Die Fleischerei Verzehrsmonitor:
Nachfrage nach Leberkäse unter der Lupe.
Lesen Sie die Marktanalyse auf Seite 22!

Die Fleischerei Verzehrsmonitor
AMI

B 6961 **Ausgabe 6 Juni 2022**
www.fleischerei.de

Die Fleischerei

Internationale Fachzeitschrift für Fleischverarbeiter in Handwerk und Industrie

Verarbeiten:
Schneidmischer für den großen Bedarf

Schneiden:
Scharfe Schnitte für Scheiben und Würfel

Dänemark:
Nachhaltige Projekte für den Klimaschutz

Fleischerei
Handwerk

Kinderernährung:
Fleisch spielt eine wichtige Rolle

Hygiene:
Optimal ausgestattet für einen sauberen Betrieb

Personalführung:
Umgang mit Wünschen von Mitarbeitern

KOHLHOFF

HYGIENETECHNIK · MADE IN UNNA

MESSE-NEUHEIT 2022

CLEAN-FIELD

CLEAN-FIELD
mit automatischem Schwenktor

Semiaktive Sohlen- und Radreinigung

Selbst schwingende Bürstenelemente zur Nass- oder Trockenreinigung
Schnelle und einfache Reinigung durch Klapproste mit Sicherheitshebel
Modularer Aufbau für unterschiedliche Größen und Anforderungen

www.kohlhoff-hygiene.de

Umweltschonend und effizient

„Wasser ist das einzige Reinigungsmittel, das Sie brauchen. Für die hygienische Reinigung braucht es keine Chemie", sagen Robert und Marco Wiedemann, die beiden Geschäftsführer der beam GmbH aus Altenstadt (Bayern). Damit werben sie für mehr Nachhaltigkeit im Mittelstand.

Mit 180 Grad heißem Trockendampf und 10,0 bar Dampfdruck sorgen die professionellen Dampfsaugsysteme der Blue-Evolution-Reihe für Top-Sauberkeit bei über 90 % niedrigerem Wasserverbrauch. Ingo Jensen/beam GmbH

Durch den Einsatz von HACCP-zertifizierten Dampfsaugsystemen wie den Geräten der Blue-Evolution-Reihe von beam lassen sich industrielle Reinigungsprozesse besonders ökologisch und nachhaltig, aber auch ökonomisch gestalten. Immer mehr Hersteller von Back-, Fleisch- und Wurstwaren, aber auch Molkereien, Süßwarenhersteller wie Confiserien und Konditoreien, setzen daher bereits auf die kraftvolle, aber umweltschonende Art des Reinigens.

„Das Umdenken zur Ökologie muss auch von der Industrie getragen werden. Denn egal in welcher Branche: Der verantwortungsbewusste Verbraucher von heute erwartet auch von einem Nahrungsmittelhersteller ein verantwortungsbewusstes und werteorientiertes Handeln. Das fängt bei der Auswahl der Rohstoffe an, setzt sich über humane Arbeitsbedingungen fort und hört bei der ökologischen Verpackung der Produkte noch lange nicht auf", sagt Robert Wiedemann. Seit mittlerweile über 30 Jahren entwickeln Wiedemann und sein Familienunternehmen Dampfsaugsysteme mit eigenen Produktserien für den Privathaushalt und die Industrie. Seit die Industrie-Geräte der Blue-Evolution-Serie 2013 eingeführt wurden, sind auch sie der absolute Renner. Sie sind HACCP-zertifiziert, sorgen laut Hersteller für eine Keim- und Bakterienreduktion von 99,9 Prozent und sind darüber hinaus absolut wassersparend. Im Vergleich zu herkömmlichen Reinigungsmethoden soll sich der Wasserverbrauch um über 90 Prozent verringern. Mit dem zunehmenden Bewusstsein über die immer gravierendere globale Wasserknappheit ist daher auch der Bedarf für die Geräte der Profi-Serie noch weiter gestiegen.

