

rationell reinigen

GEBÄUDEDIENSTE

TOPTHEMA

Hygiene im
Lebensmittelumfeld

FORUM

Schulreinigung

PRAXIS

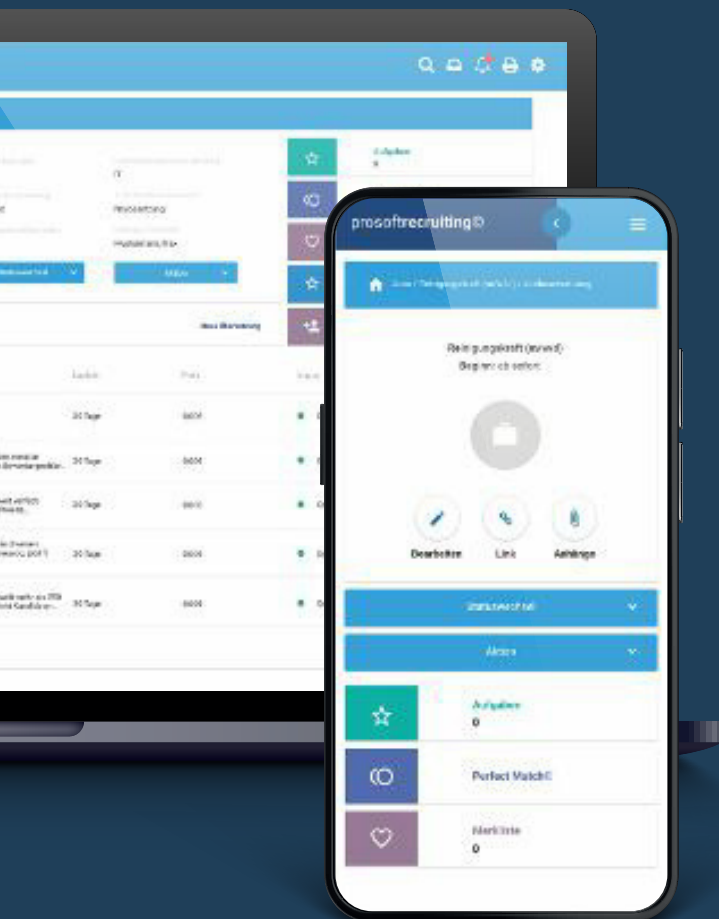
Nachhaltigkeit

Fachorgan des Bundesinnungsverbandes des Gebäudereiniger-Handwerks

NR. **10** 2020

LANDWEHR
software

Nicht mehr suchen. Gefunden werden.



Ergänzen Sie jetzt Ihr LANDWEHR L2 um ein effizientes Bewerbermanagement. Durch das automatisierte Posten Ihrer Stellenangebote auf z. B. eBay Kleinanzeigen, werden Sie dort gefunden, wo sich Ihre zukünftigen Mitarbeiter aufhalten.

www.landwehr-l2.de

#nextlevel



GREEN CLEANING FÜR DAS FÖRDERBAND

ZEIT GESPART UND ZUGLEICH DIE UMWELT GESCHONT

Bis zu 45.000 Backwaren rollen pro Tag von den Förderbändern der Bio-Bäckerei Moin aus Glückstadt bei Hamburg. Für die Hygiene sorgt ein neuartiges Bandreinigungssystem, welches ohne den Einsatz von Chemie arbeitet.

Das Familienunternehmen Moin wurde 1995 in Bremen gegründet und zählt zu den Bio-Pionieren der deutschen Lebensmittelindustrie. Heute ist die Bio-Bäckerei in Glückstadt nördlich von Hamburg ansässig. Rund 60 Mitarbeiter produzieren hier unter anderem Fertigteige, Spinattaschen, Croissants, oder auch Schokoladenbrötchen – allesamt aus Bioland-Zutaten und ohne die Zugabe von Enzymen – und liefern diese an Händler in der ganzen Bundesrepublik. Dabei ist stets dafür Sorge zu tragen, dass auf den Bändern und Maschinen keine Rückstände von Allergenen und Reinigungsmitteln zu finden sind. Bis vor kurzem wurden die Förderbänder in der Großbäckerei per Hand in drei Arbeitsschritten mit Wasser, Bürsten und Schwämmen gereinigt. Das Moin-Team musste die Lebensmittelreste dabei zunächst abkratzen und abschwämmen und die Bänder anschließend zeitaufwändig abtrocknen. Das Problem dabei: Gerade hartnäckige und tiefsitzende Verschmutzungen waren auf diese Weise kaum wegzubekommen. Durch den Einsatz eines automatischen Bandreinigungssystems lässt sich diese mühsame und zeit-

