

Die Fleischerei Verzehrsmonitor:
Nachfrage nach Schweinesteak unter der Lupe.
Lesen Sie die Marktanalyse auf Seite 20!



B 6961 Ausgabe 07-08 2023
www.fleischerei.de

Die Fleischerei

Internationale Fachzeitschrift für Fleischverarbeiter in Handwerk und Industrie

Wolfsysteme:
Schonend gewolft und gut gemischt verarbeiten

Convenience:
Perfekt ausgestattet für die Heiße Theke

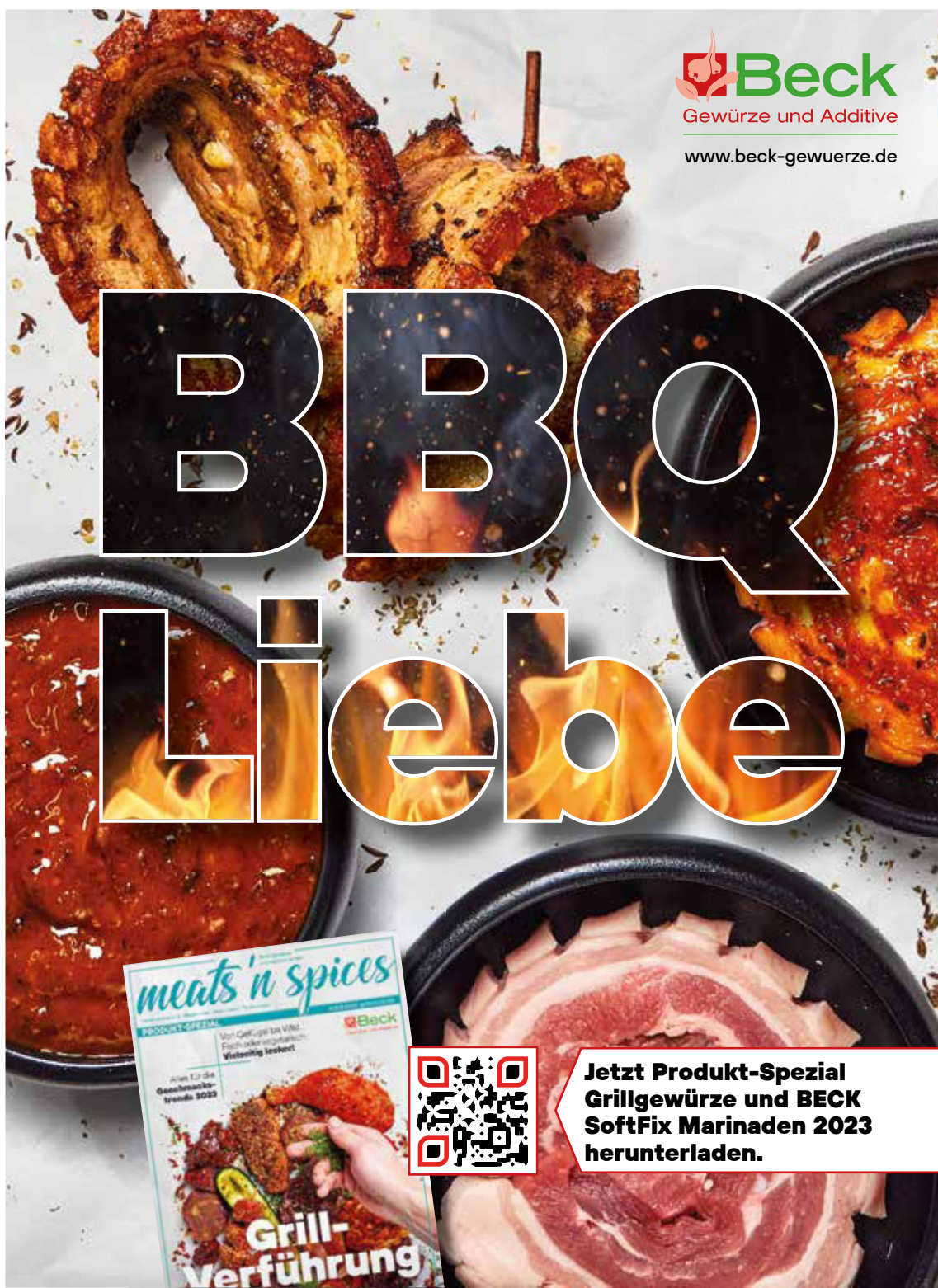
Schweineproduktion:
Klimaschutz steht in Dänemark an erster Stelle

