



## **Interview mit dem Bizerba Experten Ralf Steinhilber zum Thema hygienisches Schneiden**

*Damit Ihre Kundschaft nicht abwandert*

Frank Schmidtbauer (freier Journalist): Was fordert der Kunde an der Frischetheke?

Ralf Steinhilber: Händler punkten beim Kunden, wenn sie demonstrieren, dass sie Lebensmittel hygienisch schneiden. Es ist dabei enorm wichtig, dass der Kunde selbst alle Funktionen der Schneidemaschine versteht. Er muss das Gefühl haben, dass auch er die Maschine problemlos reinigen könnte. Das stellt uns beim Konstruieren vor große Herausforderungen.

F.S.: Nach welchen Prinzipien konstruieren Sie die Schneidemaschinen?

R.S.: Ein Schlüsselbegriff lautet "Hygienic Design". Die GSP ist zum Beispiel absolut unverbaut. Sie hat glatte, geschlossene Flächen und kaum Ecken oder Kanten. Wir haben die Seitenränder des Gehäuses leicht erhöht, damit Flüssigkeiten nicht auf den Fußboden tropfen. An der Anschlagplatte befindet sich eine Abflusssrinne. Die Maschine steht auf relativ hohen Füßen, so dass der Mitarbeiter jederzeit auch die Theke reinigen kann. Diese Bauweise erleichtert die wirksame Reinigung und hilft, eine Bakterienverkeimung zu verhindern.

F.S.: Was fordern die Händler heutzutage?

R.S.: Die Händler fordern optimale Reinigungsergebnisse bei geringem Aufwand. Wir konstruieren daher nach folgendem Prinzip: Entweder lässt sich die Komponente bequem erreichen und reinigen oder schnell demontieren. Zwischen Motorturm und Messer ist beispielsweise genügend Abstand, so dass man problemlos von hinten reinigen kann - auch das Messer. Wir verzichten auf Schraubverschlüsse. Der Schlitten lässt sich leicht hochklappen, Abdeckung und Resthalter haben einen Klippmechanismus, mit einem Klick habe ich sie in der Hand. Das verführt geradezu zum Säubern.

F.S.: Sie haben auch die neue Oberflächenveredelung Ceraclean entwickelt. Wie kam es dazu?

R.S.: Wir haben die Veredelung Ceraclean entwickelt, um Schneidemaschinen noch robuster, korrosionsfester und beständiger gegen Reinigungsmittel zu machen - verglichen mit den bekannten Eloxaloberflächen. Ceraclean besteht aus Kunstharz, Keramik und einem Polymer aus Fluor und Kohlenstoff. Sie verfügt über ausgezeichnete Antihalt- und Gleiteigenschaften. Flüssigkeiten perlen deutlich besser als von Eloxal, und auch Fett lässt sich schneller entfernen. Die ersten Pilot-Kunden haben bestätigt, dass sie ihre Maschinen nun signifikant schneller reinigen - per Hand und Einzelteile sogar in der Spülmaschine.

F.S.: Und wie haben Sie das Material getestet?

R.S.: Wir haben das Material letztes Jahr im Labor härtesten Prüfungen ausgesetzt. Beim Scheuertest haben wir die Oberfläche mit einem Schleifpapier der Körnung 240 maschinell belastet. Eloxal hielt 1.300 Hübe lang stand, Ceraclean hingegen 45.000. Das war mehr, als wir erwartet hatten und entsprechend groß war unsere Begeisterung.

F.S.: Auch Intertek, ein unabhängiges Prüflabor, hat das Material unter die Lupe genommen.

R.S.: Genau. Mitarbeiter verteilen dabei Prüfschmutz auf der Schneidemaschine und ließen ihn antrocknen. Sie wischten die Oberfläche mit feuchten Reinigungstüchern ab und bestimmten die verbliebene Menge an Bakterien. Verglichen mit der Ausgangsverkeimung reduzierten sie die Bakterienzahl um 99,9 Prozent. Das war für uns Beweis genug, dass die Oberfläche für den Food-Service prädestiniert ist.

F.S.: Und im Kontakt mit Lebensmitteln bestehen keinerlei Bedenken?

R.S.: Die amerikanische Organisation Food-and-Drug-Administration (FDA) hat bestätigt, dass alle verwendeten Rohstoffe FDA-konform sind. Die GSP Maschine hat übrigens auch ein Hygiene-Zertifikat der National-Sanitation-Foundation (NSF) erhalten. Wir werden damit einer der strengsten Hygienenorm gerecht, die international existiert.

F.S.: Die Maschine BS 38 schneidet ohne Öl. Welche Hygienevorteile entstehen dadurch?

R.S.: Bei Gatterschneidemaschinen ist man gezwungen, Öl zu verwenden. Leider ist Öl ein perfekter Nährboden für Bakterien. Übertragen sich die Keime auf das Brot, so beginnt es weit vor Ablaufdatum zu schimmeln. Die BS 38 schneidet daher ohne Öl. Schimmelpilze und Co. haben es dadurch enorm schwer.

F.S.: Herr Steinhilber, wir danken Ihnen für dieses Gespräch

### **Pressekontakt**

Constancia Consulting

Frau Sabine Sohn  
Auf dem Heidgen 27  
53113 Bonn

constancia-consulting.de  
sohn@constancia-consulting.

## **Firmenkontakt**

Bizerba GmbH & Co. KG

Herr Andreas Wegeleben  
Wilhelm-Kraut-Straße 65  
72336 Balingen

bizerba.com  
Andreas.wegeleben@bizerba.com

Seit 1866 bestimmt Bizerba den technologischen Wandel in der Wäge-, Etikettier-, Informations- und Food-Servicetechnik. Wir entwickeln Zukunft. Bizerba bietet alles aus einer Hand: Hard- und Software, Beratung, Finanzierung und Services. Global agierend und vor Ort präsent, sind wir in vielen Bereichen markt- und technologieführender Lösungsanbieter.

Moderne Ladenwaagen mit multimedialen Datenbanken, Kassenslösungen und Checkoutwaagen, Warenwirtschafts- und Filialsteuerungssysteme, Schneide- und Fleischbearbeitungsmaschinen, Etiketten und Verbrauchsmaterialien, softwaregestützte Kontrollwaagen, Fremdkörperdetektoren, Etikettierungssysteme sowie Industriesoftware für Datenströme - vom Wareneingang bis zum Versand. Die hohe Bizerba Qualität ist dabei das Ergebnis eines systematischen Global Quality Managements. Die nächsten Ziele fest im Blick und immer einen Schritt voraus. Damit unsere Kunden schon heute vom Besten profitieren: Qualität made by Bizerba steht für technologischen Vorsprung.

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), Mendrisio (Schweiz), Mailand (Italien), Shanghai (China), Forest Hill (USA) und San Luis Potosi (Mexiko).

Anlage: Bild

