

Neue Kollektionen für die Lebensmittelindustrie

Artikel vom **29. Juni 2026**
Arbeitssicherheit

Die DBL– Deutsche Berufskleider-Leasing GmbH hat ihr HACCP-konformes Sortiment für hygienisch sensible Arbeitsbereiche erweitert. Lebensmittelproduzenten erhalten damit noch mehr Auswahl – von klassisch weißer Basiskleidung bis zu wärmenden Thermoartikeln.



V. l.: Beispiele aus den Kollektionen »Industrial Food«, »Euroclean Pure«, »Euroclean Premium« und »Euroclean Thermo« (Bilder: DBL).

Die neue Kollektion »Industrial Food« sowie die weiterentwickelten Linien »Euroclean Pure«, »Euroclean Premium« und »Euroclean Thermo« von DBL sind auf hygienisch sensible Arbeitsbereiche ausgerichtet und orientieren sich an den Anforderungen der HACCP-Richtlinien sowie an der DIN 10524. Besonders vielseitig ist die neue Kollektion »Industrial Food«. Sie eignet sich für die Lebensmittelproduktion und -verarbeitung, aber auch für die Bereiche Verpackung, Lager und Logistik. Als HACCP-konforme Hygienekleidung ist sie nach DIN 10524 zertifiziert und bietet eine breite Auswahl an. Neben klassischen Jacken, Hosen, Latzhosen, Overalls und Mänteln gehören auch Damenmodelle sowie spezielle Modelle für Lager, Verpackung und Logistik zur Kollektion. Neu sind auch wärmende Steppartikel für kühlere Umgebungen. Je nach

Artikel stehen Varianten in Weiß und Hellgrau, aber auch in Grün, Blau, Sand und Dunkelgrau zur Auswahl – je nach Modell mit unterschiedlichen Risikoklassen. Betriebe erhalten damit eine Hygienekleidung, die sich optisch passend zum jeweiligen Arbeitsbereich im Unternehmen auswählen lässt.

Basis- und Premium

Ergänzt wird das HACCP-Sortiment durch »Euroclean Pure«. Die klassisch weiße Kollektion ist als zuverlässige Basislinie für hygienisch sensible Arbeitsumgebungen in der Lebensmittelbranche konzipiert. Sie erfüllt – je nach Artikelkombination – die Anforderungen der Risikoklassen nach DIN 10524 bis Klasse 3 und eignet sich damit für zahlreiche Arbeitsbereiche in der Lebensmittelindustrie. Zur Kollektion gehören unter anderem Mäntel für Damen und Herren, Bundhosen, auch in Damenschnitten, Bundjacken, Gummibundhosen, Latzhosen, Schlupfhemden in Lang- und Kurzarmvarianten sowie Overalls. Das Mischgewebe der meisten Artikel aus 60 Prozent Baumwolle und 40 Prozent Polyester bringt angenehmen Tragekomfort in den Arbeitsalltag. Die Schlupfhemden sind auch in einer besonders leichten Variante verfügbar. Mehr Farbauswahl bietet »Euroclean Premium«. Diese ist ebenfalls nach DIN 10524 zertifiziert und eignet sich – je nach Ausführung – für unterschiedliche Risikoklassen in der Lebensmittelproduktion. Neben klassischem Weiß stehen Varianten in Blau, Grau, Beige und Grün zur Verfügung. Während dabei die Farben Blau, Beige und Grün die Risikoklasse 1 erfüllen, erreichen die Varianten Weiß und Grau die Risikoklassen 1 bis 3 und eignen sich damit auch für Bereiche mit besonders hohen Hygieneanforderungen. Zur Auswahl stehen in allen Farben Bundjacke, Herren- und Damen-Bundhose, Herren- und Damenmantel, Latzhose sowie Overall. Verbesserte Passformen, optimierte Damenartikel und funktionale Details wie ein Stretchkeil bei der Latzhose unterstützen den Tragekomfort im täglichen Einsatz.

Für kühle Einsatzbereiche

Für kühlere Einsatzbereiche erweitert »Euroclean Therma« das HACCP-Bekleidungskonzept. Thermojacke, Thermohose und Thermoweste bieten eine wärmende Ergänzung für Tätigkeiten in Lager, Logistik oder anderen Bereichen mit niedrigeren Temperaturen. Alle Artikel sind in Weiß erhältlich und bestehen aus 50 Prozent Polyester und 50 Prozent Baumwolle. Die gesteppten und wattierten Modelle bieten Wärme und sorgen zugleich für eine hygienisch passende Ausstattung in HACCP-konformen Arbeitsbereichen. Mit diesen neuen und erweiterten Hygienekollektionen sowie dem dazugehörigen textilen Mietservice unterstützt DBL Betriebe der Lebensmittelindustrie dabei, passende Hygienekleidung bereitzustellen und die Vorgaben der Lebensmittelhygieneverordnung zuverlässig umzusetzen. Dies bestätigt auch der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e. V. mit dem vergebenen Siegel »empfohlen vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschland e. V.«.

Hersteller aus dieser Kategorie

Euchner GmbH + Co. KG

Kohlhammerstr. 16
D-70771 Leinfelden-Echterdingen
0711 7597-0

info@euchner.de

www.euchner.com

[Firmenprofil ansehen](#)

Argelith-Bodenkeramik H. Bitter GmbH

Schledehauser Str. 133

D-49152 Bad Essen

05472 402-0

info@argelith.com

www.argelith.com

[Firmenprofil ansehen](#)
