

Ein umfassendes Hygienekonzept für die Nahrungsmitteltechnik

KRONEN GmbH ► 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. Seither wurde das Hygienekonzept bei KRONEN 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.



Fotos: KRONEN

Eric Lefebvre ist technischer Leiter und geschäftsführender Gesellschafter bei KRONEN.

scheidend. 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.

Bringt ein Hygienekonzept einen Vorteil im wirtschaftlichen Sinn?

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 gebraucht 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.

Was ist der aktuelle Stand Ihrer Entwicklungen beim Thema Hygiene?

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

Frische und lange Haltbarkeit der verarbeiteten Produkte. 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. 2017 resultierte dies in unseren eigenen Hygieneregularen, in denen wir die speziellen Anforderungen an die hygienische Verarbeitung und an das Hygienic Design festgehalten haben.

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

Ein wichtiger Punkt, den wir kontinuierlich optimiert haben, ist eine einfache, effiziente Reinigung und Hygienisierung der Maschinen zu gewährleisten. Hier ist das Hygienic Design ent-

der Produktsicherheit, -qualität und Nachhaltigkeit. Mit unserem Partner Citrosol haben wir das Hygienisierungssystem Citrocide an den Markt gebracht. Das neuartige Waschsistem in Verbindung mit einer Mess- und Dosierreinheit ist eine innovative Alternative zur chlorbasierten Desinfektion und optimiert die Wassernutzung. Es eignet sich zum hygienischen Waschen von Obst, Gemüse und Salat. Und ein weiteres Beispiel: Gemeinsam mit sterilAir waren wir die ersten in der Branche, die eine In-line-Behandlung des rezirkulierten Wassers in den Waschmaschinen mit UVC-Lösungen von sterilAir angeboten haben.

Haben Sie ein Beispiel dafür?

Im Forschungsprojekt „SPLASH“ geht es um ein innovatives Waschverfahren für frischen Schnittsalat auf Basis der nicht-thermischen Plasmatechnologie zur Erhöhung

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 Konzeption der Bauweise sorgt für eine maximale Hygiene. Es gibt z.B. keinerlei horizontale Flächen, weshalb das Wasser ideal abfließen kann. Zudem sind alle Kanten so gestaltet, dass die Entstehung von Biofilm vermieden wird. So minimieren wir das Risiko der Kontaminationen und Kreuzkontaminationen. Entscheidend ist außerdem immer ein effektiver Zugang zu allen kritischen Bereichen der Maschine.

Was ist mit Zugang zu kritischen Bereichen gemeint?

Es geht darum, die Maschine effek-



Neuheiten: Waschen & Schneiden

HEWA 3800V

Waschmaschine mit Vibrations- oder Bandaustrag



Innovatives Waschsistem für bis zu 2,5 t/h Salat, Gemüse und Obst

KUJ HC-220

Würfel-, Streifen-, Scheibenschneidemaschine



Präzise Schnittqualität für Gemüse, Obst und weiterer Lebensmittel - optimiert für große Produkte



NEWSLETTER

Frische KRONEN News - jetzt anmelden!

Neue Website!
www.kronen.eu

Check this out!