

FLEISCH | WURST | FEINKOST

FLEISCH marketing

7 | 2019

PRODUKTE | TRENDS | FAKTEN | HANDEL | MÄRKTE

www.fleisch-marketing.de

Ladenbau

Schlüssiges
Gesamtkonzept



Digitalisierung

Mit dem Handy
an der Kasse



Nachhaltigkeit

Erfolgreicher
Pioniermarkt



Foto: real

Ein Supplement mit den Zeitschriften: **Milch-Marketing** + **KÄSE-THEKE**

„Green Cleaning“ statt

Gegen Keime, Schmutz und Fett braucht man nicht unbedingt Chemie. So ist bei der Trüffelmanufaktur Göschle jeden Tag „Green Cleaning“ angesagt. Der Lebensmittelproduzent aus Offingen in Schwaben setzt für die umweltschonende Reinigung seiner Produktionshalle auf das HACCP-zertifizierte Dampfsaugsystem Blue Evolution XL von Beam.



Foto: Trüffelmanufaktur

Pasta und Trüffel ist eine Kombination, die geschmacklich hervorragend harmoniert und bei den Kunden der Trüffelmanufaktur sehr beliebt ist.

Das Multifunktionsgerät des bayerischen Qualitätsherstellers aus Albstadt arbeitet mit heißem Trockendampf, entfernt selbst hartnäckige Verschmutzungen einfach und kommt ohne aggressive Reinigungsmittel aus. Überdies geht mit dem Blue Evolution das Saubermachen leicht von der Hand. Das spart den Anwender nicht nur viel Kraft, sondern auch Zeit und Nerven.

„Als Lebensmittelproduzent dürfen wir bei der Hygiene keine Kompromisse eingehen. Umso mehr freut es mich, dass wir mit dem Blue Evolution endlich eine ökologische Alternative zu chemischen Reinigungsmitteln gefunden haben, die auch noch den hohen HACCP-Standard erfüllt. Allein mit der Kraft des Trockendampfes können wir verschiedenste Oberflächen in unserem Betrieb gründlich von Schmutz, Keimen und Bakterien säubern. Dazu gehören zum Beispiel unsere Fliesenböden und -wände, unsere Kühlhäuser, empfindliche Arbeitsgeräte sowie Förderbänder“, sagt Alexander Keck, Produktionsleiter der Trüffelmanufaktur Göschle.

Das Unternehmen aus Offingen stellt seit zehn Jahren hochwertige Trüffelbutter, Trüffelkäse und alles rund um das Thema Trüffel her. Dabei legen Keck und sein Team

besonders Wert auf naturbelassene Ware und ein nachhaltiges Produktionsumfeld. „Wir arbeiten nur mit Firmen zusammen, die für dieselben Werte eintreten wie wir. Deshalb haben wir uns auch beim Thema Reinigung ganz bewusst für das ‚Green Cleaning‘-Konzept von Beam entschieden. Hier stimmt nicht nur der ökologische Ansatz, sondern auch die Leistung und der Service“, sagt Keck.

Der Produktionsleiter ist vor allem von der Power des Blue Evolution XL+ überzeugt. Die Kraftstrom-Variante bringt eine enorme Reinigungsleistung und schafft eine Dampftemperatur von bis zu 180 Grad. So können selbst dünne Ölfilme und härteste Verschmutzungen in den Fliesenfugen einfach beseitigt werden. Weiterer Pluspunkt des innovativen Dampfsaugsystems: Weil es ausschließlich mit Trockendampf arbeitet, eignet es sich besonders gut für die Reinigung von Kühlhäusern und -maschinen. „Wird hier mit Wasser gereinigt, entsteht zu viel Feuchtigkeit und es bilden sich Reif, Eis und Nebel. Mit dem Blue Evolution gehört all das der Vergangenheit an“, erklärt Keck.

