

Abriebfeste Filmschicht

Schmutz kann nicht anhaften

afz | mm | Heilbronn ■ Um eine ultradünne Oberflächenveredelung, die die Ansiedelung von Keimen, Milben, Bakterien, Schimmelpilzen und anderen unerwünschten Anhaftungen vermeiden soll, ging es in einem Referat anlässlich der Herbstmitgliederversammlung des Fleischerverbands Baden-Württemberg in Heilbronn.

Vorgestellt wurde die aus flüssigem Glas von der Firma Nanopool hergestellte Oberflächenveredelung durch Klaus Rach von der Karlsruher Allcasa Gebäudemanagement GmbH. Die ultradünne, unsichtbare, geruchsneutrale und abriebfeste Filmschicht wird in einem mehrstufigen Verfahren aufgebracht und verbindet sich mit den Poren unterschiedlicher Materialien wie Edelstahl, Glas, Metall oder Teppichgewebe, so dass Schmutz- oder Kalkpartikel nicht anhaften können. Weil das Material überdies temperaturbeständig im Bereich zwischen - 50 °C und +44 °C ist sowie lebensmittelecht gemäß der Anforderungen der Paragraphen 30 und 31 LFGB/VO (EG) 1935/2004, ist ein Einsatz in Lebensmittelverarbeitenden Betrieben wie Fleischereien möglich.

Verbesserung der Hygiene

Neben der Verbesserung der Hygiene bietet die Technologie der UV-stabilen Oberflächenveredelung einen weiteren entscheidenden Vorteil: Zur Reinigung behandelter Fülltrichter, Arbeitstische, Verkaufstheken oder Kutterwagen genügt Wasser. Der Einsatz aggressiver Mittel oder Stahlschwämme entfällt. Wasserbedarf sowie Zeit- und Kostenaufwand für die Reinigung werden dadurch erheblich gesenkt, wie eine zweimonatige Testreihe in Metzgereifilialen beweist. Dabei wurden einmal pro Woche Abklatschproben von nanobeschichteten und unbeschichteten Flächen gezogen, auf denen zuvor Fleisch zerlegt worden war. Danach wurde die beschichtete Fläche mit warmem Wasser, die unbeschichtete mit chlorhaltigem Putzmittel behandelt. Bei beiden Flächen ergaben die Abklatschproben Keimzahlen im erlaubten Bereich. Allcasa zieht daraus den Schluss, dass eine Nanobehandlung von Oberflächen der Keimvermehrung entgegenwirkt, weil nur mit Wasser abgereinigt wurde. Wie Rach ausführte, liegen die Kosten pro Quadratmeter behandelter Edelstahlfläche bei etwa zehn Euro. Er bietet Testflächen an, mit der sich Interessenten von den Vorteilen des Verfahrens überzeugen können.

Oberflächenveredelung erleichtert Reinigung

Metzgerei Leutz aus Ditzingen erwarb Kühltransporter mit neuartiger Hygienebeschichtung

afz | red | Ditzingen ■ Andreas Leutz betreibt neben seiner Landmetzgerei einen fragten Partyservice. Die Belieferung seiner Kunden aus Gastronomie, Brauerei- und Gaststättengewerbe und Tankstellen bewältigt er mit einem Mercedes Benz Vito, der vom Kühlausbauten-Hersteller Wükaro speziell mit einer neuen Oberflächenveredelung ausgestattet wurde.

Die Landmetzgerei Leutz in Ditzingen-Hirschlanden setzt neben der fachkundigen Beratung ihrer 15 Mitarbeitern auf ihre Frische-Theke und die Qualität und Vielfalt ihrer Ware: 90 Prozent seiner Fleischwaren stellt Andreas Leutz selbst her. Sein Salami-Angebot umfasst heute bereits mehr als 20 verschiedene hausgelegene Sorten. Besonderen Wert legt der Fleischermeister auf die Hygiene in seinem Betrieb mit den Bereichen Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung bis hin zum Verkauf. Ein eigenes HACCP-Konzept ist für ihn selbstverständlich. So wurde die Metzgerei Leutz als schlachtender Betrieb pünktlich zum Stichtag 1. Januar 2010 zugelassen.

„Die Zulassung gibt unseren Kunden die Gewissheit, dass wir auch in den Bereichen Schlachtung, Zerlegung, Produktion und Hygiene den hohen Anforderungen entsprechen. Daher ist es für mich selbstverständlich, diesen Anspruch auch bei der Belieferung



Fleischermeister Andreas Leutz aus Ditzingen orderte seinen Mercedes Vito mit der neuen Hygienebeschichtung. | Foto: egs

meiner Kunden zu erfüllen“, erklärt Leutz. Denn neben der Landmetzgerei führt der Metzgermeister mit seiner Ehefrau Susanne noch einen florierenden Partyservice. Außerdem beliefert er seit 1. Juli 2010 in Form einer Kooperation auch eine große Tankstelle in Ditzingen mit Wurst und Fleischwaren.

