

# EIN UMFASSENDES HYGIENEKONZEPT FÜR DIE NAHRUNGSMITTELTECHNIK

Interview mit Eric Lefebvre, geschäftsführender Gesellschafter bei KRONEN

Optimale Hygiene ist eine Grundvoraussetzung bei der Verarbeitung von Lebensmitteln. Das gilt auch für die Nahrungsmittelmaschinen, die zur Verarbeitung eingesetzt werden. Die KRONEN GmbH ist seit über 40 Jahren in der Branche tätig. Seitler wurde das Hygienekonzept stetig weiterentwickelt und die Maschinen und Verarbeitungslinien im Bereich Hygienic Design laufend an die Erkenntnisse neuer technischer Entwicklungen und der aktuellen Forschung angepasst. Das aktuelle Ergebnis stellt KRONEN nun vor und veranschaulicht es am Beispiel der neuen HELICAL-Waschmaschine HEWA 3800. Die Redaktion sprach mit Eric Lefebvre, seit 2010 technischer Leiter und seit 2018 zudem geschäftsführender Gesellschafter bei KRONEN. In der Position verantwortet er auch die Hygienestrategie der Firma und leitete eine Vielzahl an Forschungsprojekten, die in enger Kooperation mit Universitäten, Forschungseinrichtungen und der Industrie umgesetzt werden.

**FT: Seit wann beschäftigt sich KRONEN mit dem Thema Hygiene?**

Eric Lefebvre: Es begleitet uns seit Tag eins der KRONEN GmbH. Hygiene ist eine der essenziellsten Anforderungen, die Maschinen und Anlagen, welche für die Verarbeitung von Lebensmitteln eingesetzt werden, erfüllen müssen. Zum einen geht es für unsere Kunden, die diese Lösungen einsetzen, um die Sicherstellung der Verbrauchersicherheit, zum anderen um die Frische und lange Haltbarkeit der verarbeiteten Produkten. Seit den über 40 Jahren, in denen KRONEN

in der Branche tätig ist, haben wir viel dazu gelernt. Wir verfolgen stetig die aktuellen Entwicklungen, die es auf technischer und wissenschaftlicher Seite gibt, und sind in engem Austausch mit einschlägigen Experten. Im Jahr 2017 resultierte dies in unseren eigenen Hygieneregularien, in denen wir die speziellen Anforderungen an die hygienische Verarbeitung und an das Hygienic Design festgehalten haben.

**FT: Welchen Nutzen hat das Hygienic Design für die verarbeitenden Unternehmen ganz konkret?**

Eric Lefebvre: Ein wichtiger Punkt, den wir kontinuierlich optimiert haben, ist eine einfache, effiziente Reinigung und Hygienisierung der Maschinen zu gewährleisten. Hier ist das Hygienic Design entscheidend. Ausschlaggebend ist zudem eine gute Zugänglichkeit bei der Reinigung sowie die Möglichkeit Teile der Maschine abzubauen. Zeit ist ein zentraler Faktor in der Produktion der Lebensmittel-Verarbeiter. Daher ist es unser Ziel, die Zeit und den Aufwand für die Reinigung maximal zu reduzieren, und gleichzeitig eine optimale, gründliche Hygiene sicherzustellen.

**FT: Bringt ein Hygienekonzept ein Vorteil im wirtschaftlichen Sinn?**

Eric Lefebvre: Natürlich, wenn Sie den Zyklus für Reinigung und Hygienisierung reduzieren, können Sie einiges einsparen. Die

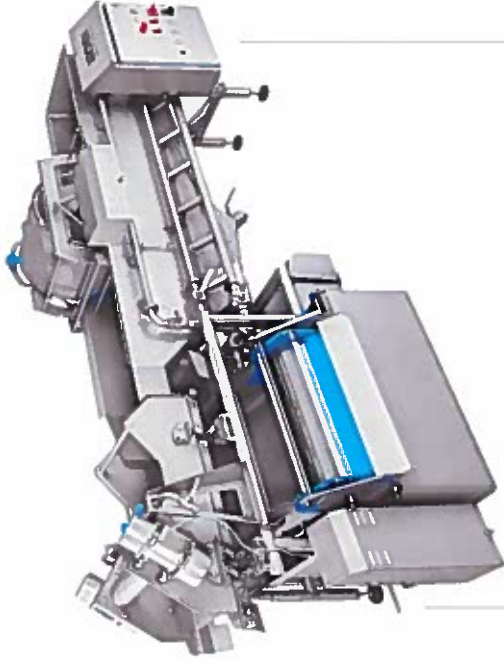
Einsparung bezieht sich auf die Zeit, die zum Reinigen benötigt wird. Die Einsparung bezieht sich aber auch auf das Wasser, die Chemikalien und die Energie die zur Reinigung benötigt werden. Neben der Tatsache, dass eine hygienische, sicherer Produktion von Lebensmitteln sicherzustellen ist, bedeutet das: einen ganz klaren wirtschaftlichen Gewinn. Dass wir bei KRONEN unsere Kunden hier nachhaltig unterstützen können, ist wiederum ein Wettbewerbsvorteil für uns. Unsere Lösungen stehen für eine hohe Qualität und maximale Hygiene und das schätzen unsere Kunden weltweit auch wert.

