

# Mit UV-C-Entkeimung keinerlei Produktbeanstandungen mehr

Die „von Bodelschwingschen Anstalten Bethel“ in Bielefeld sind bekannt als Europas größtes diakonisches Unternehmen mit 13.600 Mitarbeitern. Weniger bekannt hingegen ist, dass Bethel auch über eine Vielzahl handwerklich-technischer Betriebe verfügt, so die Fleischerei Eichenhof in Bielefeld.



Selten gewordene Karriere vom Lehrling zum Chef: Klaus Lachmuth, Betriebsleiter Fleischerei Eichenhof Bethel, Bielefeld

Mit 18 Fachkräften stellt die Fleischerei Eichenhof hochwertige Fleisch- und Wurstwaren für Großküchen, Krankenhäuser, Altenheime und andere Großabnehmer herstellt. Zur Sicherung der Produktqualität und Gewährleistung der Hygienestandards vertraut der Eichenhof dabei auf UV-C-Luftentkeimungssysteme von BÄRO. Betriebsleiter Klaus Lachmuth, seit 1973 Fleischermeister und verantwortlich für wöchentlich 22 bis 25 Tonnen gegarte und portionierte Frischware aus Rind-, Schweine-, Lamm- und Kalbfleisch, streichfähige Roh-

wurst, Kochwurst und ein komplettes Brühwurstprogramm, ist auf die UV-C-Entkeimung von BÄRO gut zu sprechen: „Unsere Großabnehmer hatten – sehr vereinzelt – Beanstandungen an gegarten Produkten festgestellt, was uns im November '04 veranlasste, nach der Kontaminierungsursache zu fahnden. In Zusammenarbeit mit den Fachleuten von BÄRO haben wir daraufhin in unserem Anlieferungsraum für Frischfleisch direkt vor dem Kühlluftgebläse ein UV-C-Luftentkeimungssystem installiert, das die in den Raum geführte Luft rund um die Uhr entkeimt. Zur Aufrechterhaltung der Hygienekette wurde dann im Januar '05 ein weiteres UV-C-Entkeimungsgerät im Kühlhaus für Frischfleisch angebracht, das ebenfalls die in den Raum geführte Luft ständig entkeimt. Keimmessungen zeigen, dass diese Maßnahmen Volltreffer waren. Seitdem gibt es keinerlei Reklamationen mehr, die Kunden und auch ich sind sehr zufrieden.“ Klaus Lachmuth hat sich die auf physikalischer Basis beruhende Wirkung der UV-C-Entkeimung zunutze gemacht. Sie besteht darin, dass die in der Raumluft befindlichen Mikroorganismen wie Bakterien, Schimmelpilze, Hefen und Viren mit der

Luft in das geschlossene System der Anlage eingesaugt, dort mit UV-C-Licht bestrahlt und bis zu 99,9 % abgetötet werden. Das Keimniveau in Kühl- oder Produktionsräumen sinkt auf nahezu Null und einer Kontaminierung der empfindlichen Ware mit Keimen wird dadurch effizient vorgebeugt.

UV-C-Entkeimung stärkt die Wettbewerbsfähigkeit

Obwohl der Betrieb Eichenhof in die Struktur der Stiftung Bethel eingegliedert ist, sind nur rund 20 % der hergestellten Fleisch- und Wurstwaren für den Eigenbedarf der v. Bodelschwingschen Anstalten bestimmt, 80 % gehen in die Gemeinschaftsverpflegung externer Großkunden. „Wir stehen im Wettbewerb wie jeder andere Fleischwarenproduzent auch und sind als Profit Center organisiert“, betont Klaus Lachmuth, der es im Eichenhof geschafft hat, eine Karriere vom Lehrling bis zum Chef hinzulegen. „Wir sind anerkannter EG-Betrieb und garantieren durch die Zusammenarbeit mit der Erzeugergemeinschaft Eichenhof einwandfreie Qualität aus deutschen Beständen. Mit der UV-C-Entkeimung von BÄRO sind wir dem Ziel, vollständige Lebensmittelsicherheit zu erreichen, schon sehr nahe gekommen. Ich kann diese Systeme guten Gewissens empfehlen.“

Weitere Informationen:  
Telefon 0 21 74 / 799-505  
oder [www.baero.de](http://www.baero.de) und auf der IFFA vom 5. bis 10. Mai 2007, Halle 6.1, Stand B 50

Nächste Seminartermine „Luftentkeimung für die Lebensmittelindustrie“ bei BÄRO, Leichlingen:  
19. Juni und 16. Oktober 2007



Als Vorsatzgerät des Kühlluftgebläses im Anlieferungsraum für Frischfleisch reduziert das UV-C-Entkeimungssystem von BÄRO das Keimniveau auf nahezu Null