raubende Arbeit neuerdings viel effizienter beziehungsweise in einem einzigen Schritt erledigen. Der sogenannte „Bebelt“ löst selbst Teigreste, Schokolade und klebrige Mohnfüllungen im Handumdrehen vom Förderband und spart laut Hans-Paul Mattke, Geschäftsführer von Moin Bio Backwaren, auch aufgrund seiner einfachen Handhabung bis zu eineinhalb Stunden Zeit pro Tag ein. „Mit der neuen Lösung gehen wir kein Risiko mehr ein, dass Rückstände von Keimen, Schmutz und Putzmitteln auf den Bändern haften bleiben. Das belegen unsere regelmäßigen Abklatschtestests schwarz auf weiß“, so Mattke.

SO FUNKTIONIERT DIE AUTOMATISCHE BANDREINIGUNG

Entwickelt wurde das System von Marco Wiedemann, Geschäftsführer des Unternehmens Beam aus Altenstadt, gemeinsam mit dem Ingenieur Frank Kretzer von Supera Engineering sowie Partnern aus der Lebensmittelbranche. Es arbeitet komplett chemiefrei und wird als Erweiterung an das HACCP-zertifizierte Dampfsaugsystem von Beam angeschlossen. Zudem



ist es mobil und lässt sich innerhalb weniger Minuten zur Reinigung verschiedener Förderbänder einsetzen. Die Vorreinigungseinheit mit integriertem Spachtel und Bürste löst zunächst grobe Teigreste, sodass das Finish mit Dampfen und Saugen danach noch besser klappt. Die Vorrichtung passt sich selbst an unebene Untergründe an und arbeitet absolut bandschonend. „Bei besonders rauen Oberflächen oder sehr hartnäckigen Verschmutzungen kann außerdem das Heißwassermodul des Industriedampfreinigers zugeschaltet werden“, erklärt Marco Wiedemann. Bis zu einer Breite von 650 mm kann das Bandreinigungssystem maßgefertigt sowie beidseitig über Feinjustierungen millimetergenau an das jeweilige Förderband angepasst werden. Dabei lässt sich die Dampf- und Saugereinheit individuell verstellen und horizontal im Edelstahlrahmen so verfahren, dass sich selbst bis zu 1.200 mm breite Förderbänder reinigen lassen. Weiterhin ist die Konstruktion in der Höhe verstellbar. Es spielt also keine Rolle, ob die Förderbänder

horizontal wirklich zu 100 Prozent im Wasser stehen oder nicht. Nicht zuletzt ist die Lösung so gestaltet, dass sie sich oben und unten an den Förderbändern installieren lässt – selbst Bänder mit Kühlhauben sind also kein Problem.

Der in der Bio-Bäckerei eingesetzte Dampfsauger vom Typ Blue Evolution XL+ arbeitet mit einer Leistung von 7.200 Watt, einem Druck von 10 bar und bis zu 180 Grad heißem Trockendampf. Das stellt sicher, dass die gereinigten Flächen nach dem Saugvorgang sofort wieder komplett trocken und Maschinenteile vor Feuchtigkeit geschützt sind. Die gelösten Schmutzpartikel landen im Wasserfilter beziehungsweise werden im Wasser gebunden. Die darin enthaltenen Keime werden schließlich per UV-Blaulicht abgetötet. ■

Laura Jocham, Jensen Media
guenter.herkommer@holzmann-medien.de

- 1 Das Bandreinigungssystem ist mobil und innerhalb weniger Minuten zur Reinigung von verschiedenen Förderbändern einsetzbar.
- 2 Die Vorreinigungseinheit mit Spachtel und Bürste löst zunächst grobe Verschmutzungen; daran anschließend erfolgt das Finish mit Dampfen und Saugen.
- 3 Mittels Feinjustierungen ist das System millimetergenau an das jeweilige Förderband anpassbar.
- 4 Der zusammen mit dem Bandreinigungssystem eingesetzte Dampfsauger wird ausschließlich mit klarem Wasser befüllt.
- 5 Mit dem regulierbaren Industriedampfreiniger sorgt das Team von Moin Bio Backwaren auch an schwer zugängliche Stellen von Förderbändern und Maschinen für Top-Hygiene.

Immer glänzend informiert
 mit dem **rationell**
 reinigen Newsletter

Jetzt anmelden unter:
www.rationell-reinigen.de/newsletter



Ständer für
 Händehygiene in
 Empfangsbereichen

info@sci-services.ch - www.sci-services.ch



Innovative Solutions For Laundry Lockers & Hygiene