**FT: Was ist der aktuelle Stand Ihrer Entwicklungen beim Thema Hygiene?**

Eric Lefebvre: Es geht darum, bei jeder Maschine, bei jeder Neuentwicklung zu diskutieren und zu prüfen, wie das Hygienic Design weiter verbessert werden kann. Seit 2021 haben wir unser Qualitätsmanagement erfolgreich nach dem ISO-Standard 9001:2015 zertifiziert. Auch im Bereich Hygiene hilft uns das: Prozesse werden fest definiert und laufend kontrolliert sowie optimiert. Es gibt also ganz feste Vorgaben, welche zu erfüllen sind, wenn wir eine Maschine oder Linie umsetzen. Darüber hinaus forschen wir seit Jahren an ganz neuen Lösungen. Unser Ziel ist es ein Vorreiter zu sein, der der Branche innovative Lösungen anbietet, die es vorher so noch nicht gab. Dafür arbeiten wir eng mit Partnern aus der Forschung und unseren Kunden zusammen.



Eric Lefebvre ist seit 2010 technischer Leiter und seit 2018 zudem geschäftsführender Gesellschafter bei KRONEN. In der Position verantwortet er auch die Hygienestrategie der Firma und leitete eine Vielzahl an Forschungsprojekten, die in enger Kooperation mit Universitäten, Forschungseinrichtungen und der Industrie umgesetzt werden.



Die HELICAL-Waschmaschine HEWA 3800 für Salat, Gemüse, Obst, Kräuter und andere Lebensmittel ist optimiert im Hinblick auf Hygiene und eine einfache Reinigung. Die Konzeption der Bauweise sorgt für eine maximal Hygiene. Es gibt zum Beispiel keinerlei horizontalen Flächen, weshalb das Wasser ideal abfließen kann. Zudem sind alle Kanten so gestaltet, dass die Entstehung von Biofilm vermieden wird.

**FT: Haben Sie ein Beispiel dafür?**

Eric Lefebvre: Im Forschungsprojekt mit dem Namen „SPLASH“ geht es um ein innovatives Waschverfahren für frischen Schnittsalat auf Basis der nicht-thermischen Plasmatechnologie zur Erhöhung der Produktivität und Kreuzkontaminationen. Entscheidend ist außerdem immer ein effektiver Zugang zu allen kritischen Bereichen der Maschine. Markt gebracht. Das neuartige Waschsyste in Verbindung mit einer Mess- und Dosierbarkeit ist eine innovative Alternative zur chlorbasierten Desinfektion und es optimiert die Wassernutzung. Es eignet sich zum hygienischen Waschen von Obst, Gemüse und Salat. Und ein weiteres Beispiel: Gemeinsam mit steriAir waren wir die ersten in der Branche, die eine Inline-Behandlung des rezirkulierten Wassers in den Waschmaschinen mit UV-Lösungen von steriAir angeboten haben.

**FT: Gibt es darüber hinaus Beispiele, die die Entwicklung im Hygienic Design zeigen?**

Eric Lefebvre: Hier können Sie sich nahe zu alle Maschinen ansehen. Nehmen wir die neuesten Entwicklungen im Bereich Waschen: Die HELICAL-Waschmaschine HEWA 3800 für Salat, Gemüse, Obst und andere Lebensmittel ist optimiert im Hinblick auf Hygiene und eine einfache Reinigung. Die



Bei der Vorwaschmaschine GEWA AF (oben) ist für eine schnelle Reinigung innerhalb des Waschtanks alles offen gestaltet und es gibt keine Luftverbrührung. Die Rohrleitungen der GEWA AF können zudem komplett zerlegt werden. Um das Rohrsystem zu reinigen ohne es zu demontieren und um einen möglichst geringen Wasserverbrauch zu gewährleisten, kann optional ein „Clean-in-place“ System integriert werden. Das ist auch bei der Hochleistungs Waschmaschine GEWA XL (unten) möglich, die zudem komplett zerlegt werden kann.



**FT: Was sind Ihre Visionen für die Zukunft in Bezug auf das Hygienekonzept?**

Eric Lefebvre: Wichtig ist, immer weiter dazu zu lernen, nicht stehen zu bleiben und sich nicht auf dem auszuruhen, was man erreicht hat. Ich denke, das ist etwas, was uns bei KRONEN auch ausmacht. Seit 40 Jahren helfen unsere Kontakte zu Industrie, Forschung und zu Expertengruppen wie dem EHEDG neue Erkenntnisse im Bereich Technik und Hygienic Design zu gewinnen und in unserer Entwicklung umzusetzen. Nicht zuletzt um dies weiter zu intensivieren, sind wir nun auch offiziell dem EHEDG beigetreten, mit dem wir uns schon seit vielen Jahren im Austausch befinden. Unser Ziel ist, Lösungen zum Nutzen unserer Kunden zu entwickeln. Dabei gilt es nachhaltig zu sein: Ressourcen zu sparen und die Sicherheit und Produktivität zu erhöhen ist daher für die Nachhaltigkeit und das Hygienekonzept gleichermaßen entscheidend.

**FT: Vielen Dank.**

Weitere Informationen:  
www.kronen.eu

Bildquelle: KRONEN