

WILEY

65. JAHRGANG  
SEPTEMBER  
2020

9-10

ENTSCHEIDER KNOW-HOW FÜR FOOD & BEVERAGE

# LVT LEBENSMITTEL Industrie

Opson IX  
S. 10

**Branchenfokus •  
Backwarenindustrie**

Backwaren mit Mehrwert

Dampfsaugen in der Confiserie

Ein Lichttaster für Backwarenpackungen

**Bildgebende  
Inspektionsverfahren**

Anomalie-Erkennung mit KI

Inspektionssysteme für  
vorverpackte Ware

**Hygiene • Steril-,  
Reinraumtechni**

Gesunde Luft am Arbeitsplatz

Desinfektion mit UV-Licht

Normelemente im  
Hygienic Design

**Kennzeichnen • Verpacken**

Kompakte Verpackungsanlagen

**Verfahrenstechnik**

Weltweit erstes Hochdruckventil  
nach 3-A Sanitary Standards

Remote-Unterstützung  
für Anlagenbetreiber

**Betriebstechnik**

Beschichtungsservice vor Ort  
für Gabelzinken



**Sonderthema  
Risiko-Kommunikation**

Warum die Lebensmittelwirtschaft  
weiter aus der  
Defensive kommunizieren muss

Seite 12 – 13

Special • Qualitätssicherung

WILEY

# Top-Werte beim Abklatschtest – ganz ohne Chemie

Ein Dampfsaugsystem entfernt Produktreste und Allergene rückstandslos

Ob Schalenfrüchte, Soja, Laktose oder Gluten: Jeder dritte Deutsche leidet unter einer Lebensmittelintoleranz oder Allergie. Damit Betroffene trotzdem den vollen Schokoladengenuss erleben können, bietet die Confiserie Rau aus Altenstadt in ihrem Sortiment auch gluten- sowie laktosefreie schokolierte Früchte und Cerealien an. Die Herausforderung dabei: Weil ein und dieselben Förderbänder und Maschinen für alle Produktionslinien verwendet werden müssen, besteht Kontaminationsgefahr mit Allergenen. Um dieser optimal vorbeugen zu können, setzt die Confiserie Rau bei der Reinigung auf das HACCP-zertifizierte Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+ in Edelstahlausführung von Beam. Das Multifunktionsgerät des bayerischen Qualitätsherstellers überzeugt mit Top-Werten beim Abklatschtest, kommt völlig ohne aggressive Reinigungsmittel aus und spart den Anwender auch noch jede Menge Zeit beim Säubern.

„Um unsere gluten- und laktosefreien Produkte vor der Kontamination mit Allergenen zu schützen, dürfen wir bei der Hygiene in unserer Produktionshalle absolut keine Kompromisse eingehen. Nach der Verarbeitung herkömmlicher Cerealien und Schokolade müssen wir jedes Mal

aufs Neue dafür sorgen, dass unsere Förderbänder und Maschinen frei von sämtlichen Rückständen sind“, erklärt Christopher Rau, Geschäftsführer der Confiserie Rau, die Herausforderung bei der Reinigung in seinem Betrieb. „Umso mehr freue ich mich, dass wir mit dem Blue Evolution XL+

von Beam ein Dampfsaugsystem gefunden haben, das unseren hohen Anforderungen gerecht wird: Es sorgt nicht nur für Top-Hygiene und bietet echte Mehrwerte hinsichtlich des Handlings, sondern verzichtet dabei auch noch komplett auf Chemie. Nicht weniger als das dürfen die Kunden eines zertifizierten Bio-Lebensmittelproduzenten, wie wir es sind, auch erwarten“, so Rau weiter.

