

Einfach **Einsprühen**

Die **Bäckerei Treiber** aus Steinenbronn hat eine simple Möglichkeit gefunden mit **Hilfe** eines aufsprühbaren **Hygiene-Additivs** ihre Verdampfer langfristig sauber zu halten.

Foto: B.J. / Stefan Schüller 2021



[1] Der NA Cleaner hat zwei wesentliche Vorteile gegenüber einer herkömmlichen Reinigung. Das Hygiene-Additiv wirkt deutlich länger und ist viel einfacher zu handhaben.

Geschäftsführerin Katharina Treiber-Fischer hat ein klares Konzept für ihre Bäckerei. „Wir setzen auf individuelle Produkte, die es so nur bei uns gibt. Ich bin überzeugt davon, dass wir langfristig nur dann eine erfolgreiche Zukunft haben, wenn wir Produkte anbieten, die der Handel nicht hat. Daher kaufen wir beispielsweise keine Teiglinge zu, sondern stellen alles mit möglichst handwerklichen Verfahren selbst her“, erklärt sie. Dabei ist das Familienunternehmen auf einem moderaten Wachstumskurs und übernimmt derzeit die Filialen eines Kollegen. „Unser Aktionsradius beschränkt sich aber auf 35 km rund um Steinenbronn und umfasst für die bestmögliche Frische täglich zwei Liefertouren. Wir möchten weder früher anfangen zu backen, noch weiter fahren. Stattdessen möchten wir in unserem Gebiet Marktführer sein.“ Dafür achtet die Geschäftsführerin

auf eine konstant gute Qualität. „Ich wünsche mir zudem, dass unsere Kunden sagen: Ihr seid mein Lieblingsbäcker, ohne genau zu wissen warum.“ Ihren Mitarbeitern versucht Treiber-Fischer die bestmögliche Arbeitsatmosphäre zu bieten, mit flachen Hierarchien und guten Aufstiegsmöglichkeiten. Wichtig sind ihr natürlich auch hohe Hygienestandards. Daher gibt es in der Produktion ein hauseigenes Reinigungsteam und eine große Reinigungshalle, die jeden Tag ausnahmslos alles durchläuft, was aus den Filialen zurückkommt, bevor es wieder benutzt wird. Für die Filialen gibt es zudem eine Reinigungsleitung mit eigenen Mitarbeitern. „Unser Verkaufspersonal soll nach Feierabend nicht noch putzen müssen. Zusätzlich unterstreicht das eigene, extra geschulte Reinigungspersonal die Wichtigkeit der Hygiene und nimmt sich auch die dafür nötige Zeit.“



[2]

Foto: BJ / Stefan Schütter 2021



[3]

Foto: BJ / Stefan Schütter 2021



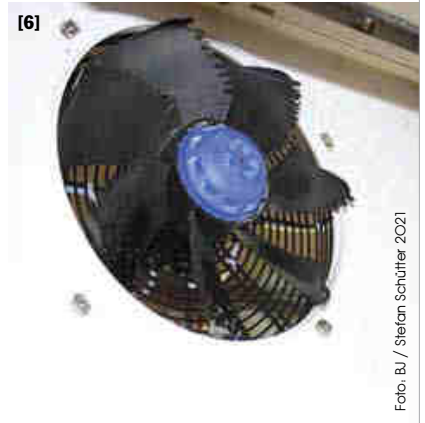
[4]

Foto: BJ / Stefan Schütter 2021



[5]

Foto: BJ / Stefan Schütter 2021



[6]

Foto: BJ / Stefan Schütter 2021

[2] Bei Treiber kommt das Hygiene-Additiv unter anderem zur Reinigung des Verdampfers dieser klimatisierten Vorteig-Kühlzelle zum Einsatz. [3] Die Lamellen der Verdampfer von Kältezellen sind besonders anfällig für Verkeimungen und damit ein hygienisch besonders sensibler Punkt. [4] Die Inhaltsstoffe des aufgesprühten Additivs werden selbstständig aktiv, wenn sie auf Sporen oder Keime treffen und inaktivieren diese. [5] Die Inhaltsstoffe des Additivs sind unbedenklich. Es sollte allerdings nicht direkt mit Lebensmitteln bzw. Teiglingen in Kontakt kommen. [6] Schalten sich die Ventilatoren des Verdampfers ein, drücken sie das auf der Saugseite aufgesprühte Additiv mit der Luft durch die Lamellen und verteilen es gleichmäßig. [7] Der NA Cleaner reduziert Bakterien, Keime, Viren und Pilze auf den verschiedenen Oberflächen laut Hersteller um bis zu 99,9 %. [8] Der Verdampfer wird einfach eingesprüht. Weitere Arbeitsschritte, wie etwa ein Nachwischen, sind nicht erforderlich.