Fleischerei Handwerk

Ernährungsberatung:
Appetit machen auf Fastfood und Snacks

Fuhrpark:
Mit der mobilen Filiale unterwegs zum Kunden

Digitalisierung:
Arbeitszeit mit smarten Systemen erfassen



 **Beck**
Gewürze und Additive
www.beck-gewuerze.de

BBQ
Liebe



Jetzt Produkt-Spezial Grillgewürze und BECK SoftFix Marinaden 2023 herunterladen.

Beilagen sauber herstellen

Schupfnudeln, Knödel, Spätzle und Co. – bei Schädel's Beilagen aus Wiesloch bei Heidelberg werden täglich mehrere Tonnen frische Sättigungsbeilagen produziert. Bei der Reinigung der Arbeitstische und Förderbänder in der Produktionshalle sowie des Fuhrparks vertraut das Unternehmen auf das umweltschonende Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+ von beam.



Der Blue Evolution XL+ sorgt in der Produktionshalle von Schädel's Beilagen für erstklassige Hygiene.

Adrian Müller/beam

Als Beilagenhersteller im Frischedienst sehen wir uns als Servicepartner für all diejenigen, die gerne selbst frisch kochen möchten, es aber aufgrund fehlender Ressourcen nicht können. Deshalb produzieren wir unser Sortiment täglich neu. Um keine Zeit zwischen den verschiedenen Produktionsprozessen zu verlieren, müssen wir bei der Zwischenreinigung besonders flexibel reagieren“, sagt Daniel Schädel, Geschäftsführer der Schädel's Beilagen GmbH aus Wiesloch bei Heidelberg. Mit dem Blue Evolution XL+ von beam reinigt sein Team die Arbeitsoberflächen in der Produktionshalle nun nicht nur besonders schnell, sondern auch gründlicher als zuvor.

Täglich frisches Sortiment

Von Schupfnudeln, Knödeln und Spätzle über Pfann- und Reibekuchen bis

hin zu Desserts und Backwaren wie Muffins und Dampfnudeln: Für Spitzenqualität und erstklassigen Geschmack produziert Schädel seine Sättigungsbeilagen täglich frisch.

„Gerade in einem Betrieb, der jeden Tag viele kleine Chargen produziert, ist es klar, dass die Arbeits- und Förderflächen für jeden Herstellungsprozess neu gereinigt und vorbereitet werden müssen. Mit unserem Profi-Dampfsaugsystem spart Schädel's Team viel Zeit in der Zwischenreinigung und optimiert so die Arbeitsabläufe“, sagt Robert Wiedemann, der die beam GmbH mit seinem Sohn Marco als Geschäftsführer leitet.

Direkt am Messestand bestellt

Auf der Fachmesse Südback in Stuttgart haben die beiden Geschäftsführer Ralf und Daniel Schädel den Blue Evolution XL+ zum ersten Mal in Aktion

gesehen. Bei der Vorführung wurden Förderbänder mit Produktresten gereinigt – nur mit heißem Trockendampf und ganz ohne Chemie. „Bei uns kommen diese Bänder auch täglich zum Einsatz, also wissen wir genau, wie aufwändig es ist, sie sauber zu halten. Darum hat uns das Ergebnis am Messestand umso mehr überzeugt. Wir haben unser Dampfsaugsystem noch direkt vor Ort auf der Messe bestellt“, sagt Daniel Schädel.

Ergonomisch und effizient

Auch die Mitarbeiter bei Schädel's sind begeistert, wie sehr ihnen das Dampfsaugsystem die Arbeit erleichtert: Brauchten sie vorher noch eine Viertelstunde, um die Räder der Produktionstische gründlich zu reinigen, ist dank der vollen Profi-Dampfpower von beam jetzt jedes Rad in knapp 30 Sekunden blitzsauber.