Die Confiserie Rau ist bereits seit acht Jahren nach dem IFS Food-Standard (International Featured Standard) in der höchsten Kategorie „Higher Level“ zertifiziert und verarbeitet jährlich bis zu 400 t Schokolade. Das Unternehmen hat sich auf die Produktion von biologischen sowie gluten- und laktosefreien schokolierten Früchten und Cerealien spezialisiert. Um die hohen Hygiene-Standards in der Lebensmittelindustrie erfüllen zu können, mussten seine Förderbänder und Produktionsmaschinen bislang aufwändig in drei Arbeitsschritten geputzt werden: Nach der Nassreinigung folgte die Desinfektion und zum Schluss musste noch klargespült werden.

Mit dem Blue Evolution XL+ der Firma Beam aus Altenstadt gehört das mühsame Schrubben



■ Abb. 1: Bis zu 400 t Schokolade verarbeitet die Confiserie Rau jährlich zu ganz unterschiedlichen Leckereien.

endgültig der Vergangenheit an: Das Multifunktionsgerät dampft und saugt in einem Arbeitsgang und spart dem Anwender so über 60% der Zeit, die bislang fürs Säubern nötig war. Dabei arbeitet die Kraftstromvariante der Blue Evolution-Reihe mit einer Dampftemperatur von bis zu 180 °C und schafft eine enorme Reinigungsleistung. Nur mit Wasser befüllt und ganz ohne Chemie löst das innovative Dampfsaugsystem so selbst härteste Verschmutzungen wie fettige Schokoladenreste spielend leicht.

### Hoher Grad an Hygiene in der Praxis

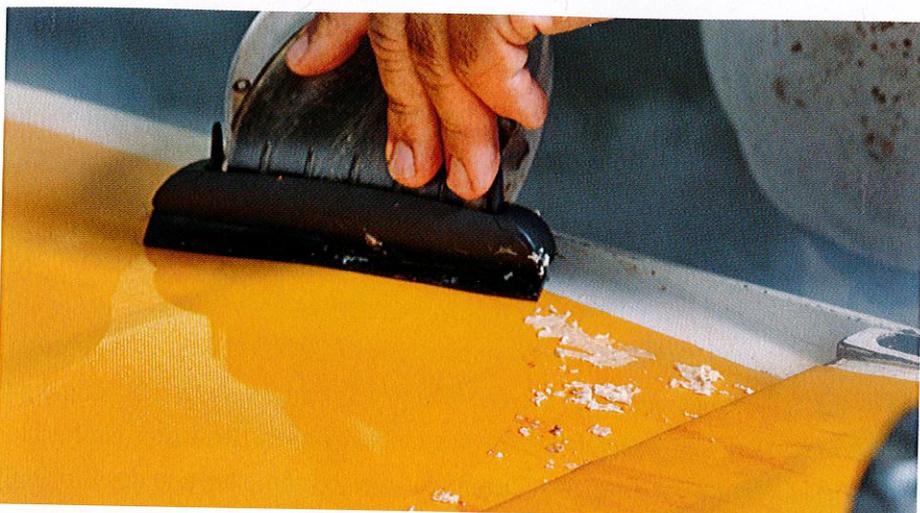
„Die Power des Blue Evolution XL+ ist beeindruckend. Allein mit der Kraft des heißen Trockendampfes können wir verschiedenste Oberflächen in unserem Betrieb gründlich reinigen. So gehen wir kein Risiko ein, was die Rückstände von Schmutz, Keimen und Allergenen angeht und erreichen Top-Werte bei unseren regelmäßigen Abklatschtestests“, freut sich Rau über seine Neuanschaffung. In der Confiserie Rau beweist das Dampfsaugsystem von Beam einmal mehr, dass es auch in der Praxis einen hohen Grad an Hygiene liefert und aus gutem Grund dem strengen HACCP-Standard gerecht wird.

