

Volle Hygiene für leckere Friesen-Snacks

Der Edelsnack-Hersteller Meienburg setzt auf Dampfreinigung

„Hätten wir in unserer Produktion nur schon früher mit Trockendampf gereinigt“, denkt sich Ralf Breuer, Geschäftsführer des Snackherstellers Meienburg in Schortens (Friesland). Denn seitdem er und sein Team das HACCP-zertifizierte Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+ von Beam aus Altenstadt (Bayern) einsetzen, sorgen sie in ihrem Unternehmen Tag für Tag für ein Höchstmaß an Hygiene und steigern noch dazu die Effizienz in der Produktion enorm. Möglich macht es die Kombination aus heißem Trockendampf und UVC-Bestrahlung im Wasserfilter des Dampfsaugsystems.

„Crunchy Hotties“ oder auch „Nut Breakers“ der so genannten Black-Snacks-Reihe anbietet.

Gegen hartnäckige Rückstände

Egal, ob Produktionsanlagen, Edelstahl- und Aluminium-Arbeitsflächen, Handarbeitsplätze, Förderbänder oder auch Treppen und Mehrkopfwagen in der Produktion: Mit dem Dampfsaugsystem reinigt das Meienburg-Team alle Anwendungsbereiche nun schneller und gründlicher als jemals zuvor.

Gerade in der Produktion von Nussmischungen wie dem „Friesenfutter“ und Saaten, etwa Kürbiskernen und Pinienkernen, müssen die Anlagen wirklich nach jeder Charge rückstandslos gereinigt werden, wie Beam-Geschäftsführer Robert Wiedemann weiß: „Sonst drohen ölige Rückstände, Fasern, Schalen und Gewürze, die nachfolgenden Chargen zu kontaminieren. Und auch bei der Verarbeitung von Trockenfrüchten bleiben oft klebrige Reste auf den Förderbändern zurück. Mit heißem Trockendampf gehen Lebensmittelproduzenten wie Meienburg sicher, dass ihre hochwertigen Snacks keinen potenziell schädlichen Rückständen ausgesetzt sind“.

Dampfpower für strenge Standards

Und so funktioniert's: Das Gerät kombiniert 180 °C heißen Trockendampf mit bis zu 10,0 bar Dampfdruck und einer Leistung von 7.200 W und macht so selbst hartnäckigsten Verschmutzungen den Garaus. 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.

Die Reinigungsleistung des Kraftpakets zahlt sich für Meienburg besonders aus: Denn der Snackhersteller hat sich durch seine IFS-Food-Zertifizierung zu einem strengen und umfassenden HACCP-Hygieneplan verpflichtet. Darum muss er auch ein konstant hohes Maß an Hygiene erhalten, das regelmäßig unangekündigt kontrolliert wird. „Bislang haben wir ganz normal von Hand nassgereinigt. Vom Bürsten, Fegen und Wischen bis hin zur sauberen Produktionshalle waren das viele Arbeitsschritte, die uns täglich viel Zeit gekostet haben“, sagt Ralf Breuer. Sein Unternehmen sei nun bestens für die Kontrollen gerüstet: „Mit dem Blue Evolution XL+ und seinen verschiedenen Aufsätzen sorgen wir heute tagtäglich spielend leicht für erstklassige Hygiene“.



Abb. 1: Die Meienburg GmbH aus Schortens (Friesland) vertraut bei der Reinigung in ihrer Produktion auf das Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+ von Beam.

Mit dem innovativen Kraftpaket beseitigt das Meienburg-Team in der Lebensmittelproduktion bei jeder Zwischen- und Endreinigung ölige und fettige Verschmutzungen, Fasern, Schalen und Gewürze besonders schnell und leichtgängig. Für saubere Förderbänder sorgen die Mitarbeitenden zudem mit dem Bandreinigungssystem Bebel von Beam, das sie einfach an den Blue Evolution XL+ anschließen.

Durch die umweltschonende Arbeitsweise mit Trockendampf hat der Snackhersteller den Einsatz von Reinigungskemikalien drastisch reduziert und spart darüber hinaus auch noch jede Menge Wasser ein. „Seitdem wir den Blue Evolution XL+ angeschafft haben, kommt er in unserer Produktion täglich zum Einsatz. Mit ihm sparen wir uns viel Zeit bei der Reinigung

unserer Anlagen und können unsere Leckereien so noch effizienter herstellen. Im Team sind wir uns einig: Hätten wir schon früher davon gehört, dann hätten wir das Gerät auch deutlich früher angeschafft“, sagt Ralf Breuer, Geschäftsführer von Meienburg.

Das friesländische Unternehmen produziert seit 38 Jahren hochwertige Snacks wie Nuss- und Trockenobstspezialitäten, schokolierete Snacks, Cracker und Gewürzkuchen, sowie auch Saaten und Kerne für den deutschen Markt. Mit dem HACCP-zertifizierten Dampfsaugsystem hat Meienburg seine Reinigung von Grund auf revolutioniert und die Produktion seiner knapp 120 Artikel weiter optimiert. Top-Hygiene also für den Hersteller, der so beliebte Friesen-Snacks wie die pikanten Knabbermischungen „Friesen-Mafia“,