„Wer als Unternehmer Nachhaltigkeit ernst nimmt, der kommt an der ökonomischen und besonders umweltschonenden Reinigung mit Trockendampf nicht vorbei. Klar, man kann auch mit Aufforstungsprojekten oder mit Spenden an Umweltorganisationen seine Öko-Bilanz aufbessern, aber man kann eben auch mit Green Cleaning wirklich aktiv einen Beitrag zum Umweltschutz leisten. Und das jeden Tag", sagt Marco Wiedemann, ebenfalls Geschäftsführer der beam GmbH, denn „Green Cleaning ist besser als Green Washing."

Großes Einsparpotenzial

Das Potenzial für die Reduktion von Chemikalien in Reinigungsprozessen ist in der Tat gewaltig: „Je nach Branche kann man jedes Jahr tausende von Litern an Chemikalien sparen. Das sind tausende von Litern an Tensiden weniger, die unsere Umwelt belasten und natürlich tausende von Tonnen an CO_2, die für die Herstellung und den Transport nötig wären", so Wiedemann und nimmt dabei nicht nur die Nachhaltigkeitsbeauftragten in Unternehmen ins Visier, sondern auch die Controller: „Der Kostenaufwand für chemische Reinigungsmittel und deren Entsorgung ist enorm. Hier bietet die Umstellung auf einen nachhaltigen Reinigungsprozess auch ein großes monetäres Einsparpotenzial."

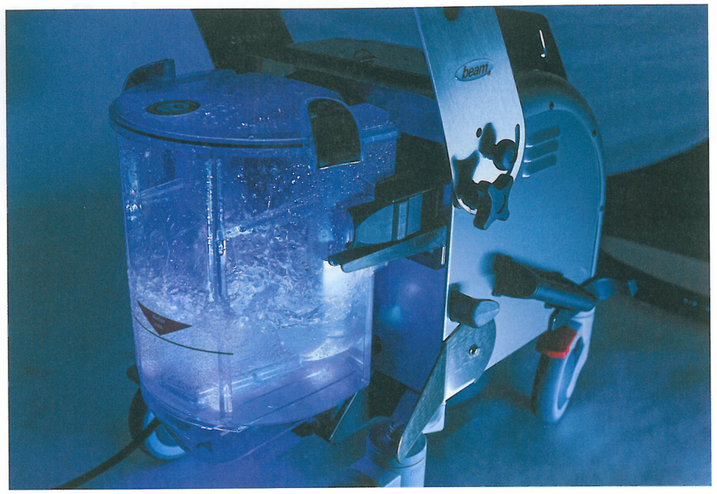
Mit seinem Familienunternehmen beam bietet Robert Wiedemann der Lebensmittelindustrie Dampfsaugsysteme für umweltschonende Reinigungsprozesse. Obermayer/beam GmbH

Verzicht auf Tenside

In konventionellen Putz- und Waschmitteln werden meist synthetische Tenside verwendet. Diese werden auf Basis der knappen Ressource Erdöl hergestellt. Tenside müssen einer EU-Verordnung zufolge biologisch abbaubar sein. Allerdings gilt ein Tensid bereits als „vollständig biologisch abbaubar", wenn es nach vier Wochen zu 60 Prozent abgebaut ist. Das bedeutet allerdings: Nach wie vor können erdölbasierte Tenside oder ihre Abbauprodukte über unser Abwasser in die Umwelt gelangen und dort über längere Zeit verbleiben. Für Wasserorganismen können einige der Substanzen gefährlich sein. Für die Gesundheit von Menschen sind Tenside mitunter bedenklich, weil sie Haut und Schleimhäute austrocknen oder reizen können und so anfälliger machen für Allergien und Ausschläge.

Alternativ auf Tenside aus nachwachsenden Rohstoffen zu setzen, das scheidet für Marco und Robert Wiedemann aus, denn auch diese Reinigungsmittel haben einen negativen ökologischen Impact: „Für die Herstellung von Tensiden auf Palmölbasis werden jedes Jahr vor allem in Südostasien riesige Mengen Regenwald abgeholzt und in Ölpalmen-Monokulturen verwandelt. Dieser Raubbau an der Natur muss gebremst werden", sagt Marco Wiedemann.