Besonders überzeugt hat beam auch bei der Reinigung der Schubladen an den Produktionstischen. Früher mussten die Mitarbeiter teilweise kopfüber in die Schubladen hineinlehnen, um darin mit viel Mühe die hintersten Ecken mit dem Reinigungslappen zu erreichen. Mit dem drei Meter langen Schlauch und den unterschiedlichen Reinigungsaufsätzen des beam-Geräts reinigen sie jetzt Arbeitstische, Transportbänder, Fenster und jede noch so verwinkelte Ecke besonders ergonomisch – und noch gründlicher als zuvor.

Den Fuhrpark schnell gesäubert

„Unser Anspruch ist es, unseren Kunden von der Produktion bis zur Lieferung erstklassige Qualität zu bieten“, so Daniel Schädel. Einen entscheidenden



Daniel Schädel, Geschäftsführer von Schädel's Beilagen, vertraut auf die Hygienelösungen von beam. Adrian Müller/beam



Der Dampfdruck der Multifunktionsgeräte, die über verschiedene Aufsatzdüsen verfügen, lässt sich so regulieren, dass alle Oberflächen gründlich und schonend gesäubert werden können. Adrian Müller/beam

den Faktor spielt hier kompromisslose Hygiene in der Lebensmittelproduktion, aber eben auch in der hauseigenen Transportlogistik. Sein Familienunternehmen in mittlerweile dritter Generation liefert seine Leckereien mittler-

Mit dem Blue Evolution XL+ haben Schädel's Beilagen die Reinigung ihres Fuhrparks revolutioniert: Zuvor hatten sie die Fahrzeugsitze zur Reinigung eingeschäumt, davon blieb aber immer eine gewisse Restfeuchtigkeit in den Au-

Räume nach der Reinigung trocknen zu lassen, damit kein Schimmel entsteht. Mit beam reinigen und trocknen wir die Ladeflächen in einem Arbeitsgang und die Fahrzeuge sind quasi sofort wieder einsatzbereit“, sagt Daniel Schädel, dem die wassersparende und umweltschonende Reinigung durch die Vermeidung von Schimmel im Fuhrpark gleich doppelt zugutekommt.

„Um keine Zeit zu verlieren, müssen wir bei der Zwischenreinigung besonders flexibel reagieren.“

Daniel Schädel, Geschäftsführer der Schädel's Beilagen GmbH!

weile bundesweit an Betriebskantinen, Schulen, Krankenhäuser, Mensen, sowie den Lebensmitteleinzelhandel und Bäckereien.

tos übrig. Konnte die Feuchtigkeit dann nicht richtig abziehen, bestand das Risiko zur Schimmelbildung. „Es hat uns täglich eine Menge Zeit gekostet, die

Wasser sparen – ohne Chemie

Anstatt jährlich die Umwelt mit tausenden Litern an Tensiden zu belasten, können gewerbliche wie private Anwender mit dem Green Cleaning-Konzept einen echten Beitrag zum Umweltschutz leisten. Denn: Für die hygi-



Mit dem Dampfsaugsystem können die Räder der Produktionstische in nur je 30 Sekunden gereinigt werden – deutlich schneller als zuvor. Adrian Müller/beam



Bei jeder Zwischenreinigung befreit der Blue Evolution XL+ die Förderflächen von Produktresten, sodass die nächste Beilagencharge direkt produziert werden kann. Adrian Müller/beam



Mit dem Rundbürstenaufsatz an der Punktstrahldüse des Blue Evolution XL+ werden die Arbeitsoberflächen blank gedampft.

Adrian Müller/beam



Der Beilagenhersteller aus Wiesloch produziert seine Leckereien täglich frisch, wie hier zum Beispiel die Dampfnudeln.

Adrian Müller/beam

enische Reinigung braucht es keine Chemie. „Unsere Dampfsaugsysteme beweisen, dass Wasser das einzige Reinigungsmittel ist, das Sie brauchen“, sagt beam-Geschäftsführer Marco Wiedemann.