© Hauke Ditttrich/Beam

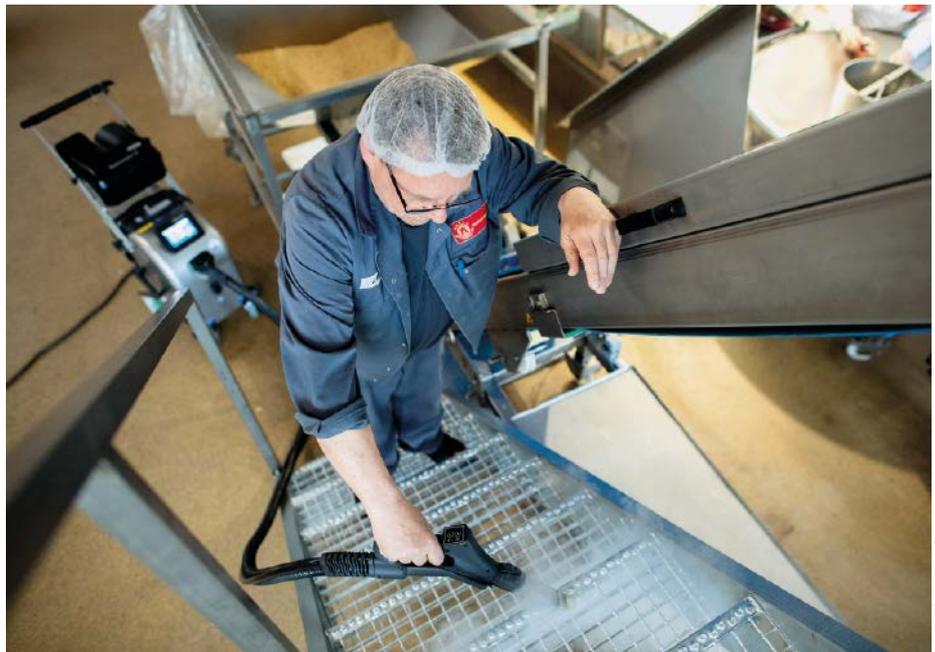
Ein Gerät für alles

Damit das Meienburg-Team sauber zwischen der Reinigung der Produktionsflächen und der Fußböden trennen kann, haben Breuer und seine Kollegen das Zubehör in zweifacher Ausführung angeschafft. Um auch die Förderbänder aus Gummi und hartem Kunststoff komplett von Rückständen zu befreien, schließen die Mitarbeiter einfach kurzerhand das innovative Bandreinigungssystem Bebel an den Blue Evolution XL+ an und dampfen sie innerhalb weniger Minuten wieder sauber. Der Bebel ist so aufgebaut, dass zunächst in der Vorreinigungseinheit ein vorgelagerter Spachtel und eine Reinigungsbürste den groben Schmutz auf dem laufenden Fließband lösen. Im Anschluss daran löst der Dampf die verbliebenen Produktreste, diese werden schlussendlich vom leistungsstarken Saugsystem aufgesaugt und im Schmutzwasserfilter gebunden.

Die erstklassigen Reinigungsergebnisse der Beam-Innovationen sind wissenschaftlich belegt: So wird die Blue-Evolution-Serie nicht nur dem strengen HACCP-Standard gerecht, sondern überzeugt auch beim Vier-Felder-Test auf ganzer Linie. Denn 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 z.B. in der Lebensmittelbranche zertifiziert.

Green Cleaning

Auch die umweltschonende Arbeitsweise des Dampfsaugsystems hat Breuer überzeugt: Denn durch die Reinigungspower des Geräts kann das



■ **Abb. 2:** Mit dem Rundbürstenaufsatz werden auch die Gitterrosttreppen schnell und einfach von Verschmutzungen befreit.

Meienburg-Team an vielen Stellen auf Reinigungsschemikalien verzichten. „Wir haben schon vor der Reinigung mit Beam großen Wert daraufgelegt, so wenige Reinigungsschemikalien wie möglich zu verwenden. Dass wir den Einsatz von Chemikalien in unserem Betrieb nun noch weiter reduzieren konnten, ist ein toller Bonus für uns“, so Breuer.

Zudem sind die Beam-Systeme absolute Wassersparer: Durch die Umwandlung von Wasser in Trockendampf werden für die Reinigung von einer 100 m² großen Fläche gerade einmal drei Liter Wasser benötigt.

Vom Messestand in die Produktionshalle

Erstmals von den Dampfsaugsystemen erfahren haben Breuer, sein Betriebsleiter und sein Produktionsleiter 2023 auf der ISM Süßwarenmesse in Köln. „Wir haben gesehen, welche Bereiche man mit dem Gerät alle reinigen kann – nicht nur Fußböden, sondern auch Förderbänder, Oberflächen und sogar komplette Anlagen“, so Breuer. Sein Team war damals sowieso auf der Suche nach einer Möglichkeit, seine Produktion effizienter zu reinigen und hat direkt einen Termin für eine kostenlose Produktvorführung im Meienburg-Werk in Schortens vereinbart.

„Als wir die Reinigungsergebnisse direkt an unserer Betriebseinrichtung gesehen haben – und vor allem, in welcher kurzen Zeit alles blitzblank war – waren wir komplett überzeugt und haben den Blue Evolution XL+ bestellt. Seitdem haben wir das System wirklich mehrfach täglich in Verwendung und es kann im Grunde von jedem Mitarbeiter ohne große Vorbereitung verwendet werden – besser geht's nicht“, so Breuer.

Autor:

Marcus Wiesenhöfer, Jensen Media

Kontakt:

Beam GmbH

Altenstadt

Robert Wiedemann

Tel.: +49 8337/7400-0

verkauf@beam.de

www.beam.de



■ **Abb. 3:** Da das Dampfsaugsystem in einem Arbeitsgang dampft und saugt, sind die Arbeitsoberflächen schnell wieder einsatzbereit.