

Mit Trockendampf gegen Keime – Wildmanufaktur setzt auf Sauberkeit und Hygiene ohne aggressive Reinigungsmittel

Wo jeden Tag Wildfleisch verarbeitet, gewürzt, verpackt und gekühlt wird, ist Hygiene und Sauberkeit das A und O. Doch genauso wichtig ist, dass in den feuchteempfindlichen Kühl-, Gewürz- und Verpackungsräumen die Reinigung nicht mit übermäßigem Wassereinsatz erfolgt. Gerade wenn dies mit Eimer und Bürste geschieht, besteht die Gefahr, dass davon zuviel stehen bleibt. Die Wildmanufaktur-Gosbach aus Bad Ditzgenbach in Baden-Württemberg setzt deshalb auf das HACCP-zertifizierte Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+ von Beam. Das Multifunktionsgerät überzeugt, da es auch ohne den Einsatz von Chemikalien den Schmutz rückstandslos entfernt.



Die Wildmanufaktur-Gosbach setzt für die Reinigung das Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+ von Beam ein. (Foto: Ingo Jensen/beam GmbH)

Reinigungsmittel auf ein Minimum reduzieren

Das Familienunternehmen Gosbach betreibt in Bad Ditzgenbach auf der Schwäbischen Alb eine Zucht für Damhirsche sowie einen Wildverarbeitungs- und Zerlegebetrieb. Außerdem hält es im Neckartal Rinder und Wollschweine in Freilandhaltung. Nach dem Motto „Klasse statt Masse“ legt es höchsten Wert auf Qualität, Regionalität und Umweltschutz. Die Wildmanufaktur lehnt die Verarbeitung von Fleisch aus industrieller Massentierhaltung und Wild aus Treibjagden ab. Bei den eigenen Tieren wird grundsätzlich auf Futterzusätze wie Wachstumshormone und Antibiotika verzichtet. „Wir stellen ausschließlich gesunde und umweltbewusste Lebensmittel her. Klar, dass wir deshalb auch in unseren Produktionsräumen für ein nachhaltiges Umfeld sorgen und den Einsatz von Putzmitteln auf ein Minimum reduzieren wollen. Auch aus



Der Blue Evolution XL+ kommt ohne Chemie aus und passt so zum nachhaltigen Konzept der Wildmanufaktur Gosbach. (Foto: Ingo Jensen/beam GmbH)

diesem Grund haben wir uns für das chemiefreie Green-Cleaning-Konzept von Beam entschieden. Hier stimmen der ökologische Ansatz, die Leistung und der Service“, sagt der Metzgermeister und Betriebsleiter der Wildmanufaktur Gosbach Michael Greiß.

Keine chemischen Rückständen auf Produktionsflächen

Der Blue Evolution XL+ wird ausschließlich mit klarem Wasser befüllt. „Mit unseren Systemen umgehen Lebensmittelproduzenten automatisch die Gefahr von chemischen Rückständen auf ihren Produktionsflächen. Sie sind vielmehr auf der sicheren Seite, denn wo keine aggressiven Reinigungsmittel eingesetzt werden, kann auch keine Chemiekontamination der Flächen stattfinden“, erklärt Beam-Geschäftsführer Robert Wiedemann.

In der Wildmanufaktur Gosbach punktet der Dampfsauger mit seiner vollen Power: Die Kraftstrom-Variante der Blue-Evolution-Reihe schafft eine Temperatur von bis zu 180 Grad Celsius. So können härteste Verschmutzungen rückstandslos beseitigt werden. Das System reinigt große Flächen genauso wie schwer zugängliche Stellen wie Ecken und Kanten. Möglich machen das der über drei Meter lange Schlauch und die verschiedenen Aufsätze. „Gerade Fliesenfugen stellen eine Herausforderung bei der Reinigung dar, weil der Schmutz beim herkömmlichen Säubern mit der Bürste nicht wirkungsvoll entfernt, sondern eher verteilt wird. Die Punktstrahldüse des Blue Evolution macht auch hier Schluss mit Keimen. Mit ihr kann jede Fuge einzeln gesäubert werden“, so Greiß.



Das Multifunktionsgerät arbeitet mit bis zu 180 Grad heißem Trockendampf bei minimalem Wassereinsatz. So sind die Flächen nach dem Reinigungsvorgang sofort wieder trocken.
(Foto: Ingo Jensen/beam GmbH)

Dampfsauger mit mehreren Aufsätzen

Je nach Anforderung stehen bei Beam drei Varianten des Dampfsaugsystems zur Wahl: Der Blue Evolution S+ schafft eine Leistung von 3.500 Watt und arbeitet mit einem Druck von bis zu 8 bar sowie einer Dampftemperatur von bis zu 170 Grad Celsius. Der Blue XL+ verfügt über einen Kraftstromanschluss mit bis zu 10 bar und arbeitet mit bis zu 180 Grad Celsius und 7.200 Watt. Für die effiziente Maschinenreinigung bietet Beam außerdem den Blue Evolution XXL an. Der Dampfreiniger arbeitet mit 18 Kilowatt, einem Druck von 10 bar sowie einem Minimum an Feuchtigkeit, sodass Kugellager, Umlenkrollen und Kettenantriebe geschont werden.

Der Blue Evolution S+ und der Blue Evolution XL+ sind mit einem robusten Edelstahl-Gehäuse und vier frei beweglichen Lenkrollen ausgestattet. Die Multifunktionsgeräte verfügen außerdem über verschiedene Aufsatzdüsen und ihr Dampfdruck kann so reguliert werden, dass alle Oberflächen gründlich und schonend gesäubert werden können. Alle Modelle verfügen über ein zusätzliches Heißwassermodul für hartnäckigste Verschmutzungen. Als Besonderheit warten sie zudem mit einem UV-Blaulicht-Tool auf, das die in den Schmutzpartikeln gelösten Keime im Wasserfilter abtötet.

Keine Kompromisse bei der Reinigung

„Toll, dass wir mit dem Blue Evolution XL+ jetzt ein Gerät gefunden haben, das unsere hohen Ansprüche erfüllt“, sagt Michael Greiß. „Es sorgt für absolute Keimfreiheit, ist einfach im Handling und lässt sich gerade auch in feuchteempfindlichen Bereichen ideal einsetzen“, so der Metzgermeister und Betriebsleiter der Wildmanufaktur-Gosbach.

Mit dem Dampfsaugsystem von Beam säubert das Team um Greiß nicht nur den gesamten Küchenbereich und die Maschinenoberflächen, sondern auch die feuchteempfindlichen Kühl-, Gewürz- und Verpackungsräume der Manufaktur. Gerade hier punktet das Gerät mit seinem innovativen Konzept: Der Blue Evolution XL+ erledigt gleich vier Arbeitsschritte in einem – dampfen, saugen, wischen und Keime abtöten. Dabei arbeitet er mit minimalem Wassereinsatz. In der Praxis bedeutet das: Die Flächen sind nach dem Reinigungsvorgang sofort wieder trocken und es kann sich keine Feuchtigkeit in den Räumen der Wildmanufaktur festsetzen.

Weitere Informationen und Kontakt

Beam GmbH

Altenstadt

Tel.: +49 833 77 40 00

info@beam.de

www.beam.de