Lieferfahrzeug für Partyservice

Für die Belieferung seiner Partyservice-Kunden benötigte der Unternehmer ein Auslieferungsfahrzeug, mit dem er seine zahlreichen Aufträge sicher transportieren kann, und das seine Waren zuverlässig frisch hält. Für den

Kühlausbau wandte er sich an die Wükaro GmbH in Ditzingen-Heimerdingen. Die neue Oberflächenveredelung „Easy Clean“ mit den Vorteilen bei der Reinigung des Laderaums machte ihn neugierig. „Da man sie optisch nicht erkennen kann, hat mich ein Test von ihrer Effektivität überzeugt. Diese Investition steht in einem sehr guten Kosten-Nutzen-Verhältnis. Letztendlich war für mich die Oberflächenveredelung ein zusätzliches Kaufargument“, betont der Metzgermeister. Schließlich ist das Fahrzeug auch Aushängeschild für Sauberkeit und Qualität – und schafft damit Vertrauen bei den Kunden.

reinigen und unsere Fahrt fortzusetzen – von der Tomatensauce war nichts mehr zu sehen“, freut sich der Fahrzeugbesitzer.

Die neue Oberflächenveredelung optimiert damit die Reinigung des Laderaums von Kühlfahrzeugen. Davon profitieren Metzger und Caterer wie die Landmetzgerei Leutz: Es fallen wesentlich weniger Kosten bei der Reinigung des Laderaums an – bei deutlich geringerem Zeitaufwand fürs Putzen.

Hoher Hygieneschutz

Schmutz und Fett haften an den Laderaum-Oberflächen nicht mehr an, und aggressive Putzmittel werden auch nicht mehr benötigt. Der Laderaum bewahrt dadurch sein optisch neuwertiges und hygienisches Erscheinungsbild. Die Anforderungen des HACCP-Konzepts und der EU-Lebensmittelhygieneverordnung werden problemlos erfüllt: Zuverlässiger, lang anhaltender Hygieneschutz ist gewährleistet. Auch die von einem Labor durchgeführten Abklatschproben bei dem Lieferfahrzeug der Metzgerei Leutz belegten den Effekt.

■ www.landmetzgerei-leutz.de
■ www.wuekaro.de

Professionelle Ladungssicherung

Eine Trennwand, drei herausnehmbare Zwischenböden und Zurrleisten sorgen in Leutz' neuem Fahrzeug für eine professionelle Ladungssicherung. „Trotzdem kam es bei einer Vollbremsung zu einem Tomatensaucen-Unfall“, berichtet er. Ein Warmhaltegerät stürzte um, und die damit befüllte Tomatensauce ergoss sich in den ganzen Laderaum. „Durch die Oberflächenveredelung benötigten wir nur Wasser, um den Innenraum in kurzer Zeit zu

Anzeige

Seeger TRIOL
der ideale Fett- und Schmutzlöser für Fleischereien

Zeitsparend · Hygienischfrisch · Umweltgerecht
Erhältlich bei Ihrem Fleischereibedarf

Seeger · Postfach 10 09 09 · D-72309 Balingen
Telefon 00 49 74 33 - 9 60-0 · Fax 9 60-1 50

Desinfektion mittels Diamantelektroden

Start zweier Forschungsprojekte der TU München – Ozon zur Entkeimung

afz | red | München ■ Der Bedarf an effizienten Desinfektionsmethoden für Betriebs-, Kühl- und Abwässer wächst. Auch die Lebensmittelindustrie muss ihr Produktionsequipment regelmäßig entkeimen – von Rohrleitungen über Behälter bis hin zu Maschinen.

In jüngster Zeit versuchen Forscher daher, Desinfektionsmittel unter Nutzung natürlicher Wasserinhaltsstoffe

zu erzeugen, und zwar direkt am Einsatzort. Insbesondere das Gas Ozon ist zur Entkeimung nutzbar. Sein großer Vorteil: An der Luft zersetzen sich Ozonmoleküle in kurzer Zeit relativ rückstandsfrei zu Sauerstoff. In Zukunft sollen die zur Desinfektion nötigen Ozonkonzentrationen direkt im Wasser durch neuartige, nanostrukturierte Diamantelektroden erzeugt werden: „Diese Spezialelektroden werden in wasserführende Systeme eingebaut und dort unter Strom gesetzt. So werden die Wassermoleküle elektrolytisch gespalten, aus den Sauerstoffatomen wird Ozon gewonnen“, erläutert Dr. Karl Glas vom Lehrstuhl für Chemisch-Technische Analyse und Chemische Lebensmitteltechnologie der TU München, der zwei Forschungsprojekte zu dieser Thematik koordiniert. In den zwei Verbundprojekten untersuchen sie nun einerseits, unter welchen Umständen das Verfahren Brauchwasser wieder aufbereiten kann und andererseits, wie mit dem Einsatz von Diamantelektroden verkeimte Produktionsanlagen desinfiziert werden können.

