

Interpack
s. 22

ENTSCHEIDER KNOW-HOW FÜR FOOD & BEVERAGE

LVT **LEBENSMITTEL** Industrie

1-2 68. Jahrgang
Februar 2023

**Branchenfokus •
Getränkeindustrie**
Schlauchpumpen bei
Alpirsbacher Klosterbräu

Die erste Braustätte für eine
Berliner Craft Brewery

Anlagentechnik für das
Weingut Famille Perrin

Special • Nachhaltigkeit
Palettenkennzeichnung
bei Rothaus

Nachhaltige Getränkeverpackungen

Zuckerrüben unter Dampf

Verfahrenstechnik
Explosionsrisiken bei der
Sprühtrocknung

Betriebstechnik
Schädlingsbekämpfung
durch Druckentwesung

**Hygiene • Steril-,
Reinraumtechnik**
Green Cleaning bei
Schädel's Beilagen

Software • IT
IT zwischen Troubleshooting
und Wohlbefinden

Titelstory: Securiton

Food Defense: Intelligente Abwehr
Leistungsfähige Sicherheitskonzepte gegen
Angriffe auf Unternehmen

Seite 28



**Special • Modernes Management
und Betriebsführung**

WILEY

Gründlicher und schneller sauber

Täglich frische Spezialitäten in vielen kleinen Chargen

Schupfnudeln, Knödel, Spätzle und Co.: Bei Schädel's Beilagen aus Wiesloch bei Heidelberg kommen täglich mehrere Tonnen frische Sättigungsbeilagen aus der Produktion. Bei der Reinigung der Arbeitstische und Förderbänder in der Produktionshalle und des Fuhrparks vertraut das Team um Geschäftsführer Daniel Schädel auf umweltschonendes Green Cleaning mit dem Blue Evolution XL+ von Beam: Das Dampfsaugsystem kommt völlig ohne Chemie aus, arbeitet mit bis zu 180 °C heißem Trockendampf und entfernt selbst hartnäckigste Verschmutzungen und Bakterien rückstandslos.



■ Abb. 1: Schädel's Beilagen aus Wiesloch produziert seine Leckereien täglich frisch, hier z.B. die Dampfnudeln.

Dass es dabei höchsten Hygieneansprüchen genügt, ist wissenschaftlich belegt: Die Geräte der Blue-Evolution-Serie sind nach dem strengen HACCP-Standard zertifiziert und überzeugen auch beim Vier-Felder-Test auf ganzer Linie.

„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 schneller und gründlicher als je 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.

Ein System begeistert mit Ergonomie und Effizienz

Als die Schädel's-Mitarbeiter bei der kostenlosen Produktvorführung sahen, wie sehr ihnen das Dampfsaugsystem die Arbeit erleichtert, waren sie hellauf begeistert: Brauchten sie vorher noch eine Viertelstunde, um die Räder der Produktionstische gründlich zu reinigen, ist dank des Trockendampfes jetzt jedes Rad in knapp 30 Sekunden blitzsauber.

Besonders überzeugend war die Reinigung der Schubladen an den Produktionstischen. Früher mussten sich Schädel's Mitarbeiter teilweise kopfüber in die Schubladen hineinlehnen, um darin mit viel Mühe die hintersten Ecken mit dem Reinigungslappen zu erreichen. Mit dem 3 m langen Schlauch und den unterschiedlichen Reinigungsaufsätzen des Dampfsaugsystems reinigen sie jetzt Arbeitstische, Transportbänder, Fenster und jede noch so verwinkelte Ecke wesentlich ergonomischer und gründlicher als zuvor.

Den Fuhrpark schnell säubern

„Unser Anspruch ist es, unseren Kunden von der Produktion bis zur Lieferung erstklassige Qualität zu bieten“, so Daniel Schädel. Einen entscheidenden Faktor spielt hier kompromisslose Top-Hygiene in der Lebensmittelproduktion, aber eben auch in der hauseigenen Transportlogistik. Sein Familienunternehmen in dritter Generation liefert seine Leckereien mittlerweile bundesweit an Betriebskantinen, Schulen, Krankenhäuser, Mensen, sowie den Lebensmitteleinzelhandel und Bäckereien.