Mit dem Multifunktionsgerät aus Altenstadt lassen sich große Flächen genauso wie schwer zugängliche Stellen wie Ecken und Kanten optimal sauber machen. Möglich machen das der über drei Meter lange Schlauch und die verschiedenen Aufsätze, die zudem bestens für die gründliche Reinigung von unterschiedlich breiten Laufbändern geeignet sind. Seine vier beweglichen Lenkrollen machen das Dampfsaugsystem von Beam außerdem sehr flexibel und einfach im Handling. Weiterer Pluspunkt: Weil der Blue Evolution XL+ ausschließlich mit Trockendampf arbeitet und sich dieser zudem individuell einstellen lässt, sind die Oberflächen nach dem Saugvorgang sofort wieder komplett trocken. Empfindliche Maschinenteile werden so optimal vor Feuchtigkeit geschützt.

Mit dem Dampfsaugsystem lässt sich die Produktionshalle der Confiserie Rau also nicht nur besonders ökologisch, sondern auch effizient und schonend reinigen. „Der Blue Evolution XL+ begeistert unser gesamtes Team jeden Tag aufs Neue und die Investition hat sich voll und ganz ausgezahlt. Besonders freut sich natürlich auch der TÜV bei seinen Inspektionen, dass bei uns keine Chemiekeule mehr zum Einsatz kommt“, sagt Christopher Rau.

### Die Blue-Evolution-Serie

Mit ihrer innovativen Blue-Evolution-Serie erobert Beam derzeit eine Branche nach der anderen. Von der Lebensmittelproduktion über die Hotellerie, Gastronomie, Industrie und das Handwerk: Die Dampfsaugsysteme gelten als das Maß der Dinge, wenn es um die effiziente und chemiefreie Reinigung geht. Dass sie höchsten Hygieneansprüchen genügen, ist wissen-



■ Abb. 2: Die Handdüse mit Gummilippe sorgt für eine perfekte Reinigung der Förderbänder.



■ Abb. 3: Der HACCP-zertifizierte Blue Evolution XL+ von Beam ist aus dem Reinigungsprozess der Confiserie Rau nicht mehr wegzudenken.

schaftlich belegt: So wird die Blue-Evolution-Serie nicht nur dem strengen HACCP-Standard gerecht, sondern überzeugt auch beim Vier-Felder-Test auf ganzer Linie.

Je nach Anforderung kann der Anwender aus drei Varianten wählen: Der Blue Evolution S+ schafft eine Leistung von 3.500 W und arbeitet mit einem Druck von bis zu 8,0 bar sowie einer Dampftemperatur von bis zu 170 °C. Als Kraftpaket präsentiert sich der Blue Evolution XL+ mit Kraftstromanschluss, der mit bis zu 10,0 bar, bis zu 180 °C und 7.200 W überzeugt. Für die effiziente Maschinenreinigung bietet Beam außerdem den Blue Evolution XXL an. Der Dampfreiniger arbeitet mit 18 kW, einem Druck von 10,0 bar sowie einem Minimum an Feuchtigkeit, sodass Kugellager, Umlenkrollen und Kettenantriebe geschont werden.

Der Blue Evolution S+ und der Blue Evolution XL+ sind mit einem robusten Edelstahl-Gehäuse und vier frei beweglichen Lenkrollen ausgestattet. Die Multifunktionsgeräte verfügen außer-

dem über verschiedene Aufsatzdüsen und ihr Dampfdruck kann so reguliert werden, dass alle Oberflächen gründlich und schonend gesäubert werden können. Weiterer Pluspunkt in der Praxis: Alle Modelle verfügen über ein zusätzliches Heißwassermodul für hartnäckigste Verschmutzungen. Als Besonderheit warten sie zudem mit einem Blaulicht-Effekt auf, bei dem Keime keine Chance haben. Denn die gelösten Schmutzpartikel landen im Wasserfilter und werden im Wasser gebunden. Die darin enthaltenen Keime werden dann über das UV-Blaulicht abgetötet.

Autorin: Laura Jocham, Beam

**Kontakt:**  
**Beam GmbH**  
 Altenstadt  
 Tel.: +49 8337/7400-0  
 verkauf@beam.de  
 www.beam.de