

Mit Trockendampf gegen Keime in der Wildverarbeitung

Wildmanufaktur-Gosbach setzt auf volle Reinigungspower mit dem innovativen Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+ von beam



© beam GmbH

In der **Wildmanufaktur-Gosbach** wird jeden Tag Wildfleisch verarbeitet, gewürzt, verpackt und gekühlt. Die herkömmliche Reinigung mit Eimer, Bürste und Wasser sorgt hier zum Teil für Probleme: In den Kühlräumen bilden sich durch stehendes Wasser auf dem Boden Reif, Eis sowie Nebel und im Gewürzraum können die Zutaten verkleben. Um gerade auch in

diesen besonders sensiblen Arbeitsbereichen für reibungslose Abläufe und Top-Hygiene zu sorgen, setzt das Unternehmen aus Bad Ditzgenbach auf das HAC-CP-zertifizierte Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+ von beam.

Das Multifunktionsgerät des bayerischen Qualitätsherstellers arbeitet mit minimalem Wassereinsatz, mit heißem Trockendampf und entfernt so auch hartnäckigen Schmutz rückstandslos. Dabei kommt der Blue Evolution XL+ ganz ohne Chemie aus – das ist Green Cleaning pur und passt perfekt zum nachhaltigen Konzept der Wildmanufaktur.

Reinigung ohne Kompromisse

„Als EU-zertifizierter Wildverarbeitungsbetrieb hat Hygiene für uns oberste Priorität. Wir dürfen bei der Reinigung absolut keine Kompromisse eingehen und müssen gleichzeitig für reibungslose Produktionsabläufe sorgen. Toll, dass wir mit dem Blue Evolution XL+ jetzt ein Gerät gefunden haben, das unsere hohen Ansprüche erfüllt: Es sorgt für absolute Keimfreiheit, ist einfach im Handling und lässt sich gerade auch in feuchteempfindlichen Bereichen ideal einsetzen“, sagt Michael Greiß, Metzgermeister und Betriebsleiter der Wildmanufaktur-Gosbach.

Mit dem Dampfsaugsystem von **beam** säubert das Team nicht nur den gesamten Küchenbereich und die Maschinenoberflächen, sondern eben auch die feuchteempfindlichen Kühl-, Gewürz- und Verpackungsräume der Manufaktur. Gerade hier punktet das Gerät mit seinem innovativen Konzept: Der Blue Evolution XL+ erledigt gleich vier Arbeitsschritte in einem – dampfen, saugen, wischen und Keime abtöten. Dabei arbeitet er mit bis zu 180 Grad heißem Trockendampf bei minimalem Wassereinsatz.

In der Praxis bedeutet das: Die Flächen sind nach dem Reinigungsvorgang sofort wieder trocken und es kann sich keine Feuchtigkeit in den Räumen der Wildmanufaktur festsetzen.

Green-Cleaning-Konzept von beam

Das Familienunternehmen betreibt auf der Schwäbischen Alb eine Zucht für Damhirsche samt Wildverarbeitungs- und Zerlegebetrieb. Außerdem hält es Rinder und Wollschweine in Freilandhaltung. Nach dem Motto „Klasse statt Masse“ legt es höchsten Wert auf Qualität, Regionalität und Umweltschutz. Die Manufaktur lehnt die Verarbeitung von Fleisch aus industrieller Massentierhaltung und Wild aus Treibjagden ab. Bei den Tieren wird auf Futterzusätze wie Wachstumshormone und Antibiotika verzichtet.

„Wir stellen gesunde und umweltbewusste Lebensmittel her. Klar, dass wir auch in unserer Produktion für ein nachhaltiges Umfeld sorgen und den Einsatz von Putzmitteln auf ein Minimum reduzieren wollen. Auch aus diesem Grund haben wir uns für das chemiefreie Green-Cleaning-Konzept entschieden. Hier stimmen der ökologische Ansatz, die Leistung und der Service“, sagt Greiß.

Der Blue Evolution XL+ wird nur mit klarem Wasser befüllt und kommt ohne Chemie aus. Dabei wird er nicht nur dem hohen HAC-CP-Standard gerecht, sondern überzeugt auch beim 4-Felder-Test: Bei der Reduktion der Keimzahl steht er Geräten, die biozide oder chemische Substanzen wie Tenside verwenden, in nichts nach. „Mit unseren Systemen umgehen Lebensmittelproduzenten automatisch die Gefahr von chemischen Rückständen. Sie sind auf der sicheren Seite, denn wo keine aggressiven Reinigungsmittel eingesetzt werden, kann auch keine Chemiekontamination stattfinden“, erklärt Robert

Wiedemann, Geschäftsführer der beam GmbH.

Mit mehreren Aufsätzen

In der Wildmanufaktur-Gosbach punktet der Blue Evolution XL+ mit seiner vollen Power. Die Kraftstrom-Variante der Blue-Evolution-Reihe bringt eine enorme Reinigungsleistung und schafft eine Temperatur von bis zu 180 Grad. So können selbst härteste Verschmutzungen rückstandslos beseitigt werden. Mit dem Multifunktionsgerät lassen sich große Flächen genauso wie schwer zugängliche Stellen wie Ecken und Kanten optimal reinigen. Möglich machen das der über drei Meter lange Schlauch und die verschiedenen Aufsätze. „Gerade Fliesenfugen stellen eine Herausforderung bei der Reinigung dar, weil der Schmutz beim herkömmlichen Saubermachen mit der Bürste nicht wirkungsvoll entfernt, sondern eher verteilt wird. Mit der Punktstrahldüse kann jede Fuge einzeln gesäubert werden“, so Greiß.

Der Metzgermeister lobt auch den Service von beam: „Als ich das erste Mal vom Blue Evolution gelesen habe, war ich skeptisch. Die fachkundige Beratung auf der Südpack in Stuttgart und später auch bei uns in der Wildmanufaktur haben mich dann überzeugt. Die Einweisung war klasse und das beam-Team ist individuell auf unsere Reinigungs Herausforderungen eingegangen.“

Alle Infos gibt es bei **Die Dampfmacher!**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at