

# Keimfreie Delikatessen dank UV-C-Entkeimung

**Die Appelwarder Spezialitäten Kate GmbH in Kühren/Holstein ist eine Delikatessen-Manufaktur, die zukunftsorientiertes Spezialistentum mit gewachsener Handwerkstradition verbindet. 1973 von Knud Klüver gegründet, produziert das Familienunternehmen heute mit rund 100 Mitarbeitern ein hochwertiges Premium-Sortiment für Handelskunden wie das KaDeWe in Berlin, unabhängige Delikatessengeschäfte und große Lebensmittel- und Warenhandelshäuser wie Edeka, Markant, Rewe, Karstadt und Kaufhof. Qualität ist dabei oberstes Gebot und für deren Einhaltung setzt Familie Klüver auf UV-C-Entkeimung von BÄRO.**



Zwei UV-C-Entkeimungssysteme, als Verdampfer-Vorschaltgeräte positioniert, machen die Fleischzubereitung zur keimfreien Zone

„Mit Holsteiner Katenschinken hat alles angefangen“, erläutert Helge Klüver, gelernter Fleischer, Fleischereitechniker und neben seinen Eltern und seinem Bruder Heiko ebenfalls Mitglied der Geschäftsleitung. „Mein Vater Knud war als Inhaber eines Delikatessengeschäfts in Hamburg-Eppendorf schon frühzeitig mit der Materie verbunden und ist 1973 mit dem Kauf der Räucherkatte selbst in die Produktion eingestiegen. Im Laufe der Jahre haben wir unser Produktangebot kontinuierlich erweitert und neben Räucherware sind Aspikprodukte, Feinkostsalate, Glaskonserven, Koch- und Backschinkenspezialitäten, Leberwurst, Pasteten und Rotwurst die Bandbreite des Sortiments. Das Besondere bei Appelwarder ist jedoch immer ein spezieller Veredelungsgrad, der unsere Erzeugnisse aus der Menge hervorhebt. Zum

Beispiel Kreationen wie Roséweinschinken mit Haselnüssen ummantelt oder mit korsischem Schafskäse und Oliven verfeinert, bekommen Sie nicht an jeder Ecke. Oder nehmen Sie das stark nachgefragte Convenienceprodukt Blätterteigmäuse oder den Feinkostsalat aus Schweinelendchen mit Austernpilzen.“

## UV-C-Entkeimung bei der Fleischzubereitung und im Sliceraum

Im Jahre 2005 wurde erstmals ein Slicer angeschafft und im Hinblick auf die verstärkte Kontaminierungsgefahr der sensiblen großen Produktoberflächen eine vorsorgliche Entkeimung der Luft ins Auge gefasst. Die Anwendungstechniker des Entkeimungsspezialisten BÄRO, Leichlingen/Rhld., empfahlen nach der Bestimmung relevanter Prozessdaten wie Lufttemperatur, relative Luftfeuchte, Luftvolumen und weiterer Parameter, ein UV-C-System als Vorsatzgerät am be-

stehenden Verdampferkühler zu positionieren. Damit ist sichergestellt, dass Mikroorganismen, die vom Verdampferkühler über das Transportmedium Luft in den Sliceraum gelangen könnten, vorher mit UV-C-Licht bei einer Wellenlänge von exakt 253,7 nm bis zu 99,9 % abgetötet werden. Helge Klüver: „Wir sind mit den Ergebnissen außerordentlich zufrieden. Es gibt keinerlei Beanstandungen oder Reklamationen. Wir haben auch in der Fleischzubereitung drei UV-C-Entkeimungsmodule als Verdampfer-Vorsatzgeräte installieren lassen und erzielen hier ebenfalls fast Reinraumverhältnisse. Durch die UV-C-Entkeimung konnten wir das MHD bei Blätterteigprodukten, die frisches Hackfleisch enthalten, sogar auf fünf Tage hinaufsetzen. Ein Spitzenwert.“

Weitere Informationen:  
Tel. 021 74 / 799-505 oder [www.baero.de](http://www.baero.de)



Qualität ist oberstes Gebot. Helge und Knud Klüver (v. l.) vertrauen dabei auf UV-C-Entkeimungssysteme von BÄRO

Mikroorganismen werden bis zu 99,9% abgetötet: Qualitätssicherung durch UV-C-Entkeimung im Sliceraum



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