dmz MILCH WIRTSCHAFT

19. Oktober 2023 21

Deutsche Molkerei Zeitung

Lebensmittelindustrie
und
Milchwirtschaft

144. Jahrgang B 2255 D ISSN 1617-2795

BRUKER

FT-NIR SPEKTROSKOPIE

# MPA II Dairy Analyzer

Von der Rohmilch bis zum fertigen Molkereiprodukt – testen Sie das gesamte Spektrum entlang der Produktionskette mit nur einem einfach zu bedienenden FT-NIR-System:

- Rohmilch & standardisierte Milch
- Sahne & Kondensmilch
- Joghurts & Desserts
- Milch- & Molkenpulver
- Laktose- & Proteinkonzentrate
- Hart- & Weichkäse und viele weitere Produkte.

Gebrauchsfertige Kalibrierungen ermöglichen Ihnen einen schnellen Einstieg in die Qualitätskontrolle mit FT-NIR Spektroskopie.

**Weitere Informationen:** www.bruker.com/dairy-analyzer | info.bopt.de@bruker.com

Innovation with Integrity

# MIT TROCKENDAMPF UND UVC-LICHT GEGEN KEIME!

- HACCP ZERTIFIZIERT
- 100 % OHNE CHEMIE
- 90 % WENIGER WASSERVERBRAUCH
- 60 % ZEITERSPARNIS BEIM REINIGEN
- 100 % NACHHALTIGKEIT

Kostenlose Live-Vorführung: 08337.7400-21 • www.beam.de

# Faire Hygiene für faire Bio-Nüsschen

## fairfood aus Freiburg vertraut auf Blue Evolution S+ von beam

Julian Wirth von fairfood setzt auf Green Cleaning ohne Chemie. Fotos: Ingo Jensen/beam

Volle Hygiene für fair gehandelte Bio-Nussprodukte: Die fairfood GmbH aus Freiburg baut bei der Reinigung ihrer Produktionsanlagen auf Green Cleaning mit dem HACCP-zertifizierten Dampfsaugsystem Blue Evolution S+ von beam. Durch den heißen Trockendampf des Geräts minimiert das fairfood-Team um Julian Wirth den Einsatz von Chemie und spart über 90 % an Wasser ein. Egal, ob ölige Nussmus-Rückstände oder Verfärbungen durch Kurkuma und Curry: Der Blue Evolution S+ beseitigt in Freiburg selbst hartnäckige Verschmutzungen in Sekundenschnelle und lässt auch Keimen und Bakterien keine Chance.

»Unser gesamtes Sortiment entspricht strengsten Bio-Standards. Darum verzichten wir bei der Reinigung komplett auf kritische Chemikalien. Das war bisher immer mit anstrengender körperlicher Arbeit und großem Zeitaufwand verbunden. Seitdem wir mit dem Blue Evolution S+ von beam arbeiten, reinigen wir unsere Anlagen nicht nur leichtgängiger und schneller, sondern auch gründlicher denn je«, sagt Julian Wirth, Head of Supply Chain der fairfood GmbH.

Bio-zertifiziert und komplett vegan, steht das Freiburger Unternehmen für einen fairen Umgang mit der Umwelt – auch in der Reinigung: »Mit dem heißen Trockendampf sparen wir täglich große Mengen an Wasser und können weitestgehend auf Chemie verzichten. So bleiben wir unserer nachhaltigen Unternehmensphilosophie treu und haben noch dazu unsere Prozesse ohne große Anstrengung optimiert.«

### Gegen Öl, Schmutz und färbende Gewürze

Vor wenigen Jahren in einer kleinen Küche gestartet, produziert fairfood heute auf mehreren hundert Quadratmetern eine breite Produktpalette: Neben einer Vielzahl an Nussmischungen bietet der Fairtrade-zertifizierte Biohersteller nun auch Nussmuse, Trockenfrüchte, sowie vegane Convenience-Produkte an.