Nachhaltigkeit: Eine zeitgemäße Herausforderung sieht Marco Wiedemann darin, Wasser zu sparen und trotzdem auf toxische Reinigungsmittel zu verzichten. Obermayer/beam GmbH



Dank der zusätzlichen Bestrahlung mit UVC-Licht bekämpfen die Dampfsaugsysteme auch Keime, Bakterien und Viren wirksam – ganz ohne Chemie. Lukas Schulze/beam GmbH

Desinfektion überflüssig

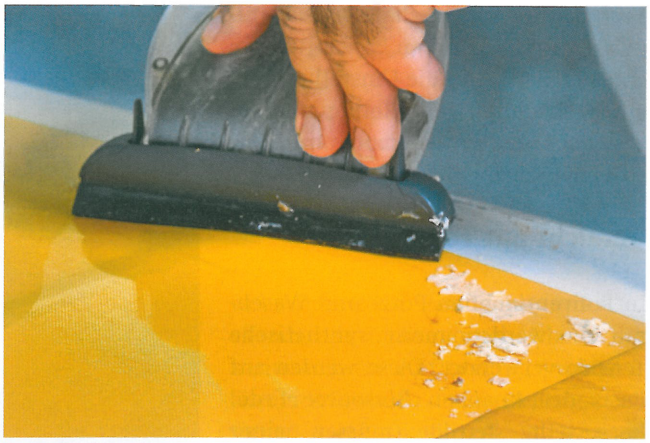
Durch die hygienische Reinigung mit Trockendampf kann nicht nur auf chemische Reinigungsmittel verzichtet werden, sondern auch auf ebenfalls umwelt- und teilweise sogar gesundheitsschädliche Desinfektionsmittel. Desinfektionsmittel enthalten oft Chlorverbindungen, welche die Atemwege reizen können. Weitere Inhaltsstoffe wie Triclosan werden darüber hinaus immer wieder mit hormonellen Wirkungen und Krebs in Verbindung gebracht. Auch andere Inhaltsstoffe wie beispielsweise Isopropanol, Formaldehyd, Ammoniumverbindungen oder Duftstoffe gelten als gesundheitlich bedenklich. Zudem gibt es Hinweise darauf, dass die weitverbreitete Verwendung von antibakteriellen Mitteln zu Resistenzen bei Mikroorganismen führen können. Obwohl in der Kläranlage ein Großteil der Substanzen aus dem Abwasser herausgefiltert wird, kann ein Teil der Desinfektionsmittel in die Umwelt gelangen und ist dort schwer abbaubar.

Wasser – das nachhaltigste Reinigungsmittel

Für Robert und Marco Wiedemann steht fest: „Wasser ist das nachhaltigste Reinigungsmittel überhaupt, und auch das effizienteste – vorausgesetzt, es wird richtig angewandt." Bei modernen Dampfsaugsystemen wie den Geräten der Blue-Evolution-Reihe wird das Wasser in bis zu 180 Grad heißen Trockendampf umgewandelt und ein Dampfdruck von 10,0 bar erzeugt. Dadurch wird der Wasserverbrauch um über 90 Prozent gesenkt, gleichzeitig haben die Geräte genügend Power, um selbst hartnäckigste Verkrustungen zu lösen. Die Blue-Evolution-Geräte arbeiten zusätzlich mit UVC-Licht und wirken so gleich doppelt gegen Keime, Bakterien und Viren. Bei der Reduktion der Keimzahl stehen sie Geräten, die biozide oder chemische Substanzen wie Tenside verwenden, in nichts nach.