Forscher wollen Potenzial nutzen

Dieses Potenzial wollen Wissenschaftler verschiedener Lehrstühle nun grundlegend erforschen und nutzbar machen. Im ersten Projekt, seit Juni 2010 durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung gefördert, steht die Desinfektion und Entkeimung des Wassers im Vordergrund. In

dem industriellen Verbundvorhaben werden auf der Nanometerskala zu modifizierende Diamantbeschichtungen für die Elektroden entwickelt und erforscht. Forscher aus Garching und Weihenstephan nehmen dabei die Möglichkeiten der Wasserdesinfektion per Diamantelektrode und ihre Wirksamkeit im Vergleich zu anderen neuartigen Methoden unter die Lupe.

Anlagen sicher entkeimen

Das zweite Projekt, im Juni 2010 mit Geldern des Bundesministeriums für Wirtschaft und Technologie gestartet, hat die Entwicklung eines praxistauglichen Verfahrens der Ozondesinfektion von Lebensmittel-Produktionsanlagen zum Ziel. Vor Ort („in situ“) erzeugtes, ozonhaltiges Wasser soll in Zukunft Produktionsapparaturen desinfizieren, umweltschonend und abwasserarm. Die nötigen Praxistests erfolgen am Modell Brauindustrie, werden aber übertragbar sein. „In Zukunft sind vielfältige Anwendungen denkbar, etwa im Molkereiwesen, in Großmetzgereien oder Backbetrieben“, so Karl Glas. ■ www.wzw.tum.de/cta

KONTAKT

Dr.-Ing. Karl Glas
Technische Universität München
Lehrstuhl für Chemisch-Technische Analyse und Chemische Lebensmitteltechnologie,
☎ 08161 71-2357, Fax: 08161 71-5362
E-Mail: k.glas@wzw.tum.de

Aufzeichnung mit Transparenz

afz | red | Hamburg ■ Die neue drahtlose Lösung des Innodaten Datenmanagers, Hamburg, ermöglicht Betreibern von Fleischereien, kleinen Supermärkten und Bäckereien, selbstständig eine Temperaturüberwachung zu installieren. Damit wird die Einhaltung gängiger Vorschriften ohne großen Aufwand in Eigenregie möglich. Betreiber erhalten Transparenz von ihren Anlagen, die zu optimierten Betriebsparametern und geringeren Verbrauchskosten führen. Die einzelnen Module und Komponenten sind einfach nur in die Steckdose zu stecken. Dann zeichnet das System Temperaturen auf und kann auch Kompressoren oder Kühlmöbel regeln. Jedes Modul fungiert als Sender und Empfänger. Ebenso können über mehrere Stockwerke Daten aufgezeichnet werden. Das System eignet sich zur Fernüberwachung und kann einfach über einen Internet-Browser bedient werden. So hat der Betreiber selbst im Urlaub oder am Wochenende alles im Blick. Für die Bedienung wird keine separate Software benötigt. Alle Komponenten sind komplett aufeinander abgestimmt und intuitiv zu bedienen. Ein Grundriss der jeweiligen Anwendung wird vorinstalliert und ermöglicht die grafische Störmeldung der jeweiligen Einrichtung. Störungen können per E-Mail weitergeleitet werden, und dies kann um eine Weiterleitung per SMS erweitert werden. Neben der klassischen Temperaturaufzeichnung ist das System zu einer vollwertigen Gebäudeleitzentrale ausbaufähig.

■ www.innodaten.de

Rauchstockreinigungsmaschine

- Verwendung von Spülmittel, keine Lauge oder Alureiniger
- glatte Rauchstockoberfläche
- für ca. 300 Rauchstäbe aus Aluminium, Holz oder Edelstahl
- mit 9 kW Heizkörper und integrierter Klarspülung
- geräuscharm
- Maschine komplett isoliert

Bitte fordern Sie unsere neueste DVD an!

Eichendorffstr. 5 · 91586 Lichtenau
Tel. 0 98 27/3 54 · Fax 0 98 27/75 04
eberhardt-gmbh@t-online.de
www.eberhardt-gmbh.de

LGAN GS
Eberhardt GmbH