

# HYGIENE REPORT

4.24

Qualitätsmanagement in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie

## THEMEN

Reinigung · Desinfektion · Hygiene-Baumaßnahmen · Lufthygiene · Berufskleidung



# Von Trockendampf über Robotertechnik bis zu Recyclingtüchern

## Neue Lösungen zur nachhaltigen, hygienischen Reinigung in Lebensmittel- und Getränkeunternehmen

Für alle Verantwortlichen und Beschäftigten in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie ist es eine Binsenweisheit: Ohne professionelle Reinigung keine Hygiene. Zur praxiserprobten Ausrüstung zählen effektive Reinigungs- und Desinfektionsmittel ebenso wie moderne Geräte von der Scheuersaugmaschine über den Dampfreiniger bis zum Wischmop. Wir haben namhafte Hersteller zu ihrem Produktsortiment und ihren Neuheiten im Jahr 2024 befragt und geben Ihnen hier eine Übersicht über diesen für die Betriebshygiene so wichtigen Markt.

### Beam

Volle Dampfpower, Top-Hygiene und ein Plus an Fassungsvermögen – das verspricht das neue Dampfsaugsystem Steam



Der Steam Hero ist das neue Einstiegsmodell in die professionelle Dampfsaugwelt. Foto: beam

Hero der beam GmbH (Altenstadt) als Einstiegsmodell in die professionelle Dampfsaugwelt. Es sorgt im industriellen und gewerblichen Bereich für tiefenreine Oberflächen, bietet einen 8 l großen Schmutzwassertank und einfaches Handling: Weil das Multifunktionsgerät

gleichzeitig dampft, saugt und wischt, spart sich der Anwender bis zu 60 % der Zeit, die für die herkömmliche Reinigung mit Eimer und Lappen nötig wäre. Der Wasserverbrauch reduziert sich demnach sogar um 93 %.

Mit einer Leistung von 3400 Watt, einem Druck von bis zu 10 bar und einer Temperatur von bis zu 180 °C wird der Steam Hero höchsten Hygieneansprüchen gerecht und löst auch härteste Verschmutzungen rückstandslos. Im Frischwasserreservoir finden 3,8 l Platz, im Schmutzwassertank bis zu 8 l. Wie alle Dampfsaugsysteme von beam wird der Steam Hero ausschließlich mit klarem Wasser befüllt und kommt ohne den Einsatz von Chemie aus.

Weil er mit heißem Trockendampf arbeitet, sind die gereinigten Flächen außerdem sofort wieder trocken. Mit dem neuen Einsteigermodell für das Profisegment lassen sich große Flächen genauso wie schwer zugängliche Stellen reinigen – und das besonders schonend. Denn Dampfdruck und Dampfolumen lassen sich so regulieren, dass alle Oberflächen effizient gesäubert werden können. Zum einfachen Handling tragen dabei u.a. ein über 3 m langer Schlauch sowie unterschiedliche Aufsatzdüsen bei. [www.beam.de](http://www.beam.de)

### Buzil

Buzil (Memmingen) produziert mit über 100 Jahren Erfahrung Reinigungslösungen und Pflegeprodukte für viele Bereiche und seit mehr als 25 Jahren auch nachhaltig – mit der Produktlinie Planta. 2024 hat man dem breiten Sortiment im

Küchen- und Lebensmittelhygienebereich vier neue Produkte hinzugefügt: Den hochalka-



Grillmaster (l.) löst starke Bratrückstände, Frost Clean ermöglicht Reinigung bei bis zu -30 °C ohne Abtauen. Fotos: Buzil

lischen Konvektomaten- und Grillreiniger Buz Ovenmaster G 574, den Tiefkühlreiniger Frost Clean G 579, den flüssigen und hochalkalischen Geschirrspülreiniger für Aluminium Vamat Alu Protect DW 15 und den neutralen Klarspüler Vamat Rinser N DW 45.

Jedes Produkt hat eine wichtige Reinigungsfunktion: So ermöglicht z.B. Frost Clean eine Reinigung bei bis zu -30 °C im laufenden Betrieb ohne Abtauen, Auslagerung und Unterbrechung der Kühlkette. Der Buz Ovenmaster G 574 ist ein perfekter Fettkrusten-Brecher und Rauchharz-Entferner mit hohem Fettlösevermögen, wodurch er ideal in allen lebensmittelverarbeitenden Bereichen angewendet werden kann.

Weitere speziell für Küchen- und Lebensmitteleinrichtungen entwickelte Produkte sind: der Geräteentkalker Buz Calc Ex G 437, der Edelstahlreiniger Buz Metasoft G 507 zusammen mit der dickflüssigen Scheuermilch

Buz Polish G 508 und die Metallpolitur Metapol G 505. Der hochalkalische Grill- und Backofenreiniger Buz Grillmaster G 575 und die Ready-to-use Variante G 576 lösen selbst starke Fett-, Öl- und Eiweißverkrustungen sowie Grill-, Back- und Bratrückstände. Mit dem neutralen Handgeschirrspülmittel Buz Dish Fix G 530 und der ökologischen Variante Vamat Dishy P 941 geht die Handgeschirrwäsche schneller und einfacher.

Neben den beiden Neuheiten bietet Buzil für Spülmaschinen auch den sauren Klarspüler Vamat KS DW 40 sowie die beiden Glas- und Geschirrspülreiniger Vamat GF DW 25 und Vamat GH DW 30 an. Für alle weiteren Reinigungsorte und Verschmutzungsarten gibt es den Küchenintensivreiniger Bistro G 435 und den phosphatfreien Küchen-Industriereiniger Indumaster Intensive IR 44. [www.buzil.com](http://www.buzil.com)

### Franz Mensch

Egal ob Reinigungsmittel, Papiertücher oder der passende Schutzhandschuh: Die Franz Mensch GmbH (Buchloe) hat in über 50 Jahren als Hygiene-Profi unter der Marke „Hygoclean“ ein umfangreiches Reinigungssortiment aufgebaut. Ein Tuch oder ein Handschuh in zwei Farben? Bei Franz Mensch sind es vier Farben (bei Einwegkleidung bis zu neun) in mehreren Größen und Abpackungen. Zudem bietet das Familienunternehmen auf seiner modernen Online-Shopping-Plattform eine Vielzahl namhafter Marken wie Kimberly Clark, Haug Bürsten oder Kleen Purgatis an.