Mit ihrem stark reduzierten Wasserverbrauch von nur zwei Litern für etwa 80 m² Fläche leisten die Dampfsaugsysteme aus Altenstadt außerdem einen wichtigen Beitrag im Kampf gegen die Wasserknappheit, eines der größten Probleme unserer Zeit: Trotz des wachsenden Bewusstseins für Klima und Umwelt nimmt der weltweite Wasserverbrauch stetig zu. Wasser

Allein mit der Kraft des Trockendampfes können Schmutz, Keime und Bakterien von verschiedensten Oberflächen zuverlässig entfernt werden. Ingo Jensen/beam GmbH



Die Handdüse mit Gummilippe sorgt für die perfekte Reinigung von Förderbändern. Ingo Jensen/beam GmbH

wird verschwendet, verschmutzt und sogar privatisiert. „Schon jetzt haben Milliarden von Menschen keinen Zugang zu sicherem Trinkwasser, geschweige denn sicheren Sanitäranlagen. Ich möchte mir die Entwicklung der nächsten Jahre gar nicht erst ausmalen, aber Prognosen der UNESCO sprechen eine eindeutige Sprache: Wasser wird in den kommenden Jahrzenten ein immer härter umkämpfter Rohstoff werden. Es ist unsere Lebensgrundlage Nummer eins, und doch nehmen wir es zu selbstverständlich“, so Robert Wiedemann.

In der Praxis bewährt

Gerade in der Lebensmittelindustrie sorgen die Dampfsaugsysteme von beam für ein Höchstmaß an Hygiene. So auch bei der Confiserie Rau im Landkreis Neu-Ulm: „Wir sind zertifizierter Bio-Lebensmittelproduzent und müssen unsere gluten- und laktosefreien Produkte vor der Kontamination mit Allergenen schützen. Das bedeutet, dass wir nach der Verarbeitung von herkömmlichen Cerealien und Schokolade jedes Mal die Förderbänder und Maschinen von allen Rückständen befreien müssen. Mit dem Blue Evolution XL+ von beam klappt das hervorragend“, sagt Geschäftsführer Christopher Rau.

Auch Alexander Keck, Produktionsleiter der Trüffelmanufaktur Göschle in Offingen (Bayern), setzt auf Nachhaltigkeit im Reinigungsprozess: „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“, erklärt Keck, der besonders Wert auf naturbelassene Ware und ein nachhaltiges Produktionsumfeld legt.

Keine Chemie mehr nötig

„Es freut mich sehr, dass unser nachhaltiger „Green Cleaning“-Ansatz so gut ankommt. Denn mit der Umstellung des Reinigungsprozesses können Unternehmen zeigen, dass Ihnen Nachhaltigkeit wirklich wichtig ist“, sagt Robert Wiedemann. Dieses Verantwortungsbewusstsein werde sich positiv auf Geschäftsprozesse und Konsumverhalten auswirken, wie mehrere aktuelle Studien zeigen. Das Beratungsunternehmen Deloitte hat in seiner Studie „Nachhaltigkeit als Wertetreiber“ herausgefunden, dass zwei Drittel der deutschen Verbraucher bereit sind, mehr Geld für nachhaltige Produkte auszugeben. Laut der Untersuchung „Trends und Nachhaltigkeit im Einkauf“ von Wucato und dem Marktforschungsunternehmen Skopos gaben 81 Prozent der Befragten an, in den Beschaffungsprozessen an Nachhaltigkeitszielen zu arbeiten. Das ist eine Steigerung von 30 Prozent gegenüber der Befragung 2021.

Ingo Jensen

Mit dem Blue Evolution XL+ lassen sich große Flächen und auch schwer zugängliche Stellen wie Ecken und Kanten optimal reinigen. Ingo Jensen/beam GmbH

Im Profil: Robert Wiedemann, Geschäftsführer der beam GmbH, Altenstadt

Die **Fleischerei: Sie begegnen einer Person zum ersten Mal. Worauf achten Sie am meisten?**

Wiedemann: Auf seine Augen und die Mimik – deshalb habe ich so ein Riesenproblem mit den Masken.

Die **Fleischerei: Welche Charakterzüge schätzen Sie besonders und welche entschuldigen Sie am ehesten?**

Wiedemann: Ehrlichkeit, Offenheit, Zuverlässigkeit, Humor, Mut – am ehesten entschuldige ich fehlendes Selbstvertrauen und Unsicherheit.

Die **Fleischerei: Woran erkennt man einen klugen Menschen?**

Wiedemann: Erkennt man ihn? Ich würde sagen, er kann zuhören!