Und so funktioniert's: Die Geräte der Blue Evolution-Reihe kombinieren 180 Grad heißen Trockendampf mit bis zu 10,0 bar Dampfdruck und beseitigen so selbst hartnäckigste Verschmutzungen. Durch die innovative UVC-Bestrahlung im Wasserfilter wird die Raumluft außerdem mitgewaschen: Die gelösten Schmutzpartikel werden im Wasser gebunden, das UVC-Licht tötet Keime ab und inaktiviert Viren.

Auch die Kühlräume von Schädel's Beilagen profitieren vom Green Cleaning: Bisher wurden die Kühlräume in Wiesloch mit einem alkalischen Schaumreiniger und Wasserdruck gereinigt – das funktionierte zwar, war aber alles andere als effizient. Zum einen wurde der gelöste Schmutz durch

das Spritzwasser quer durch den ganzen Kühlraum verteilt, zum anderen ist der Wasserverbrauch mit dieser Methode wirklich enorm. Damit ist jetzt Schluss: „Mit beam lösen und saugen wir den Schmutz in ein und demselben Arbeitsgang auf. Durch die Reinigung mit Trockendampf sparen wir außerdem Wasser und vermeiden, dass sich in den Kühlräumen Eis bildet“, so der Geschäftsführer.

Strenge Hygienestandards erfüllt

Die erstklassigen Reinigungsergebnisse der beam-Innovationen sind wissenschaftlich belegt: So wird die Blue-Evolution-Serie nicht nur dem strengen HACCP-Standard gerecht, sondern überzeugt auch beim 4-Felder-Test auf ganzer Linie. Denn bei der Reduktion der Keimzahl überzeugt die Blue-Evolution-Reihe mit einer Keimreduzierung von 2,89 log-Stufen. Damit sind

die Geräte bestens für den Einsatz in sensiblen Bereichen wie zum Beispiel in der Lebensmittelbranche oder auch im medizinischen Umfeld zertifiziert.

„Dieser Wert belegt eindeutig, dass die effiziente Reinigung keine Chemie benötigt. Und gerade in der Lebensmittelindustrie zahlt sich das aus: Wer will schon an derselben Stelle Lebensmittel verarbeiten oder lagern, an der zuvor noch mit aggressiven Mitteln gereinigt wurde. Mit unseren innovativen Dampfsaugsystemen müssen die Küchenprofis um Daniel Schädel kein Risiko mehr eingehen, was Rückstände angeht“, sagt Marco Wiedemann und freut sich über den Erfolg der Blue Evolution-Reihe: „Klasse, dass immer mehr Unternehmen im Lebensmittelsektor auf die ökologische Art des Saubermachens setzen. Egal ob im Umgang mit Backwaren, Molkeprodukten oder Fleischwaren: An Green Cleaning führt in der Food Branche kein Weg mehr vorbei.“

Marcus Wiesenhöfer

Dampfsaugsysteme für jeden Bedarf

Je nach Anforderung kann der Anwender aus drei Varianten der Blue-Evolution-Serie von beam wählen:

- Der Blue Evolution S+ schafft eine Leistung von 3.500 Watt und arbeitet mit einem Druck von bis zu 10,0 bar sowie einer Dampftemperatur von bis zu 180 Grad Celsius.
- Der Blue XL+ mit Kraftstromanschluss überzeugt mit 7.200 Watt und arbeitet ebenfalls mit bis 10,0 bar und bis zu 180 Grad.
- Für die Maschinenreinigung bietet sich der Blue Evolution XXL an. Der Dampfreiniger arbeitet mit 18 Kilowatt, einem Druck von 10,0 bar sowie einem Minimum an Feuchtigkeit.

Der Blue Evolution S+ und der Blue Evolution XL+ sind mit einem robusten Edelstahlgehäuse und vier frei beweglichen Lenkrollen ausgestattet. Die Multifunktionsgeräte verfügen außerdem über verschiedene Aufsatzdüsen und ihr Dampfdruck kann so reguliert werden, dass alle Oberflächen gründlich und schonend gesäubert werden können.

Alle Modelle verfügen über ein zusätzliches Heißwassermodul für hartnäckigste Verschmutzungen. Die gelösten Schmutzpartikel landen im Wasserfilter und werden im Wasser gebunden. Die darin enthaltenen Keime werden dann über UV-Blaulicht abgetötet.

www.beam.de