

Die Unternehmensphilosophie der Bauerngut Fleisch- und Wurstwaren GmbH aus dem niedersächsischen Bückeburg ist klar definiert: „Wir lieben Fleisch und Wurst in ihren vielen hochwertigen Varianten. Wir fertigen mit hervorragender Handwerkskunst und modernster Technologie Spezialitäten, bei denen Sie die sprichwörtliche Handwerksqualität noch wirklich sehen und schmecken können. Seit mehr als 30 Jahren verbinden wir Erfahrung und höchste Qualitätsansprüche mit Begeisterung.“ Das zur EDEKA Minden-Hannover zählende Unternehmen fertigt als Vollsortimenter mit über 400 Mitarbeitern auf einer Produktionsfläche von gut 35.000 m² eine große Auswahl an Brüh-, Koch- und Rohwurst sowie Roh- und Kochschinken. 100 traditionelle Rezepturen sind im variantenreichen Angebot vertreten.

Horst-Dieter Pinkow, Abteilungsleiter Werkstatt und intimer Kenner der technischen Ausstattung des Betriebs: „Wir praktizieren eine intensive Qualitätspolitik. Dies dokumentieren nicht nur die IFS-Zertifizierungen als Higher Level EG Zerlege-, Verarbeitungs- und Hackfleischbetrieb sondern auch die Bio-Zulassung, die wir seit 1997 besitzen. Die hohe Güte des Bauerngut-Markenfleischprogramms unterliegt zudem zusätzlichen EDEKA-Qualitätsvorgaben in Form eines stufenübergreifenden Qualitätssicherungs-Systems für größtmögliche Lebensmittelsicherheit. Stets überprüft durch die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft und das SGS Institut Fresenius. Nur verbindliche Richtlinien für alle, die an der Erzeugung, Vermarktung und am Verkauf von Lebensmitteln beteiligt sind, schaffen Transparenz und Vertrauen.“

„Nach umfangreichen baulichen Veränderungen des Betriebes haben wir 2009 insgesamt

UV-C-Luftentkeimung Wichtiger Hygienebaustein in zentraler Klimaanlage

Luftentkeimungsmodule von Sterilsystems, Salzburg/Österreich, unterstützen bei der Bauerngut Fleisch- und Wurstwaren GmbH als wichtiger Baustein die Qualitätspolitik hinsichtlich hygienisch möglichst einwandfreier Produktionsbedingungen. Insgesamt zehn KLM-Module, in der zentralen Klima- und Lüftungsanlage integriert, verhindern durch UV-C-Strahlung die Kontamination von Produktions- und Arbeitsräumen mit Mikroorganismen.

zehn UV-C-Entkeimungsmodule in die Lüftungskanäle der zentralen Lüftungs- und Klimaanlage einbauen lassen“, beschreibt Pinkow die Vorgehensweise. „Unsere Hygienebereiche Slicer, Brühwurst, Rohwurst und Verpackung, die in getrennten Räumlichkeiten rund 1.300 m² Fläche umfassen, werden über diese zwischengeschalteten Module mit entkeimter Luft versorgt, die sich zu rund 80 Prozent aus Umluft und zu 20 Prozent aus Frischluft zusammensetzt.“ Die UV-C-Module sind in ihrer

durch die Entkeimungsspezialisten von Sterilsystems: z.B. Lufttemperatur, relative Luftfeuchte, Luftvolumen, Belastung mit Mikroorganismen und Stäuben. Pinkow: „Seit Inbetriebnahme 2009 laufen die Luftentkeimungsmodule rund um die Uhr und zeigen bis heute keine Ermüdungserscheinungen.“ Die Stromversorgung der UV-C-Strahler wird automatisch überwacht, eventuelle Störungen unmittelbar an ein Leitsystem gemeldet. Im Rahmen von Prüfintervallen wird zudem die Leistungsintensität



In die Schächte der zentralen Klima- und Lüftungsanlage integrierte UV-C-Luftentkeimungsmodule „töten“ Mikroorganismen bis zu 99,99 Prozent ab

Auslegung so bemessen, dass sie bei normal erforderlicher Arbeitsleistung bis zu 2.000 m³/h entkeimte Luft zuführen. In der Reinigungsphase zwischen den Produktionsprozessen erhöht sich der Luftdurchsatz um weitere rund 800 m³/h. Der Auslegung vorausgegangen war die sorgfältige Bestimmung relevanter Prozessdaten

der UV-C-Strahler per Handmessgerät einer regelmäßigen Kontrolle unterzogen, um trotz ihrer sehr langen Lebensdauer eine kontinuierlich hohe Strahlungsleistung sicherzustellen. Die KLM-Luftentkeimungsmodule wurden speziell zur wirkungsvollen Entkeimung von Luftströmen in zentralen Lüftungs- und Klimaanlage

entwickelt. Hier siedeln sich sehr häufig unerwünschte Mikroorganismen wie Bakterien, Viren, Hefen und Schimmelpilze an, die über den Luftstrom in Produktions- und Arbeitsräume transportiert werden und dort sowohl Verarbeitungsmaschinen aber auch die zu verarbeitende Ware kontaminieren können. Dies kann zu einer nicht unerheblichen Qualitäts- und Haltbarkeitsbeeinträchtigung der Ware führen. Nicht zuletzt wären auch die Mitarbeiter in den Produktionsräumen einer möglichen gesundheitlichen Belastung durch Mikroorganismen ausgesetzt. In den Modulen positionierte UV-C-Hochleistungsstrahler verhindern bei einer Wellenlänge von exakt 253,7 nm nicht nur effizient die Vermehrung von Bakterien, Viren, Hefen und Schimmelpilzen sondern inaktivieren diese bis zu 99,99 Prozent. Die Geräte überzeu- gen auch im Dauerbetrieb durch konstante Entkeimungs-

leistung und sind zudem feuchtigkeitsgeschützt. Die Technologie der UV-C-Entkeimung basiert ausschließlich auf physikalischen Prozessen, sie kennt keine Chemie, keine toxischen Verbindungen und keine Resistenzbildung. Der Entkeimungsvorgang findet zudem innerhalb des nach außen abgeschirmten KLM-Moduls statt, sodass kein UV-C-Licht austreten kann. Die Module selbst sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, verfügen über eine sehr hohe Oberflächengüte und genügen höchsten Ansprüchen. Pinkow resümiert: „Ster-

ilsystems hat mit der Installation der Luftentkeimungs-Module gute Arbeit geleistet. Diese unterstützen unsere Qualitätspolitik in den sensiblen Produktionsbereichen und entsprechen dem neuesten Stand der Technik gemäß VDI 6022.“

S/St. ■

www.bauerngut.de
www.sterilsystems.com