

# dei

LEBENSMITTEL PRODUKTION VERPACKUNG FOOD DESIGN

10-2023

## 26 TITEL

MESSPERFORMANCE IM  
EDELSTAHLGEHÄUSE

8 DAMPFSUGSYSTEM  
FÜR EINE UMWELT-  
SCHONENDE REINIGUNG

16 DIGITAL  
SCHUTZ VOR RATTEN UND  
MÄUSEN

42 FDA-KONFORM  
MESSTECHNIK FÜR DEN  
STERILISATIONSPROZESS

## 30 TREND

LEBENSMITTEL-  
3D-DRUCK



HACCP-zertifiziertes Dampfsaugsystem minimiert Chemikalien- und Wassereinsatz

# Umweltschonende Reinigung für faire Bio-Nüsschen

Die Fairfood GmbH produziert ein breites Sortiment an Nussprodukten in Bio-Qualität. Bei der Reinigung seiner Produktionsanlagen setzt das Freiburger Start-up auf das Dampfsaugsystem Blue Evolution S+. Durch den heißen Trockendampf des HACCP-zertifizierten Geräts kann es nicht nur seinen Chemikalieneinsatz auf ein Minimum senken, sondern auch große Mengen an Wasser sparen.

Das Team von Fairfood begann 2015, in einer kleinen Küche Cashewnussprodukte in Bio-Qualität herzustellen. Heute produziert der Fairtrade-zertifizierte Hersteller in Freiburg auf mehreren hundert Quadratmetern eine breite Produktpalette, neben Nussmischungen beispielsweise auch verschiedene Nussmuse, Trockenfrüchte und vegane Convenience-Artikel.

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, Head of Supply Chain bei Fairfood. 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 Lebens-

mittelbranche ist das Fairfood-Team auf das Dampfsaugsystem Blue Evolution S+ von Beam aufmerksam geworden, das anstatt mit Chemikalien mit heißem Trockendampf arbeitet. 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 gemahlene Nüsse sind die Verschmutzungen hier besonders hartnäckig“, erzählt 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

Julian Wirth, Head of Supply Chain bei Fairfood, reinigt mit Trockendampf statt mit Chemie



Bilder: Ingo Jensen - Beam



Das Dampfsaugsystem Blue Evolution S+ wird nur mit klarem Wasser befüllt

Sekunden saubergebeamt. Und das völlig ohne chemische Reinigungsmittel. Sogar die schwer zugänglichen Engstellen unserer Produktionsanlagen waren kein Problem für ihn. Da war klar: Wir brauchen das Gerät.“ Seitdem das Fairfood-Team mit dem Dampfsaugsystem Blue Evolution S+ arbeitet, können die Anlagen nicht nur leichtgängiger und schneller, sondern auch gründlicher gereinigt werden, wie Wirth berichtet. 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“, sagt Wirth.

### 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 Bio-Verordnung und verwendet ausschließlich anwender- und umweltfreundliche Substanzen. Mit dem Dampfsaugsystem Blue Evolution S+ kann Fairfood den Einsatz von Chemie drastisch reduzieren.

Und so funktioniert's: Die Geräte der Blue-Evolution-Reihe kombinieren 180 °C heißen Trockendampf mit bis zu 10 bar Dampfdruck und machen so selbst hartnäckigsten Verschmutzungen den Garaus. Durch die 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 Wassersparer. Durch die Umwandlung von Wasser in Trockendampf werden für die Reinigung von einer 100 m<sup>2</sup> großen Fläche gerade mal 3 l Wasser benötigt.

Julian Wirth und sein Team setzen das Dampfsaugsystem 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.“

### Strenge Hygienestandards erfüllt

Die sehr guten Reinigungsergebnisse der Dampfsaugsysteme 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 erzielten die Geräte eine Keimreduzierung von 2,89 log-Stufen. Damit sind sie bestens für den Einsatz in sensiblen Bereichen wie zum Beispiel in der Lebensmittelbranche oder auch im medizinischen Umfeld geeignet.

[www.prozesstechnik-online.de](http://www.prozesstechnik-online.de)

**Suchwort: Beam**



**AUTOR**  
**MARCUS**  
**WIESENHÖFER**  
Freier Journalist



# Konstante Produktqualität durch reproduzierbare Masse- und Dichtemes- sung unter allen Bedingungen

**OPTIMASS Serie – Komplettes Portfolio von Coriolis-Masse Durchflussmessgeräten für die Lebensmittel und Getränkeindustrie**

- **Entrained Gas Management EGM™:** Messbetrieb auch bei Gas- oder Lufteinschlüssen im Medium, z. B. Rohmilch, Eiscreme, Sirup, Tomatenmark, Spinat, Fleisch
- **Mindestdurchfluss 0,3 kg/h;** hervorragend Dichtemessung
- **Doppel- oder Einzelgeradrohr** für schereempfindliche Medien, leerlaufähig, Heizoption



[krohne.de/egm](http://krohne.de/egm)

**KROHNE**  
**Food & Beverage**

► products ► solutions ► services



## Dampfsauger mit integriertem Touchscreen

Beam bietet seine Dampfsauger der Blue-Evolution-Reihe jetzt auch mit integriertem Touchscreen an. Die digitalen Versionen des Blue Evolution S+ und XL+ lassen sich so einfach bedienen wie nie zuvor. Die Anwender können direkt am sechs Zoll großen Touchdisplay in vielen Sprachen Voreinstellungen speichern und sich in der animierten Menüführung Tipps zur perfekten Reinigung holen. Klar, dass sich der digitale Blue Evolution auch plakativ übers

Display meldet, wenn die Schale des Wasserfilters geleert oder Frischwasser für die Dampferzeugung aufgefüllt werden muss. Die leistungsstarken Dampfsauger sind nach dem strengen HACCP-Standard zertifiziert und überzeugen auch beim 4-Felder-Test auf ganzer Linie. Außerdem sind sie bereits mit einem WLAN-Modul ausgestattet und somit für den Remote-Service vorbereitet.

**[www.prozesstechnik-online.de](http://www.prozesstechnik-online.de)**  
**Suchwort: Beam**



Bild: Ingo Jansen - Beam