Die **Fleischerei: Wie definieren Sie für sich Erfolg?**

Wiedemann: Meine Ziele zu erreichen und dabei eine Win-win-Situation schaffen.

Die **Fleischerei: Was sind Ihre Stärken und welches Ihre Schwächen?**

Wiedemann: begeisterungsfähig, kreativ, innovativ. Schwächen: ungeduldig.

Die **Fleischerei: Haben Sie sich schon einmal einen Traum erfüllen können?**

Wiedemann: meinen Porsche.

Robert Wiedemann ist Geschäftsführer der beam GmbH in Altenstadt.

Obermayer/beam GmbH

Die **Fleischerei: Was ist Ihre Lieblingsspeise?**

Wiedemann: Wiener Schnitzel.

Die **Fleischerei: Was würden Sie gerne noch erlernen, wenn Sie die Möglichkeit dazu hätten?**

Wiedemann: Tauchen.

Die **Fleischerei: Welchen anderen Beruf hätten Sie sich vorstellen können?**

Wiedemann: Arzt.

Die **Fleischerei: In welchem Land würden Sie gerne leben und warum?**

Wiedemann: Italien, wegen des Klimas und der ars vivendi.

Die **Fleischerei: Welche Musikrichtung bevorzugen Sie?**

Wiedemann: Pop.

Die **Fleischerei: Welches Buch lesen Sie gerade?**

Wiedemann: Martin Suter – „Der Koch."

Die **Fleischerei: Wie heißt Ihr Lieblingsfilm?**

Wiedemann: Einer flog übers Kuckucksnest.

Die **Fleischerei: Wie verbringen Sie am liebsten Ihre Freizeit?**

Wiedemann: Gemeinsam mit meiner Frau und unseren Söhnen beim Sport: Golf, Biken.

Die **Fleischerei: Welche Persönlichkeit aus der Geschichte oder dem Zeitgeschehen würden Sie gerne treffen?**

Wiedemann: Mahatma Gandhi. Um ihm die Frage zu stellen, wie man bei so viel Ungerechtigkeit so ruhig bleiben kann.

Die **Fleischerei: Was wünschen Sie sich persönlich für die Zukunft, welche Ziele haben Sie?**

Wiedemann: Dass unsere Politiker für Ihr Tun haften und Medien wahrheitsgetreu berichten, um in einer fairen Welt ohne Neid und Gewalt zu leben. **tr**

Thekenfrage: Stimmt es, das Fleisch Ölsäure enthält?

Die einfach ungesättigte Omega-9-Fettsäure namens Ölsäure ist zwar nicht essenziell, wirkt aber positiv im Fettstoffwechsel. So beugt sie einem hohen LDL-Cholesterin im Blut vor und fördert gleichzeitig den Anstieg von gutem HDL-Cholesterin. Zwei wichtige Faktoren zur Prophylaxe von Arteriosklerose. In einer ausgewogenen Ernährung macht sie den größten Anteil aller Fettsäuren aus. Rund zwei Drittel aller Fettsäuren im Olivenöl entfallen auf Ölsäure. Rapsöl ist ein weiterer guter Lieferant und auch Fleisch enthält Ölsäure.

Als Bausteine der Fette kommen Fettsäuren nur in fetthaltigen Lebensmitteln vor. Für Fleisch gilt: Je fetter, desto mehr Fettsäuren enthält es. Besonders reich an Ölsäure sind die fetteren Teilstücke von Schwein und Gans. 100 g Schweineschmalz enthält 41 g, Bauchspeck 37 g und Rückenspeck 33 g der wertvollen Fettsäure. Dieselbe Menge Gänseschmalz liefert 54,5 g und Rinderschmalz 38,1 g Ölsäure. Bei Zimmertemperatur ist Ölsäure flüssig, unter 13,5 °C wird sie fest. Sichtbar ist das an den Flocken, die sich bei der Kühlung von Olivenöl bilden und kein Zeichen von Verderb sind. Bei Zimmertemperatur lösen sie sich wieder auf.

Schweinefett enthält knapp 60 Prozent ungesättigte Fettsäuren, vor allem einfach ungesättigte Ölsäure. Krieger-Mettbach