

Leitfaden: Vorratsschädlinge – erkennen, vermeiden, bekämpfen

WAS SIND VORRATSSCHÄDLINGE?

Vorratsschädlinge sind Insekten, die gelagerte Lebensmittel befallen. Sie können durch Fraß, Verunreinigungen oder Larven erheblichen Schaden anrichten und die Lebensmittel unbrauchbar machen. Besonders in Haushalten und Lebensmittelbetrieben stellen sie ein hygienisches und wirtschaftliches Risiko dar.

Kostenfreier Schädlingsbestimmungsservice per WhatsApp oder E-Mail an info@cmb-kammerjaeger.de

SCHICKEN SIE UND GANZ EINFACH IHRE BILDER PER WHATSAPP

UNSERE EXPERTEN TEILEN IHNEN MIT, UM WAS FÜR EINEN SCHÄDLING ES SICH HANDELT.

GANZ UNVERBINDLICH UND BEQUEM PER WHATSAPP. EINFACH QR-CODE SCANNEN UNS AUSPROBIEREN!



TYPISCHE VORRATSSCHÄDLINGE

► MEHLMOTTEN (PLODIA INTERPUNCTELLA):

- Erkennungsmerkmale: Kleine, bräunlich-graue Motten; Larven in Verpackungen.
- Lebensmittel: Befallen Mehl, Müsli, Nüsse und Trockenfrüchte.

► KORNKÄFER (SITOPHILUS GRANARIUS):

- Erkennungsmerkmale: Dunkelbrauner Käfer, etwa 3 mm groß, länglicher Körper.
- Lebensmittel: Getreide, Reis, Mais.

► SPECKKÄFER (DERMESTES SPP.):

- Erkennungsmerkmale: Runde Käfer mit gemustertem Panzer.
- Lebensmittel: Trockenfleisch, Käse, Tierfutter.

WIE GELANGEN VORRATSSCHÄDLINGE IN DIE LEBENSMITTEL?

► EINKÄUFE:

- Schädlinge können bereits in Verpackungen vorhanden sein.

► LAGERBEDINGUNGEN:

- Warme und feuchte Lagerung begünstigt die Vermehrung.

► BAULICHE SCHWACHSTELLEN:

- Kleine Ritzen und Löcher ermöglichen das Eindringen.

**Kostenfreier Schädlingsbe-
stimmungsservice per
WhatsApp oder E-Mail an
info@cmb-kammerjaerger.de**

SCHICKEN SIE UND GANZ EINFACH IHRE BILDER PER
WHASAPP

UNSERE EXPERTEN TEILEN IHNEN MIT, UM WAS FÜR
EINEN SCHÄDLING ES SICH HANDELT.

GANZ UNVERBINDLICH UND BEQUEM PER WHATSAPP.
EINFACH QR-CODE SCANNEN UNS AUSPROBIEREN!



TIPPS ZUR VERMEIDUNG VON VORRATSSCHÄDLINGEN

► 1. EINKAUF KONTROLLIEREN

- Verpackungen vor dem Kauf auf Löcher oder Verunreinigungen prüfen.

► 2. LEBENSMITTEL RICHTIG LAGERN

- Vorräte in dicht schließenden Behältern aufbewahren (Glas oder Kunststoff).
- Trockene, kühle Lagerbedingungen schaffen

► 3. REGELMÄßIGE KONTROLLE:

- Vorratsschränke regelmäßig auf Larven oder Kotspuren untersuchen
- Befallene Lebensmittel sofort entsorgen

► 4. SAUBERKEIT:

- Schränke und Regale regelmäßig reinigen, um Krümel und Rückstände zu entfernen.
- Bodennähe meiden – Vorräte besser in oberen Regalen lagern

MAßNAHMEN BEI BEFALL

► 1. BEFALLENE PRODUKTE ENTSPORGEN:

- Lebensmittel in verschlossenen Tüten in den Hausmüll geben.

► 2. GRÜNDLICHE REINIGUNG:

- Alle betroffenen Schränke, Regale und Ecken gründlich aussaugen und mit Essigwasser auswischen.

► 3. SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

- Klebefallen oder Pheromonfallen einsetzen, um den Befall einzudämmen
- Bei starkem Befall: Kammerjäger informieren

WARUM CMB KAMMERJÄGER

Mit unserer Erfahrung in der Schädlingsbekämpfung vermitteln wir nachhaltige und wirksame Lösungen gegen Vorratsschädlinge. Wir beraten Sie umfassend und sorgen dafür, dass Ihre Lebensmittel sicher und geschützt bleiben.