Wirkfilm gegen die Verkeimung. Kältezellen und Gäräume sind hygienisch hochsensible Bereiche in der Produktion. „Deshalb schauen wir dort, ebenso wie die Lebensmittelüberwachung, ganz genau hin und achten auf die bestmögliche Sauberkeit, insbesondere bei den Verdampfern“, erklärt Treiber-Fischer. Nach ihrer Einschätzung haben eigentlich alle Bäcker in ihren Kältekonzepten ein Problem mit der Verkeimung. Über das Thema werde aber nicht gerne gesprochen. „Die Ursache ließe sich nur erfolgreich bekämpfen, wenn die Luft in der Produktion kontinuierlich gefiltert werden würde und so keimfrei in die Verdampfer käme. Wir haben mit dem NA Cleaner jetzt aber wenigstens die Symptome gut im Griff.“ Der NA Cleaner ist allerdings kein Reinigungsmittel, sondern ein Hygiene-Additiv. Damit das Additiv wirkt, darf es auf keinen Fall verdünnt werden. Damit der aufgesprühte Wirkfilm intakt bleibt, darf auch nicht mit Wasser nachgespült werden. Bei der fachgerechten Anwendung des NA Cleaners löst die chemische Reaktion, die auf der besprühten Fläche abläuft, dann zuverlässig mögliche Verunreinigungen ab und schwemmt sie aus. Ergänzend verhindert der dünne Wirkfilm das erneute Anhaften von Sporen und anderen Kontaminationen. Dazu wird das Additiv auf Wasserbasis durch entstehendes Kondenswasser immer wieder aktiviert und wirkt so über einen längeren Zeitraum. Im Gegensatz dazu wirkt eine konventionelle mechani-



Foto: BJ / Stefan Schütter 2021

[7]



[8]

Foto: BJ / Stefan Schütter 2021

Anzeige

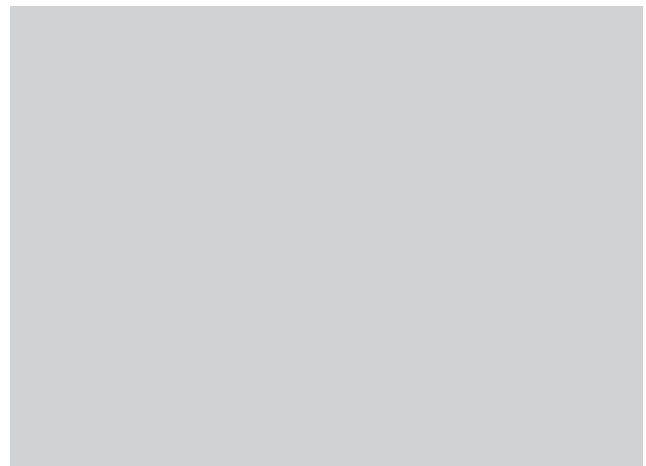
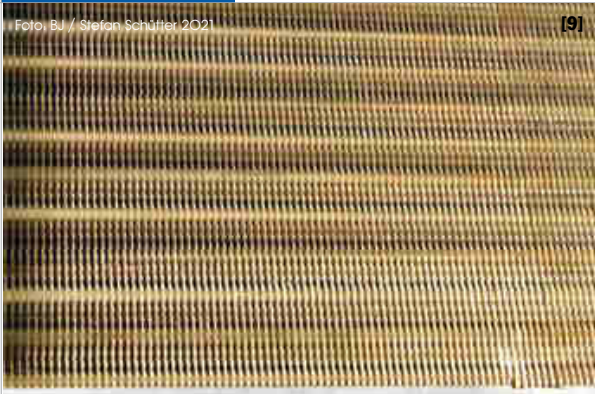


Foto: BJ / Stefan Schütter 2021



[9]

[10]

Foto: BJ / Stefan Schütter 2021



Foto: BJ / Stefan Schütter 2021



[11]

