

20 CATERING MANAGEMENT AUSGABE 1 | 2020
Foto: getraw/AdobeStock.com



TECHNIK

STUDIENDENWERK DUSSELDORF

Für mehr Hygiene in der Mensa

Bisher kamen bei der Zentralmensa der Heinrich-Heine-Universität für die Müllentsorgung klassische Mülltonnen zum Einsatz. Eine neue Speiseresteabfallsammelanlage sorgt nun für optimierte Hygiene.

Die Kreuzkontamination ist die stärkste oder indirekte über alle Fälle eine mögliche Übertragung von Verunreinigungen auf einen Gegenstand. Wenn der Gegenstand eine menschliche Hand ist, kann aus dieser Kreuzkontamination eine Infektion werden. Genau diese Gefahr sahen die Verantwortlichen des Studierendenwerks Düsseldorf im Küchenbereich der Zentralmensa auf dem Campus der Heinrich-Heine-Universität.

Die Fragestellung ergab sich hierüber nicht. 120-Liter-Tonnen, die dreimal pro Woche von einem Entsorgungsbetrieb abgeholt werden, berichtet Stephan Bruns, Abteilungsleiter Gastronomie des Studierendenwerks. Er und sein Stellvertreter Manfred Wackerbeck hatten die Vision: „Geeignete Abfalltonnen vor dem inneren Au-



Aufgabensicht in der jeweiligen Arbeitsrichtung. Abfälle direkt am Entsorgungsort an-

ge. Jürgensmann klappt eine der Tonnen um. Ein Kollege wäscht anschließend den Inhalt aufsaugend, der unter Umständen mit Krankheitserregern kontaminiert sein kann“, so Bruns.

Automatisierte Verwertung

Um dieser Gefahr zu entgehen, wurde im Sommer 2020 die Sema-

me in Tonnen gegen eine hygienische Speiseresteabfallsammelanlage von Mader Green gewechselt. Das Unternehmen arbeitet ein Konzept für die Sanierung der zwei Spülküche in der Mensa-Küche aus. Kombiniert mit der Spülküche des Spülmaschinenbereichs sind die Eingangsstationen in den Küchenbereichen die perfekte Grundlage für Saubereit-

und Hygiene. Für die Realisierung des Projektes waren aufgrund der baulichen Gegebenheiten jedoch Umbaumaßnahmen notwendig.

Wir haben jetzt fünf Aufgabenfelder in dem jeweiligen Arbeitsbereich für ergonomische Abläufe geschaffen, so dass diese direkt am Ein-

sammlungsort entsorgt werden können“, führt Thomas Braun, Head of International Sales bei Mader Green aus. Die angefallenen Speisereste werden abgesaugt und über ein Rohrleitungssystem in den Keller transportiert. Dort werden sie dann in einem feststark verklemmt und für eine geschlossene Sammlung automatisch in einem Lagerort aus Polyethylen eingeschichtet.

Für das Personal stellen die neuen Langabstreifer der Wastestar FC zusätzlich eine Entlastung in der täglichen Arbeit dar. Außerdem sind sie auch ein Gewinn bezüglich Arbeitsschutz: Das Rangieren der Tonnen entfällt, die Speisereste können nun ergonomisch und komfortabel entsorgt werden und der Laderaum einer Kreuzkontamination weit vorgegründet.



„Das Rangieren der Tonnen entfällt, die Speisereste werden ergonomisch entsorgt.“

Stephan Bruns, Abteilungsleiter Gastronomie des Studierendenwerks Düsseldorf

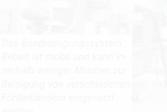
Green Cleaning fürs Förderband

Ob Croissant, Blätterbrot oder Apfeltorte: Alle Produkte von Moin sind bis in den Joli ist vegan. Und alle werden ohne Zugabe von Aromen und technischen Hilfsstoffen hergestellt. Dabei muss der Gebäcker sein dafür sorgen, dass auf seinen Bäckerei- und Maschinen keine Rückstände von Allergenen und Reinigungsmiteln zu finden sind. Das Top-Hygiene garantiert zu können, aber Moin daher auf das Reinigungsprogramm basiert von Deum.

Reinigung müssen die Förderbänder der Bäckerei mühsam in drei Arbeitsschritten mit Wasser, Bürsten und Schmirgeln gereinigt werden. Das Moin kann nun die Lebensmittelreste dabei zunächst abkratzen und abschleppen und die Bänder anschließend zeitunabhängig abschlecken. Das Problem dabei: Gerade handtrockene und damit sehr verschmutzte Oberflächen können auf diese Weise kaum gereinigt werden. „Mit dem Debeli arbeiten wir jetzt viel effizienter. Es hat selbst Teigreste, Schokolade und Hebrige Milchfüllungen vom Förderband und spart sich noch dazu weitere stundenlange Handhabung bis zu einhundert Stunden pro Tag ein. Regelmäßige Abkürzungen benötigen, dass keinerlei Rückstände von Fett, Schmirgel und Putzmitteln auf den Bändern haften bleiben“, freut sich Hans-Paul Matka, Geschäftsführer der Moin Bio Backwaren GmbH.

Das Familienunternehmen war-

de 1998 in Bremen gegründet und zählt zu den Top-Playern der deutschen Lebensmittelindustrie. Heute ist die Bio-Bäckerei in Glückstadt nördlich von Hamburg ansässig. Band 60 Mitarbeiter produzieren hier täglich 100.000 Bäckereierzeugnisse.



