



Schneidemaschine GSP erhält ETL-Hygienezeichen

Bizerba wird der höchsten Hygiene-Norm gerecht, die auf einer globalen Basis existiert

Balingen, 21. Juli 2011 - Neue Richtlinien des US-amerikanischen Prüflabors National Sanitation Foundation (NSF) legen hygienische Mindestanforderungen für elektrische Geräte fest, mit denen Unternehmen Nahrungsmittel zubereiten - dazu zählen Wölfe, Sägen und Schneidemaschinen. Der neue Hygiene-Standard NSF/ANSI 8-2010 richtet dabei Mindestanforderungen gleichermaßen an Material, Design und Konstruktion der Geräte. Das international agierende Prüflabor Intertek hat jetzt mit dem ETL-Hygienezeichen bestätigt, dass die Bizerba Schneidemaschine GSP dem neuen NSF-Hygiene-Standard entspricht. Mit dieser Auszeichnung wird Bizerba der höchsten Hygienenorm gerecht, die auf einer globalen Basis existiert.

Im Kapitel "Allgemeine Hygiene" der NSF-Richtlinien heißt es, Hersteller müssten die Geräte unter anderem so konzipieren, dass sich möglichst keine Ablagerungen ansammeln. Hier konnte Bizerba mit der Oberflächenveredelung Ceraclean überzeugen: "Die Messer verschmieren deutlich weniger. Das Schneidgut wird weniger kontaminiert und bleibt länger haltbar", sagt Martin Arndt, technischer Geschäftsführer bei Bizerba. Das Hygienic Design der Maschine garantiere zudem, dass der Anwender alle Bauteile leicht erreichen, demontieren und reinigen kann.

Das NSF ist eine Non-Profit-Organisation, die die Positionen von Herstellern, Verbrauchern und Aufsichtsbehörden des internationalen Handels vertritt. Obwohl die Norm in Deutschland staatlich nicht anerkannt ist, schenken ihr in der Lebensmittelbranche immer mehr Unternehmen Beachtung. Denn weltweit gibt es nur wenige Organisationen, die einen vergleichbaren Aufwand betreiben wie das NSF: In mittlerweile über 120 Ländern entwickeln rund 850 Ingenieure, Chemiker und Toxikologen Standards für technische Geräte. In den USA ist die Norm NSF/ANSI 8-2010 hingegen verbindlich: Bis 2012 müssen ihr alle Schneidemaschinen auf dem Markt entsprechen.

Pressekontakt

nic.pr

Herr Patrick Schröder
Coburger Str. 3
53113 Bonn

nic-pr.de
info@nic-pr.de

Firmenkontakt

Bizerba GmbH & Co. KG

Frau Claudia Gross
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen

bizerba.com
claudia.gross@bizerba.com

Über Bizerba

Bizerba ist ein weltweit operierender, in vielen Bereichen marktführender Lösungsanbieter für professionelle Systemlösungen der Wäge-, Etikettier-, Informations- und Food-Servicetechnik in den Segmenten Retail, Food-Industrie, produzierendes Gewerbe und Logistik. Branchenspezifische Hard- und Software, leistungsstarke netzwerkfähige Managementsysteme sowie ein breites Angebot von Labels, Consumables und Business Services sorgen für die transparente Steuerung integrierter Geschäftsprozesse und die hohe Verfügbarkeit der Bizerba spezifischen Leistungsmerkmale.

Weltweit ist Bizerba in über 120 Ländern präsent - mit 41 Beteiligungen in 23 Ländern und 54 Landesvertretungen. Hauptsitz des Unternehmens, das rund 3.000 Mitarbeiter beschäftigt, ist Balingen; weitere Fertigungsstätten befinden sich in Meßkirch, Bochum, Wien (Österreich), Pfäffikon (Schweiz), Mailand (Italien), Shanghai (China), Forest Hill (USA) und San Luis Potosi (Mexiko).

Anlage: Bild

