

„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.

80 bis 100 Tonnen Lyoner, Jagdwurst, Bierschinken, Aufschnitt und Wurstkonserven 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 keine einzige Reklamation mehr.“ 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, denken Sie nur an ALDI, die Metro oder REWE, 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 Quali-



Betriebsleiter Martin Reicherter (links) und QM-Manager Frank Schaffrin: „UV-C-Entkeimung ist eine der sinnvollsten Investitionen“

tät und Haltbarkeit deutlich übertroffen. Ein MHD von 28 Tagen ist jetzt kein Problem mehr.“

Schnelle Montage – Top Entkeimungswerte

Das im Sliceraum unterhalb der Raumdecke montierte UV-C-Entkeimungssystem von BÄRO ist Teil der vorhandenen Umluftanlage. 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. Das Entkeimungssystem zieht noch rund 20 % unreine Luft über einen F7-Filter aus einem Nebenraum, bevor die entkeimte Luft über einen Luftverteilungsschlauch in den Sliceraum gelangt“, 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 100 cm³ 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 ist eine der sinnvollsten Investitionen.“



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

Nächste Seminartermine „Luftentkeimung für die Lebensmittelindustrie“ bei BÄRO, Leichlingen: 6. Oktober und 13. November 2007.