Das Reinigungsprogramm Debeli ist meist von einer Handfläche weniger Minuten in Bewegung von verschmutzten Förderbändern entfernt werden.

Das Debeli kann bis zu einer Breite von 600 mm maßgefertigt sowie beliebig viele Förderbänder mit unterschiedlichen Anordnungen ausgestattet werden. Zudem lässt sich die stabile Konstruktion in der Höhe verstellen. Es spart also keine Kosten, da die Förderbänder horizontal wirklich zu 100 Prozent im Wasser stehen oder nicht. Das Reinigungsprogramm ist so gerichtet, dass es sich oben und unten an den Förderbändern anschließen lässt, selbst Bänder mit Kältebänden sind also kein Problem.

Das Heißwassermodell zugeschnitten werden“, erklärt Mann Weismann. Der Geschäftsführer von Deum hat das Bundesministerium gemeinsam mit Ingeborg Frank Krüger von Supra Engineering sowie Fachrat aus dem Bereich Lebensmitteltechnologie.



Das Debeli kann bis zu einer Breite von 600 mm maßgefertigt sowie beliebig viele Förderbänder mit unterschiedlichen Anordnungen ausgestattet werden. Zudem lässt sich die stabile Konstruktion in der Höhe verstellen. Es spart also keine Kosten, da die Förderbänder horizontal wirklich zu 100 Prozent im Wasser stehen oder nicht. Das Reinigungsprogramm ist so gerichtet, dass es sich oben und unten an den Förderbändern anschließen lässt, selbst Bänder mit Kältebänden sind also kein Problem.

Das Debeli kann bis zu einer Breite von 600 mm maßgefertigt sowie beliebig viele Förderbänder mit unterschiedlichen Anordnungen ausgestattet werden. Zudem lässt sich die stabile Konstruktion in der Höhe verstellen. Es spart also keine Kosten, da die Förderbänder horizontal wirklich zu 100 Prozent im Wasser stehen oder nicht. Das Reinigungsprogramm ist so gerichtet, dass es sich oben und unten an den Förderbändern anschließen lässt, selbst Bänder mit Kältebänden sind also kein Problem.

30 Jahre Gemex Hygiene + Vorratsschutz

Gestartet im Jahr 1990 feiert die Gemex Hygiene + Vorratsschutz GmbH ihr 30-jähriges Bestehen. Gemex ist Teil der Augsburger Gesa Hygiene-Gruppe, die sich auf interdisziplinäre und ganzheitliche Hygiene-Lösungen im B2B-Bereich spezialisiert hat. Anlass für die Gründung im Jahr 1990 waren die Erfahrungen, die die Mitarbeiter der früheren Gesa Umwelthygiene-Technik: Für Maßnahmen der Technischen Tiefenhygiene in Großküchen demonstrierten sie Kücheninstallationen – und legten damit immer wieder Nester von Schädlingen frei. Was lag also näher, als die Schädlingsfreihaltung zum Programm zu machen? Heute sind die Maßnahmen des Hygiene-Dienstleisters in der Regel fester Bestandteil im betrieblichen Qualitätsmanagement der international tätigen Kunden.

Erfahrung in der Prävention

Kein Unternehmen kann verhindern, dass mit Waren aller Art Schädlinge eingeschleppt werden. Warentransport- und Verteilungssysteme sowie bauliche Mängel begünstigen ihre Verbreitung. Die größten Probleme bereiten Mäuse, Ratten, Schaben, Fliegen und Motten. Schwer zugängliche Bereiche bieten beste Entwicklungsbedingungen. Ausgeprägte Befallsituation stellen dabei besondere He-

rausforderungen an die Beteiligten: Neben intensiver Kommunikation braucht es ein großes Wissen über das Verhalten von



Gründer Manfred Schönfelder, Geschäftsführerin Eliette Anshütz und Inhaber in zweiter Generation Jörg Daniel Schönfelder (v. li.).

toren der Naturwissenschaften. Zu den Mitarbeitern der ersten Stunde zählt die Geschäftsführerin Eliette Anshütz. Sie hatte bereits ab 1984 die Technische Leitung der Gesa Umwelthygiene-Technik inne, aus der die Gemex hervorging.

Schädlingsfreihaltung digitalisiert

Gemex setzt auf passgenaue Strategien und Angebote sowie eigens entwickelte Marken – u.a. das „Gemex Quality Pest Management“ (QPM). Es kombiniert Befallsanalyse, artgerechte Tilgung, Tiefenreinigung, Strategien zur Befallsvermeidung sowie eine aussagekräftige Dokumentation. Der geprüfte und zertifizierte Schädlingsbekämpfungsbetrieb startete die Digitalisierung 2005 mit dem Gemex Kundenportal. Seit 2015 überprüft das Permanent Monitoring eingesetzte Nagetierfallen vor schriftsmäßig täglich und digital. Die Digitalisierung des Qualitäts- und Hygienemanagements setzt man im Joint Venture mit der Juconn GmbH um.

Gesetzlichen und kundenseitigen Anforderungen begegnet Gemex durch kontinuierliche Weiterentwicklung ihrer Mitarbeiter. Seit 2016 trägt das Unternehmen das Prüfzeichen CEPA Certified nach EN 16636 Schädlingsbekämpfungsdienstleistungen – Anforderungen und Kompetenzen.