

LEBENSMITTEL TECHNIK

Special
Hygienic Design

MEDIENPARTNER DER EUROPEAN HYGIENIC ENGINEERING & DESIGN GROUP (EHEDG)

MARKTSPIEGEL 2024
Über 140 Komponenten
mit Zertifikat



MASCHINENVERORDNUNG
**Konkrete Anforderungen an
das Hygienic Design**

EXPERTENGESPRÄCH
**Warum sich eine reinigungsgerechte
Konstruktion lohnt**



Bei jeder Zwischenreinigung befreit der Dampfsauger die Förderflächen von Produktresten, sodass die nächste Charge produziert werden kann.

Sauberkeit satt in der Beilagenherstellung

Dampfsaugsystem optimiert Produktionsabläufe bei Schädel's Beilagen

Schupfnudeln, Knödel, Spätzle und Co.: Bei Schädel's Beilagen aus Wiesloch bei Heidelberg kommen täglich mehrere Tonnen frische Sättigungsbeilagen aus der Produktion. Für die Reinigung der Arbeitstische und Förderbänder in der Produktionshalle und des Fuhrparks vertraut das Team um Geschäftsführer Daniel Schädel auf das Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+, das ohne Chemie auskommt und mit heißem Trockendampf selbst hartnäckigste Verschmutzungen entfernt.

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 von Schädel's Beilagen. Mit dem Blue Evolution XL+ von beam reinigt sein Team die Arbeitsoberflächen in der Produktionshalle nun nicht nur schnell, sondern auch gründlicher als je zuvor.

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 bei der Zwischenreinigung und optimiert so die Arbeitsabläufe“, erklärt beam-Geschäftsführer Marco Wiedemann.

Direkt am Messestand bestellt

Auf der Fachmesse Südback in Stuttgart haben die beiden Geschäftsführer Ralf Schädel 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. „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. Brauchten seine Mitarbeiter vorher noch eine Viertelstunde, um die Räder

der Produktionstische gründlich zu reinigen, ist dank der Dampfpower jetzt jedes Rad in knapp 30 Sekunden sauber.

Überzeugt hat beam auch bei der Reinigung der Schubladen an den Produktionstischen. Früher mussten sich die Mitarbeiter teilweise kopfüber in die Schubladen hineinlehnen, um darin mühsam die hintersten Ecken mit dem Reinigungslappen zu erreichen. Mit dem drei Meter langen Schlauch und den unterschiedlichen Reinigungsaufsätzen des Geräts reinigen sie jetzt Arbeitstische, Transportbänder, Fenster und jede noch so verwinkelte Ecke ergonomisch und gründlich.

„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 Hygiene in der Lebensmittelproduktion, aber eben auch in der hauseigenen Transportlogistik. Das Familienunternehmen liefert in mittlerweile dritter Generation seine Schupfnudeln, Knödel und Spätzle bundesweit an Betriebskantinen, Schulen, Krankenhäuser sowie den Lebensmitteleinzelhandel und Bäckereien.

Bei der Reinigung Wasser sparen

Mit dem Blue Evolution XL+ hat Schädel's Beilagen die Reinigung seines Fuhrparks revolutioniert: Vorher wurden die Fahrzeugsitze zur Reinigung eingeschäumt – es blieb aber immer eine gewisse Restfeuchtigkeit zurück. 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“, berichtet Daniel Schädel, dem die wassersparende und umwelt-

© ADRIAN MÜLLER/BEAM



Der Blue Evolution XL+ sorgt in der Produktionshalle von Schädel's Beilagen für erstklassige Sauberkeit. Rechts: Vertraut für Spitzenhygiene auf beam: Geschäftsführer Daniel Schädel.



schonende Reinigung durch die Vermeidung von Schimmel im Fuhrpark gleich doppelt zugutekommt.

„Anstatt jährlich die Umwelt mit tausenden Litern an Tensiden zu belasten, können gewerbliche wie private Anwender mit unserem Green Cleaning-Konzept einen echten Beitrag zum Umweltschutz leisten. Unsere Dampfsaugsysteme beweisen, dass Wasser das einzige Reinigungsmittel ist, das sie brauchen“, sagt Marco Wiedemann.

Das Prinzip: Die Geräte der Blue Evolution-Reihe kombinieren 180 Grad Celsius heißen Trockendampf mit bis zu zehn bar Dampfdruck und entfernen so selbst hartnäckige Verschmutzungen. Die gelösten Schmutzpartikel werden im Wasser gebunden und die UVC-Strahlung im Wasserfilter tötet Mikroorganismen ab und inaktiviert Viren.

Auch die Kühlräume von Schädel's Beilagen profitieren vom Green Cleaning: Bisher wurden diese 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 hoch. Damit ist laut Daniel Schädel 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.“

Green Cleaning erfüllt strenge Hygienestandards

Je nach Anforderung kann der Anwender aus drei Varianten wählen: Der Blue Evolution S+ schafft eine Leistung von 3.500 Watt und arbeitet mit einem Druck von bis zu zehn Bar sowie einer Dampftemperatur von bis zu 180 Grad Celsius. Als "Kraftpaket" präsentiert sich der Blue XL+ mit Kraftstromanschluss, der mit

7.200 Watt überzeugt und ebenfalls mit bis zu zehn Bar und 180 Grad Celsius arbeitet. Für die effiziente Maschinenreinigung bietet beam außerdem den Blue Evolution XXL an. Der Dampfreiniger arbeitet mit 18 Kilowatt, einem Druck von zehn Bar sowie einem Minimum an Feuchtigkeit, sodass Kugellager, Umlenkrollen und Kettenantriebe geschont werden.

Die Reinigungsergebnisse sind laut Marco Wiedemann wissenschaftlich belegt: So soll das Dampfsaugsystem nicht nur dem strengen HACCP-Standard gerecht werden, sondern auch beim Vier-Felder-Test überzeugen. Der beam-Geschäftsführer erläutert: „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 zertifiziert.“ Dieser Wert belegt eindeutig, dass die effiziente Reinigung keine Chemie benötigt. Und gerade in der Lebensmittelindustrie zahle 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“, so Wiedemann.

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 sich alle Oberflächen gründlich und schonend säubern lassen. Alle Modelle verfügen zudem über ein zusätzliches Heißwassermodul für hartnäckigste Verschmutzungen. **TW ■**



Schädel's Beilagen produziert seine Leckereien täglich frisch, hier zum Beispiel Dampfnudeln.

www.beam.de
www.schaedels-beilagen.de