

LEBENSMITTEL TECHNIK

7-8
2024

OFFIZIELLES ORGAN DER GESELLSCHAFT DEUTSCHER LEBENSMITTELTECHNOLOGEN E.V. (GDL)

56. Jahrgang



Kartonierer für Waffelkekse

Mehr Flexibilität
beim Verpacken

Messtechnik
Abweichungen
sofort erkennen

Produktionslinie
Per Shuttle
präzise unterwegs

Reinigung
Hygiene für Bio-
Nussprodukte

Hygiene für Bio-Nussprodukte

Fairfood in Freiburg vertraut auf Blue Evolution S+ von Beam

Volle Hygiene für fair gehandelte Bio-Nussprodukte: Die Fairfood GmbH in 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 Team um Julian Wirth den Einsatz von Chemie und spart über 90 Prozent an Wasser ein.

Das gesamte 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 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 Nuss-

mischungen bietet der fairtrade-zertifizierte Biohersteller nun auch Nussmus, 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 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 aufwändiger“, so Wirth.

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



Der Blue Evolution S+ beseitigt in Freiburg selbst hartnäckige Verschmutzungen in Sekundenschnelle.



Das UVC-Licht im Wassertank beseitigt zusätzlich Viren und Bakterien aus der Raumluft. Rechts: Durch die hohe Wendigkeit lässt sich der Dampfsauger auch bei engen Platzverhältnissen nicht ausbremsen.

im Werk folgte prompt. „Um das Gerät zu testen, haben wir direkt an der schmutzigsten Stelle, in der Nussmusproduktion, losgelegt. Durch die gemahlene Nüsse sind die Verschmutzungen hier besonders hartnäckig“, berichtet 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 sauberbeamt. Und das ganz ohne chemische Reinigungsmittel. Sogar die schwer zugänglichen Engstellen unserer Produktionsanlagen waren kein Problem für ihn. Da war klar: Wir brauchen das Gerät.“

Nachhaltigkeit ein wichtiger Faktor

Neben der notwendigen Reinigungspower war 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 kann der Einsatz von Chemie drastisch reduziert werden. „Es freut mich sehr, dass wir mit unserem nachhaltigen Green-Cleaning-Konzept 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 es: Die Geräte der Blue Evolution-Reihe kombinieren 180 Grad Celsius heißen Trockendampf mit bis zu zehn Bar Dampfdruck und machen so selbst hartnäckigsten Verschmutzungen den Gar aus. 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 Quadratmeter großen Fläche gerade mal drei Liter Wasser benötigt.

Einsatz in sensiblen Bereichen

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.“

Die Reinigungsergebnisse sind laut Angabe von Beam wissenschaftlich belegt. So wird die Blue-Evolution-Serie nicht nur dem strengen HACCP-Standard gerecht, sondern überzeugt auch beim Vier-Felder-Test mit

einer Keimreduzierung von 2,89 log-Stufen auf ganzer Linie. Damit sind die Geräte bestens für den Einsatz in sensiblen Bereichen der Lebensmittelbranche geeignet.

„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 sein Team können sicher ein Lied davon singen“, sagt Marco Wiedemann. **TW ■**

www.dampfsauger-beam.de

20 JAHRE HYGIENEKONZEPTE



Desinfektion von Trinkwasser, Prozesswasser und Kühlwasser ohne Gefahrstoffe

aktuelle Info



INNOWATECH GmbH
D-72186 Empfingen
☎ (07485) 97 87 47 0
www.innowatech.de