität der Ware werden bei beiden Methoden in keinster Weise beeinträchtigt.“

Beim PEX-Verfahren werden Schadinsekten gleich „dreifach abgetötet“. Im ersten Schritt werden die beladenen Kammern mit CO2, umgangssprachlich Kohlensäure, gespült. So wird Schädlingen jeglicher lebensnotwendige Sauerstoff (O2) entzogen. Im zweiten Schritt wird der atmosphärische Druck in der PEX-Anlage auf bis zu 30 Bar mit CO2 hochgefahren. Diesem Druck werden die zu behandelnden Waren für mindestens 90 Minuten und höchstens vier Stunden ausgesetzt. Nach Erreichen des maximalen Drucks wird dieser implosionsartig bis auf den Normalzustand herabgesetzt. Schadinsekten können diesem raschen Druckabfall nicht standhalten. So werden sämtliche Vorratsschädlinge – in allen Stadien der Entwicklung – vernichtet und anschließend auf Kundenwunsch entfernt. Bis zu 30 Standardpaletten lassen sich auf diese Weise gleichzeitig behandeln. Gegenüber üblichen Begasungsmitteln oder rein physikalischen Methoden ist dieses Verfahren erheblich effektiver – besonders bei der Bekämpfung hartnäckiger Schadorganismen.

S&A feiert aktuell als „Bio-Pionier“ sein 30-jähriges Jubiläum in der Behandlung von Öko-Waren. Das bundesweit aktive Unternehmen gehört zur internationalen Rentokil Initial-Gruppe, einem der weltweit größten Schädlingsbekämpfer. Weitere Informationen zum Thema Vorratsschutz erhalten Lebensmittel-Profis direkt bei der Abteilung „Food Stock Protection“ von S&A, telefonisch unter **04263-301735** oder im Internet unter **www.s-und-a.de** sowie **www.rentokil-initial.de**.

ca. 6.600 Zeichen

**Über Rentokil Initial:**

Die Rentokil Initial GmbH & Co. KG (Köln) ist Teil der internationalen Rentokil Initial-Gruppe mit Hauptsitz in Crawley (England). Diese setzt als Innovationsmarktführer seit mehr als 100 Jahren weltweit Maßstäbe im Bereich der Schädlingsbekämpfung, professionellen Hygienedienstleistung, Vorratsschutz und Innenraumbegrünung. Die Gruppe ist in über 85 Ländern aktiv und beschäftigt mehr als 44.000 Mitarbeiter unterschiedlichster Kulturen. In Deutschland setzen sich jeden Tag mehr als 800 Fachleute dafür ein, ihren über 30.000 Kunden einen exzellenten Service zu bieten. Wegen seiner 19 Niederlassungen in Deutschland kann Rentokil Initial hierzulande einen flächendeckenden Service nebst besonderer Kundennähe anbieten.

**Hinweis:** Dieser Text inklusive Bilder kann auch online abgerufen werden unter **www.rentokil-initial.de** oder **www.dako-pr.de**.

**Bildunterschriften**

**[22-07 Container-Begasung]**

*Vorratsschutz mit S&A: Die eigens entwickelte Phosphin-Begasung überzeugt mit sofortiger Verfügbarkeit, ganzjährigem Einsatz und einer vollständigen Abtötung der Schädlinge.*

Foto: Rentokil Initial, Köln

**[22-07 Hitzebehandlung]**

*Prävention und Bekämpfung: Die Hitzebehandlung ermöglicht eine schnelle und giftfreie Schädlingsbehandlung.*

Foto: Rentokil Initial, Köln

**[22-07 PEX-Anlage]**

*Bio-Vorratsschutz: Mit dem PEX-Verfahren behandelt die bio-zertifizierte S&A Service und Anwendungstechnik GmbH die ihr anvertrauten Güter umweltschonend und lebensmittelverträglich. Das niedersächsische Spezialunternehmen gehört zur Rentokil Initial-Gruppe.*

Foto: Rentokil Initial, Köln

###### Rückfragen beantwortet gern

**S&A Service und Anwendungstechnik GmbH PR!ZM / dako pr**

Mike Heruth Dr. Stefan Kombüchen

Business Development Food Stock Protection Geschäftsführer PR!ZM

Tel.: 0 4263 3017 35 Tel.: +49 (0)214 20691 0

mike.heruth@renotkil-initial.com kombuechen@przm.consulting