Um dem wachsenden Sortiment gerecht zu werden, ist das junge Unternehmen bald auf hochmoderne Produktionsanlagen mit Förderbändern und vielen sensiblen Kleinteilen umgestiegen. »Unsere neue Abfülllinie ermöglicht uns ganz neue Dimensionen in der Produktion, ist aber auch mit einem höheren Reinigungsaufwand verbunden«, sagt Julian Wirth. Gerade beim Nussmus sei die Verschmutzung durch klebrige und ölige Rückstände besonders hartnäckig. Aber auch stark färbende Gewürze wie Kurkuma oder Curry müssen zwischen den verschiedenen Chargen restlos beseitigt werden. »Mit gängigen Reinigungsmethoden ist das deutlich schwieriger und aufwendiger«, so Wirth.

### Härtetest bestanden

Auf einer Betriebsbesichtigung bei einem befreundeten Unternehmen aus der Lebensmittelbranche ist das fairfood-Team auf den Blue Evolution S+ von beam aufmerksam geworden und war direkt begeistert. Der Vorführtermin im fairfood-Werk folgte prompt.

»Um das Gerät zu testen, haben wir direkt an der schmutzigsten Stelle, in der Nussmusproduktion, losgelegt. Durch die gemahlenen Nüsse sind die Verschmutzungen hier besonders hartnäckig«, so Wirth. Bisher war er es eigentlich gewohnt, dass dieser Bereich besonders langwierig und mit großer Muskelkraft gereinigt werden muss. »Der beam-Experte hat die gesamte Oberfläche ganz einfach in Sekunden saubergebeamt. Und das ganz ohne chemische Reinigungsmittel. Sogar die schwer zugänglichen Engstellen unserer Produktionsanlagen waren kein Problem

Der gelöste Schmutz landet im Wasserfilter und wird einfach ausgeleert.

Das Dampfsaugsystem Blue Evolution S+ von beam wird nur klarem Wasser befüllt.

für ihn. Da war klar: Wir brauchen das Gerät.«

## fairfood trifft auf Green Cleaning

Neben der notwendigen Reinigungspower war für fairfood auch die Nachhaltigkeit ein wichtiger Faktor in der Kaufentscheidung. Denn das Unternehmen orientiert sich in der Produktion an den strengen Standards der Bioverordnung und verwendet ausschließlich anwender- und umweltfreundliche Substanzen. Mit dem Dampfsaugsystem von beam kann fairfood den Einsatz von Chemie drastisch reduzieren.

»Es freut mich sehr, dass wir mit unserem nachhaltigen Green-Cleaning-Konzept auch bei fairfood ins Schwarze treffen. Mit unseren Dampfsaugsystemen beweisen wir schon lange: Für eine hygienische Reinigung braucht es keine Chemie«, sagt Robert Wiedemann, der die beam GmbH gemeinsam mit seinem Sohn Marco als Geschäftsführer leitet.

Und so funktioniert's: Die Geräte der Blue Evolution-Reihe kombinieren 180 Grad heißen Trockendampf mit bis zu 10,0 bar Dampfdruck und machen so selbst hartnäckigsten Verschmutzungen den Garaus. 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.

Darüber hinaus sind die beam-Systeme auch absolute Wassersparer. Durch die Umwandlung von Wasser in Trockendampf werden für die Reinigung von einer 100 $m^2$ großen Fläche gerade mal drei Liter Wasser benötigt.

Julian Wirth und sein Team setzen den Blue Evolution S+ alle ein bis zwei Tage zur Zwischenreinigung und regelmäßig zur Grundreinigung ein. Daher weiß auch er: »Der geringere Wasserverbrauch liegt auf der Hand. Vorher haben wir für dieselbe Fläche mehrere Eimer Wasser benötigt. Jetzt reicht es, das Gerät mit ein paar Bechern Wasser zu befüllen. Und auch was die Hygiene angeht, spielen wir jetzt in einer ganz anderen Liga.«

## Green Cleaning erfüllt strenge Hygienestandards

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. Julian Wirth und das fairfood-Team können sicher ein Lied davon singen«, sagt beam-Geschäftsführer Marco Wiedemann.

Autor: Marcus Wiesenhöfer

### Ihr Ansprechpartner

**Marco Wiedemann**
**Geschäftsführer**

beam GmbH
Illertalstraße 3
89281 Altenstadt

Tel.: +49 8337 74000
verkauf@beam.de
*www.beam.de*