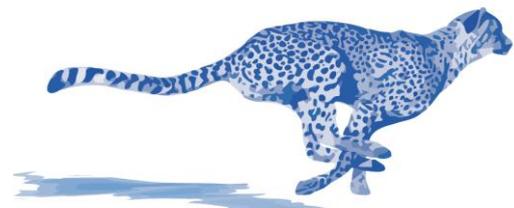


BAV Steckbrief 2019

In 2019 erreichten wir:

- 99% pünktliche Ergebnisse
- 99% zufriedene Kunden
- 99% Erreichbarkeit



schnell und zuverlässig

Weitere Highlights aus 2019:

- neue Schnellmethoden:
 - Hefen und Schimmelpilze in 3 Tagen in Lebensmitteln
 - Milchsäurebakterien in 2 Tagen
 - Listeria spp. und Listeria monocytogenes Kombimethode in 24h
- 23 bestandene Ringversuche
- 7 erfolgreiche Kundenaudits
- 300.000 Proben
- über 7.800 Konservierungsbelastungstests
- über 1.400 Betriebshygienebegehungen bei Kunden
- über 500 Hygieneschulungen bei Kunden
- Kundenstamm von über 5.000 Betrieben bundesweit
- 7 Newsletter und 10 BAV Informationen
- 9 Seminare zu aktuellen Themen in der Lebensmittel- sowie in der Kosmetikbranche
- BAV beschäftigt über 100 Mitarbeiter