

Gebündeltes Know-How für automatisierte Hygiene-Lösungen

Synergien: Drei eigenständige Fachplaner und ausführende Fachfirmen bündeln ihre Expertisen für sichere, effiziente und nachhaltige Hygieneslösungen in der Lebensmittelindustrie, die auf automatisierter Desinfektion basieren.



Dennis und Tobias Lißner, Geschäftsführer von Lißner Engineers + Architects. © Beigestellt

Lißner Engineers & Architects hat sich seit 1988 auf die Fachplanung von Betrieben aus der Lebensmittelverarbeitung spezialisiert. Das Unternehmen realisiert Neubauten, Umbauten und Modernisierungen vom Handwerksbetrieb bis zur Großindustrie, insbesondere für die Fleischwirtschaft. Der Ansatz: Produktionsprozesse werden von innen nach außen gestaltet – erst die optimalen Betriebsabläufe, dann die technische Gebäudeausrüstung (TGA) und das Gebäude (BAU).

Die Planungsprofis stehen im engen Austausch mit anderen Experten, um Know-how aus diversen Fachbereichen projektbezogen zu bündeln.

Zu den möglichen Kompetenzpartnern zählt das Fachunternehmen **Stadler GmbH** aus Pfaffenhausen. Seine Einzelunternehmen Stadler Isobau und Stadler Luftklima bringen Expertise in der baulichen Umsetzung von Hygieneräumen, Kuhltechnik- und Lüftungssystemen ein. Das Unternehmen betreut Nahrungsmittelunternehmen im In- und Ausland, darunter viele Großunternehmen aus der Milchwirtschaft.

Ein weiterer Kompetenzpartner, das Luft- und Hygienefachinstitut **Just in Air** aus Bremen, versteht sich als interdisziplinärer Fachberater. Just in Air analysiert die hygienisch-klimatischen Betriebsdaten im laufenden Prozessumfeld, entwickelt nachhaltige Hygienetechnologien und arbeitet eng mit Behörden und der Wissenschaft zusammen.

Fachkompetenzbündelung schafft Synergien

Die Zusammenarbeit, hervorgegangen aus einem Fachsymposium, demonstriert, wie Synergien entstehen. Bei der gemeinsamen Projektarbeit werden **Hygienekonzepte** und technische Lösungen nahtlos integriert für mehr Sicherheit, Effizienz und Nachhaltigkeit. Liáner liefert Produktions-, Technik- und Bauplanung sowie Überwachung der Bauausführung. Stadler steht für die bauliche Ausführung von Hygieneräumen und Klimatechnik. Just in Air steuert die notwendigen Analysen und Expertisen rund um die Lebensmittelsicherheit bei, die in engem Zusammenhang mit dem Luft- und Hygienemanagement steht. Mit der unabhängigen Fachkompetenzgruppe setzen die Partner auf einen schnittstellenübergreifenden Austausch zum frühestmöglichen Zeitpunkt bereits in der Planungsphase eines Projekts. Nachträgliche Anpassungen der Planung werden dadurch vermieden und Produktionsprozesse hygienisch optimal gestaltet. Das erhöht die Produktsicherheit und bietet an vielen Stellen Einsparpotenzial, erklärt Dennis Liáner, Geschäftsführer bei Liáner Engineers & Architects.

Hygienemanagement mit Optimierungspotenzial

Der sensible Bereich Hygienemanagement bietet in der Lebensmittelproduktion noch Raum für Verbesserungen. Ein Beispiel: Das automatisierte Desinfektionssystem ES-safe ersetzt manuelle chemische Verfahren durch Vernebelung eines natürlichen Wirkstoffs. Dieser wird über eine Zweistoffduse auf einem Kanister oder automatisch in einen Raum eingebracht. Er wirkt gegen Bakterien, Schimmel und Viren, ist umwelt- und materialschonend und reduziert die Feuchtelast im Raum – ein Vorteil für die Energieeffizienz und CO₂-Bilanz. Der geringe Wirkstoffbedarf (ca. 20 ml/m³) senkt zudem die Kosten. Das Verfahren sorgt für eine lückenlose Desinfektion aller Bereiche und entlastet das Personal.