Mit dem Multifunktionsgerät aus Albstadt lassen sich große Flächen genauso wie schwer zugängliche Stellen wie Ecken

Blaulicht-Effekt im Kampf gegen Keime

Das Dampfsaugsystem Blue Evolution ist in drei Varianten erhältlich. Der Blue Evolution S dampft mit einem Druck von maximal 6,0 bar und einer Dampftemperatur von maximal 160 Grad Celsius, bei einer Leistung von 3500 Watt. Für Anwendungsbereiche, in denen etwas mehr Power gefragt ist, bietet sich das Modell Blue Evolution S+ (8,0 bar, 170 Grad Celsius) an. Als wahrer Kraftprotz präsentiert sich die Kraftstrom-Variante Blue Evolution XL+ mit einer Leistung von 7200 Watt, einem Dampfdruck von bis zu 10,0 bar und einer Dampftemperatur von bis zu 180 Grad Celsius.

Als Besonderheit wartet der Blue Evolution mit einem Blaulicht-Effekt auf, bei dem Keime keine Chance haben. Die gelösten Schmutzpartikel landen im Wasserfilter und werden dort im Wasser gebunden. Die im Schmutzwasser enthaltenen Keime werden über das UV-Blaulicht abgetötet. So wird bei jedem Saugvorgang auch die Luft effizient gereinigt.

chemischer Reinigung

und Kanten hervorragend reinigen. Möglich machen das der über drei Meter lange Schlauch und die verschiedenen Aufsätze. Seine vier beweglichen Lenkrollen machen den Blue Evolution XL+ außerdem flexibel und einfach im Handling.

Sein Konzept ist simpel: Der Blue Evolution dampft und saugt in einem Arbeitsgang und spart dem Anwender über 60 Prozent der Zeit, die bislang für das Saubermachen nötig war. Weil das Dampfsauggerät darüber hinaus nur mit klarem Wasser befüllt wird, geht die Lebensmittelindustrie kein Risiko ein, was die Rückstände von aggressiven Reinigungsmitteln anbelangt. So wird der Blue Evolution nicht nur dem hohen HACCP-Standard gerecht, sondern überzeugt auch beim Vier-Felder-Test: Bei der Reduktion der Keimzahl steht er anderen Systemen, die biozide oder chemische Substanzen wie Tenside verwenden, nicht nach.

Das Green Cleaning-Konzept von Beam habe ihn überzeugt, betont Keck. „Deshalb setzen wir auch bei der Reinigung unserer Büroräume auf die Dampfpower aus Alten-

Fotos: Ingo Jensen/Beam



Allein mit der Kraft des Trockendampfes können verschiedene Oberflächen gründlich von Schmutz, Keimen und Bakterien gesäubert werden.

stadt. Hier kommt der kleine, leichte und wendige Limatic Carbon zum Einsatz, der seine Vorteile gerade in den schmalen Gängen ausspielt. Die Investition in unsere beiden Dampfsaugsysteme hat sich also absolut gelohnt“, hebt Keck hervor.

Außergewöhnliche Trüffelerzeugnisse

Der Feinkostspezialist Trüffelmanufaktur Göschle feierte im vergangenen Jahr ein kleines Jubiläum. Seit zehn Jahren sind Alexander Keck und seine Frau Susanne Backes-Keck mit außergewöhnlichen Trüffelspezialitäten erfolgreich am Markt. Die Trüffelbutter, die Basis der Erfolgsgeschichte des Unternehmens, steht zwar immer noch im Mittelpunkt, aber es gibt weitere Verkaufsschlager: Allerdings werden nicht alle Produkte in Offingen hergestellt. Teilweise werden Erzeugnisse eingekauft und in der Trüffelmanufaktur mit Trüffel zubereitet, wie die Butter oder das Öl. Andere werden als Auftragsproduktion vergeben – beispielsweise die Trüffelsalami, die von einer Manufaktur in Norddeutschland hergestellt, oder der Trüffelschinken, der im Allgäu gefertigt wird.

Eines zeichnet aber alle Produkte aus: die Trüffel. Sie werden bei verschiedenen Großhändlern eingekauft, in Offingen gewaschen, gekocht und pasteurisiert, ehe sie verarbeitet werden. „Bei den Trüffeln handelt es sich stets um eine Mischung aus mehreren Sorten und aus unterschiedlichen Herkunftsregionen. Dadurch erreichen wir ganzjährig eine gleichbleibende Geschmacksqualität“, erklärt Backes-Keck.



Die Trüffelmanufaktur Göschle setzt für die Reinigung ihrer Produktionshalle auf das umweltschonende Dampfsaugsystem Blue Evolution XL von Beam.