

„Unsere Erwartungen hinsichtlich Qualität und Haltbarkeit wurden deutlich übertroffen.“

„Wurst, die gut ist, muss man noch besser machen.“ Dieser Leitspruch prägt seit über 60 Jahren den Qualitätsanspruch des mittelständischen Familienunternehmens Eugen Rehm Esslinger Fleischwaren GmbH & Co. KG aus Aichwald. Gründer Eugen Rehm hat mit großem Geschick ein Unternehmen aufgebaut, das heute zu den renommiertesten Fleischwarenherstellern Baden-Württembergs zählt.

Frischwurstaufschnitt, Spezialitäten und Wurstkonserven in großen Mengen verlassen pro Woche die Produktion und finden als Premiumware ihre Abnehmer im Handel und bei industriellen Weiterverarbeitern. Teil der Qualitätspolitik ist neben dem hohen handwerklichen Können und Ausbildungsstand der Mitarbeiter die Ausstattung mit modernen Maschinen und Überwachungsgeräten. Das Sahnehäubchen des HACCP-Prinzips ist eine im Sliceraum für Aufschnittware installierte Luftentkeimungsanlage von BÄRO, die für Top-Hygienewerte sorgt. Martin Reicherter, Produktions- und Betriebsleiter bei Rehm: „Wir erzielen bei Keimmessungen im Sliceraum, die von neutralen Sachverständigen in Zusammenarbeit mit unserem eigenen Labor regelmäßig vorgenommen werden, hervorragende Werte, die gegen Null tendieren. Seit wir über die Entkeimungsanlage verfügen, gab es eine deut-

liche Verbesserung der Hygienesituation.“ Wie Martin Reicherter und der für Qualitätsmanagement zuständige Frank Schaffrin weiter ausführen, ist die Bereitschaft, Neuerungen in Angriff zu nehmen, ebenfalls Bestandteil der Rehmschen Qualitätspolitik. „Stillstand ist Rückschritt“, betonen sie und fügen hinzu: „Da bedeutende Unternehmen des deutschen Lebensmittel Einzelhandels zu unseren Kunden zählen, sind die Anforderungen an die Produktqualität besonders hoch. Dies ist neben der ureigenen Rehm-Qualitätsphilosophie ein weiterer Ansporn, in technische Neuerungen wie die UV-C-Entkeimung zu investieren. Denn wenn die Ware nicht in Ordnung ist, bekommt dies der Handel aufgrund von Verbraucherreklamationen sofort zu spüren. Bei der Aufschnittware wurden unsere Erwartungen hinsichtlich Qualität und Haltbarkeit deutlich übertroffen.“



Betriebsleiter Martin Reicherter (rechts) und Qualitätsmanager Frank Schaffrin: „UV-C-Entkeimung ist eine der sinnvollsten Investitionen.“



Schnelle Montage – Top-Entkeimungswerte

Das im Sliceraum unterhalb der Decke von BÄRO konzipierte und gebaute Lüftungssystem mit integrierter UV-C-Technik ist für die nahezu sterilen Bedingungen verantwortlich. Die Installation erfolgte nach Beendigung der Produktion an einem Freitag, eine Woche darauf ging das System in Betrieb. „Die Integration in unser bestehendes Lüftungssystem verlief völlig unproblematisch. Um im Sliceraum einen Überdruck zu schaffen, wird aus einem Nebenraum über einen F7-Filter 20 % Luft angesaugt und der Umluft beigemischt. Diese gelangt dann hochgradig entkeimt über einen Luftverteilschlauch in den Sliceraum“, beschreibt Betriebsleiter Reicherter die Funktionsweise der Anlage. Im Innern des Systems werden alle Mikroorganismen, die gefährliche Kontaminationen

auf den frisch geschnittenen Produktflächen auslösen können, durch UV-C-Licht bestrahlt. Bei einer Wellenlänge von exakt 253,7 nm führt dies zu einer Abtötung der Mikroorganismen bis zu 99,9%. Regelmäßige Keimmessungen der Raumluft belegen Minimalwerte von 0 bis 4 Kbe je Kubikmeter Luft. Ein Spitzenwert, wie die beiden Produktionsfachleute betonen. Strahlungsfallen stellen zudem sicher, dass keine Strahlung nach außen treten kann, eine Gefährdung der Mitarbeiter ist damit ausgeschlossen. Das Fazit von Martin Reicherter: „Bei Betrachtung der Kosten in Relation zum Sicherheitsgewinn ist UV-C-Entkeimung eine der sinnvollsten Investitionen.“



Ausgehend vom deckenmontierten UV-C-Entkeimungssystem gelangt die entkeimte Luft über einen Luftverteilschlauch in den Sliceraum.

Nächste Seminartermine
„Luftentkeimung für die
Lebensmittelindustrie“
bei BÄRO, Leichlingen:
16. Okt. und 13. Nov. 2007