Desinfektion über die Luftung

Die Stadler Luftklima GmbH integrierte das neue Desinfektionsverfahren in seine Luftungstechnik, sagt Inhaber Rüdiger Stadler: Mit dem ESJET, einem Umluftkuhlaggregat mit Desinfektionseinheit, wird ES-safe automatisch zur Vernebelungsentkeimung in die Räume eingebracht. Die Luftungsanlage steuert den Prozess. Diese Desinfektion erfolgt temporär oder dauerhaft, Grenzwerte für Keime werden zuverlässig eingehalten. Der natürliche Wirkstoff beeinträchtigt die Lebensmittel nicht. Insgesamt ermöglicht die Unterhaltsentkeimung mittels Vernebelung eine natürliche Hygieneabsicherung, die den Desinfektionsaufwand reduziert und dauerhaft für ein sicheres Produktionsumfeld sorgt.

Unternehmen aus der Fleischwirtschaft, die oft aus Sicherheitsgründen ihre Raumlufttemperatur in der Frischfleischverarbeitung zu kalt fahren, können diese erhöhen. Das spart Energie ein und senkt CO₂-Emissionen – bei unverändert hoher **Lebensmittelsicherheit**, sagt Ralf Ohlmann, Wissenschaftlicher Forschungsleiter bei Just in Air.

Neubauten: Optimal geplant, Sicherheit erhöht und Kosten gespart

Die innovative automatisierte Hygienelosung, entstanden aus der Zusammenarbeit von Fachplanern, erhöht in Branchen wie der Fleischwirtschaft die Produktsicherheit und spart Kosten und Ressourcen ein. Bereits in der Planungsphase zeigt sich der Nutzen dieser Kooperation: Im engen Austausch der Experten werden zahlreiche weitere Stellschrauben der Kosten- und Effizienzoptimierung genutzt. Eine frühzeitige Einplanung der automatisierten Desinfektion mithilfe von Vernebelungstechnik beeinflusst Planung und Gesamtkosten. Wird sie direkt bei der Gebäude- und Lüftungsplanung berücksichtigt, lassen sich kritische Produktionsbereiche mit hohem Kontaminationsrisiko von Anfang an optimal auslegen. Möglicherweise lassen sich dabei die erforderlichen Hygienebedingungen mit Sauberraumtechnik anstelle von Reinraumtechnik erzielen. Daraus folgt, dass gegebenenfalls Anforderungen an die Lüftungstechnik geringer dimensioniert werden können, wodurch nochmals Investitions- und Betriebskosten eingespart werden, sagt Tobias Liáner, Geschäftsführer bei Liáner Engineers & Architects.

Basis von tiefgehendem Fachwissen noch entscheidender. Hier zeigt sich die Stärke der Kooperation der unabhängigen Fachplaner: Just in Air führt hygieneklimatische Messungen durch, identifiziert Schwachstellen im Betrieb und definiert die Anforderungen für Technik und Gebäude. Diese Daten fließen in funktionale Lastenhefte für Liáner und Stadler ein. Zur Absicherung der Hygiene in dem betreffenden Unternehmen während der Umbauphase kommen dann auch mobile Desinfektionssysteme wie der portable ESJET zum Einsatz. Branchen wie die Fleischwirtschaft profitieren von dieser umfassenden Fachkompetenz: Die eigenständigen Spezialisten Liáner Engineers & Architects, Just in Air und Stadler realisieren in dieser besonderen Konstellation maßgeschneiderte, zukunftsfähige Hygienelosungen, welche die Effizienz, Produktsicherheit und Nachhaltigkeit steigern, Kosten senken und Fachkräfte entlasten.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at