[12]



Foto: BJ / Stefan Schütter 2021

Foto: BJ / Stefan Schütter 2021



[13]

[9] Dieses Foto zeigt, wie sauber die Lamellen des Verdampfers drei Monate nach dem letzten Einsprühen noch aussehen. [10] Nach dem Einsprühen des Verdampfers kann man das Gehäuse einfach wieder zuklappen und mit den Halteschrauben arretieren. [11] Im nächsten Schritt muss dann nur noch die Leitung zum Abführen des Kondenswassers wieder eingehängt werden. [12] Im letzten Schritt werden noch die Rohrschellen der Kondenswasser-Leitung an den Zellenwänden wieder verschraubt. [13] Das Hygiene-Additiv hält nicht nur den Verdampfer selbst frei, sondern verhindert auch, dass sich die Leitungen und die Abläufe für das Kondenswasser mit der Zeit zusetzen.

› Das Problem

Betriebsleiter Florian Schlink ließ die Verdampfer in den Kältezellen zwar regelmäßig reinigen, suchte aber eine rationellere und einfachere Lösung, um in diesem sensiblen Bereich eine Verkeimung zu verhindern.

› Die Lösung

DojaTec Geschäftsführer Jaro Janecek hatte mit dem flüssigen NA Cleaner die passende Lösung. Das Hygiene-Additiv hat sich bereits seit einigen Jahren in der Praxis bewährt, ist aber im Bäckereibereich noch wenig bekannt. DojaTec hat daher den Vertrieb übernommen. Für eine Vorführung brachte Janecek das Hygiene-Additiv mit zu Treiber. Dort probierte es Florian Schlink anschließend noch einmal ausführlicher selbst aus. Inzwischen zieht er ein positives Resümee: „Bei uns ist das Produkt nun seit etwa einem Jahr im Einsatz. Wir hatten erst Zweifel an seiner Wirksamkeit, aber es war ein richtiger Aha-Effekt. Neben unseren eigenen Versuchen haben uns auch die Referenzen überzeugt, die Herr Janecek genannt hat. Dazu gehörte unter anderem die Familienkäserei Hochland, die den NA Cleaner seit Anfang 2020 einsetzt.“

› Technik

- Der NA Cleaner ist ein Verkeimungsblocker, der Bakterien, Keime, Viren und Pilze auf Oberflächen laut Hersteller um bis zu 99,9% reduziert.
- Laut DojaTec lässt sich damit im Vergleich zur herkömmlichen Reinigung eine Kostenersparnis von 75% und eine Zeitersparnis von 90% erzielen.
- Der NA Cleaner bietet einen langanhaltenden Schutz von bis zu 12 Monaten vor einer Neuverkeimung. DojaTec garantiert eine Wirksamkeit von mindestens 4 Monaten.
- Der Einsatz des NA Cleaners ist auch ohne vorherige Reinigung der zu behandelnden Oberflächen möglich.
- Das aufwändige Ausbauen von Teilen für eine gute Zugänglichkeit der zu reinigenden Flächen entfällt, der NA Cleaner wird einfach aufgesprüht und stört die Betriebsabläufe nicht.
- Für die Reinigung ist die Beauftragung externer Dienstleister nicht mehr erforderlich.

› Alternativen

Aktuell gibt es laut DojaTec kein vergleichbares Produkt.

sche Reinigung nur einmal, schon unmittelbar danach setzt wieder die Verkeimung ein. Die langanhaltende Wirkung des Hygiene-Additivs konnte bereits der erste Praxisversuch von Betriebsleiter Florian Schlink bestätigen. Dieser hatte Ende 2020 den Verdampfer einer Kältezelle noch einmal herkömmlich reinigen lassen und dann die eine Hälfte der Lamellen mit dem NA Cleaner eingesprüht und die andere nicht. Nach drei Monaten konnte Schlink einen deutlich sichtbaren Unterschied feststellen. Die unbehandelte Hälfte war wieder verkeimt gewesen, wie der typische schwärzliche Überzug gezeigt hatte. Die eingesprühte Hälfte hatte dage-

IN KÜRZE

Foto: BJ / Stefan Schütter 2021

Bäckerei und Konditorei Treiber GmbH
Gottlieb-Daimler-Str.2
71144 Steinenbronn

Tel.: 07157/88911-0
Internet: www.baeckerei-treiber.de
E-Mail: info@baeckerei-treiber.de