Mit dem Blue Evolution XL+ hat das Unternehmen die Reinigung seiner Fuhrparks revolutioniert: Früher wurden die Fahrzeugsitze zur Reinigung eingeschäumt, davon blieb aber immer



© Adrian Müller/Beam.

■ **Abb. 2:** Daniel Schädel, Geschäftsführer von Schädel's Beilagen, vertraut für Spitzenhygiene in der Beilagenherstellung auf Beam.

eine gewisse Restfeuchtigkeit in den Autos übrig. Konnte die Feuchtigkeit dann nicht richtig abziehen, bestand das Risiko zur Schimmelbildung. „Es hat uns täglich eine Menge Zeit gekostet, die 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 doppelt zugutekommt.

Tenside und Wasser sparen

Anstatt jährlich die Umwelt mit tausenden Litern an Tensiden zu belasten, können gewerbliche

wie private Anwender mit dem Green Cleaning-Konzept einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz leisten. Die hygienische Reinigung braucht keine Chemie. „Unsere Dampfsaugsysteme beweisen, dass Wasser das einzige Reinigungsmittel ist, das Sie brauchen“, sagt Beam-Geschäftsführer Marco Wiedemann.

Die Geräte der Blue Evolution-Reihe kombinieren 180 °C 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.

Auch die Kühlräume von Schädel's Beilagen profitieren vom Green Cleaning mit Beam: 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 enorm. „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.

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 Vier-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 z.B. 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 Küchen-Profis um Daniel Schädel kein Risiko mehr eingehen, was Rückstände anbelangt“, 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, Molkereiprodukten oder Fleischwaren: An Green Cleaning führt in der Food Branche kein Weg mehr vorbei“.

Die Serie

Mit der innovativen Blue-Evolution-Serie bedient die Beam GmbH derzeit eine Branche nach der anderen. Von der Lebensmittelproduktion über die Hotellerie, Gastronomie, Industrie und das Handwerk: Die Dampfsaugsysteme gelten als das Maß der Dinge, wenn es um die effiziente und chemiefreie Reinigung geht.

Drei Varianten decken die Vielzahl der Anwendungen ab: 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 °C. Als echtes Kraftpaket präsentiert sich die Variante XL+ mit Kraftstromanschluss, der mit 7.200 Watt überzeugt und im gleichen Druck- und Temperaturbereich arbeitet. Für die effiziente Maschinenreinigung bietet Beam außerdem den Blue Evolution XXL an. Der Dampfreiniger arbeitet mit 18 Kilowatt, einem Druck von 10,0 bar sowie einem Minimum an Feuchtigkeit, sodass Kugellager, Umlenkrollen und Kettenantriebe geschont werden.

Der Blue Evolution S+ und der Blue Evolution XL+ sind mit einem robusten Edelstahl-Gehäuse und vier frei beweglichen Lenkrollen ausgestattet. Die Multifunktionsgeräte verfügen über verschiedene Aufsatzdüsen und ihr Dampfdruck kann so reguliert werden, dass alle Oberflächen gründlich und schonend gesäubert werden. Alle Modelle verfügen über ein zusätzliches Heißwassermodul für hartnäckigste Verschmutzungen. Als Besonderheit warten sie zudem mit Blaulicht-Effekt auf, bei dem Keime keine Chance haben.

Autor: Marcus Wiesenhöfer

Kontakt:

Beam GmbH

Altenstadt

Monika Ivanko

Tel.: +49 8337/7400-0

verkauf@beam.de

www.beam.de



© Adrian Müller/Beam.

■ **Abb. 3:** Mit dem Rundbürstenaufsatz an der Punktstrahldüse des Blue Evolution XL+ dampft das Schädel-Team die Arbeitsoberflächen blitzblank.