Geschäftsführung: Katharina Treiber-Fischer
Verkaufsstellen: 37

Mitarbeiter: 500
Produktion: 100
Verkauf: 380
Fahrer: 10
Verwaltung: 10

Sortimentsbreite/Anzahl Sorten: 22
Brot: 22

Brötchen 10
Feinbackwaren 10
Konditorei 18
Snack 20

Preise ausgesuchter Produkte:
Filderbackwaren: 0,55 Euro
Bauernbrot, 1kg: 3,90 Euro
Dinkelvollkornbrot, 500g: 3,40 Euro
Obstplunder: 1,90 Euro
Berliner: 1,40 Euro
Tasse Kaffee: 2,20 Euro
Belegtes Brötchen: 2,25 - 4,20 Euro

gen noch immer sauber ausgesehen. Früher hatten sich auch die Leitungen und die Abläufe für das Kondenswasser mit der Zeit immer wieder zugesetzt. Zu Beginn des Einsatzes des NA Cleaners hat Schlink sie ebenfalls noch einmal reinigen lassen, seitdem bleiben sie sauber und offen. Bei den Verdampfern hat der Produktionsleiter den üblichen Reinigungszyklus von drei Monaten beibehalten. „Wahrscheinlich würde auch ein Reinigungsturnus von sechs Monaten genügen, aber wir haben hohe Hygienestandards, daher sind wir bei drei Monaten geblieben“, erläutert Treiber-Fischer.

Kostengünstige Lösung. Der NA-Cleaner wird im 5 l-Kanister ausgeliefert. Sein Einsatz ist wesentlich günstiger als eine konventionelle Reinigung. DojaTec geht bei seiner Kostenkalkulation von Arbeitskosten für den Mitarbeiter von 40 Euro pro Stunde und einer Verdampferfläche von 0,5 Quadratmetern aus. Bei einem Arbeitsaufwand von 30 Minuten, das entspricht 20 Euro Kosten, und einem Materialaufwand von 250-350 ml NA Cleaner, das entspricht etwa 10 Euro, ergeben sich für die Reinigung Gesamtkosten von 30 Euro pro Verdampfer. Dabei wird eine Neuverkeimung über einen Zeitraum von bis zu zwölf Monaten verhindert. Für den Auftrag des Additivs kann man ein Pumpgerät mit Sprühlanze einsetzen. Damit lässt sich in zwei Minuten ein kompletter Verdampfer besprühen. Dazu wird einfach das Gehäuse des Verdampfers einfach aufgeklappt und dieser auf der Saugseite mit dem NA Cleaner eingesprüht. Den überschüssigen Auftrag lässt man dann einige Minuten ablaufen und verschließt das Gehäuse wieder. Schalten sich die Ventilatoren des Verdampfers ein, drücken sie das Additiv mit der Luft durch die Lamellen und verteilen es gleichmäßig. Die aufwändige Reinigung mit Tüchern und Desinfektionsmittel, bei der meist noch ein Demontieren verschiedener Bauteile erforderlich ist, um alle Stellen erreichen zu können, entfällt komplett.

Vielfältige Einsatzmöglichkeiten. Einsetzbar ist das Hygiene-Additiv überall dort, wo es starke Temperaturschwankungen gibt und sich dementsprechend Kondenswasser bildet, also beispielsweise in Gärvollautomaten oder Gärshränken. Bei Treiber kommt der NA Cleaner daher inzwischen nicht nur in der Backstube für die Verdampfer der Kältezellen zum Einsatz, sondern auch in den Filialen. Dort wird das Hygiene-Additiv zur Reinigung der Kühltheken eingesetzt, bei denen man mit Reinigungsmittel und einem Tuch oft gar nicht bis in die letzten Ecken kommt. Zudem sind die Theken oft so verschachtelt konstruiert, dass der Verdampfer längst nicht so gut zugänglich ist, wie in den Kältezellen der Backstube. Auch deshalb ist es eine deutliche Arbeitserleichterung einfach nur das Additiv aufzusprühen. Als vergleichsweise teurer Reiniger ist der NA Cleaner darüberhinaus zur Entfernung von starken Verschmutzungen auf metallischen Oberflächen einsetzbar, also etwa bei verkrusteten Blechen.

Stefan Schütter

