

# Luft für Hygiene

Das Luftmanagement in Betrieben kann helfen, die hygienischen Voraussetzungen zu gewährleisten

**B**esonders in der heutigen Zeit mit drastischen Budgetkürzungen, aber steigenden Anforderungen an hochwertige Fleischwaren, stehen die Betriebe vor einem Umdenken. Dabei sollten aus wirtschaftlicher Hinsicht mit „eigenen Bordmitteln“ diese Ziele erreicht werden. Genau hier lassen sich durch einfache, aber nicht weniger wirtschaftliche Ansätze diese beiden Aufgaben sicher umsetzen.

Um hier einen detaillierten Maßnahmenplan zur sicheren (zielgerichtet und punktgenau) und wirtschaftlichen (so viel wie nötig, so wenig wie möglich) Optimierung zu erstellen, müssen die Verursacher für hygienische Qualitätseinbußen im laufenden Betriebsprozess lokalisiert werden.

Ein wesentlicher Baustein zur sicheren Optimierung ist das anforderungsgerechte Luftmanagement. Mit Hilfe konditionierter Lufttechnik werden konstante raumklimatische Verhältnisse (Luftströmungen, Temperaturen, relative Feuchte, Luftfilterung) in den einzelnen Bereichen erreicht. Dabei ist die Auslegung auf das Produkt abzustimmen.

Um eine detaillierte Übersicht der Optimierungen zu erhalten, sollte das Prozessumfeld linear zum Produktionsablauf im laufenden Prozess und nicht nur als Reinigungskontrolle erfasst werden. Dieses in Form der Visualisierung von Luftkeimbelastungen,

Oberflächenkeimbelastungen, Luftströmungsverläufen, der inneren Luftbilanz, sowie der Darstellung der dauerhaften Lufttemperatur und Feuchtigkeit. Diese wichtigen Grunddaten stellen den Ist-Zustand dar. Anhand der Prozessabläufe ergeben sich sehr schnell Hinweise, ob und wie innere Lasten (Wärme, Feuchtigkeit, etc.) entstehen. Auch die Prozessumfeldtechnik, wie Umluftkühler, Lüftungsanlagen, etc. ist eine basierende Kenngröße.

Nach systematischer Erfassung und transparenter Darstellung der Ist-Zustände, lassen sich anhand der Qualitätskennzahlen des Betriebes (z.B. hygienische-, wie klimatische Grenzwerte, MHD, etc.) leicht die Soll-Zustände definieren.

Einen wesentlichen Einfluss hat das Luftmanagement mittels der Lüftungs-/Klimatechnik. Durch Einbringung von ausreichend gefilterter Luft und homogener Luftdurchspülung im Raum wird der Eintrag von ungewünschter Mikrobiologie über die Lüftungsanlagen sicher verhindert. Unter den Mikroorganismen sind die Pilze wesentlich größer als Bakterien. Luftgetragene Pilze sind entweder Sprosspilze (Hefen) oder Schimmelpilze (Sporen).

## Sensible Bereiche schützen

Bereiche zur Verarbeitung (gekühlter) offener Produkte (Bereich Konfektio-

nieren/Verpacken) wie Kochpökelwaren, Salami etc., haben die höchste Hygienestufe und die eingebrachte Zulufttemperatur sollte im Bereich der geforderten Raumtemperatur liegen. Im Raum können dann zusätzlich Umluftkühlaggregate für eine konstante Raumtemperatur sorgen.

Um hygienesensible Bereiche gegen unkontrollierte Zugänge abzusichern, dienen z.B. Hygieneschleusen, die mit einem höheren Luftwechsel betrieben, sowie durch angepasste Absaugung mit einem geringeren Luftdruck als der angrenzende Sauberraum beaufschlagt sein sollten.

Zur aktiven Prozessluftwiederverwertbarkeit (Umluftanteil), sollten die entstehenden inneren Lasten (Feuchtigkeit, Wärme, etc.) lokalisiert und am Ort der Entstehung größtmöglich abgeführt werden. Dazu können z.B. Hochvakuumabsaugsysteme zum Einsatz kommen, die mit geringsten Luftmengen die inneren Lasten sicher abführen, ohne negativ in die Luftbilanz einzugreifen. Weitere Ansätze der technischen Abführung werden im laufenden Prozessumfeld den Gegebenheiten angepasst ausgearbeitet.

## Experten helfen gerne

Grundsätzlich kann durch ein vorher analysiertes Prozessumfeld und der dann darauf abgestimmten Umsetzung zur Optimierung (Lüftung, Luftmanagement), jeder Betrieb seine Aufgabenstellungen zur abgesicherten Produktqualität unter wirtschaftlichen Aspekten langfristig realisieren. Dabei werden die vorherrschenden Luftströmungen, der Verlauf von Luftfeuchte und Temperatur, die Luftkeimbelastungen, wie auch Oberflächenbelastungen im laufenden Betrieb erfasst. In diesem Spezialsegment zur Hygiene – Klimatischen Prozessumfeldanalyse mit anschließender Optimierung – hat sich die Just in Air GmbH aus Achim, Deutschland zum Marktführer entwickelt und betreut die internationale Fleischwirtschaft schon seit Jahren erfolgreich.

[www.justinair.com](http://www.justinair.com)

# Optische Abgrenzung

Wie Betriebe Trends am besten nutzen können, erklärt der Corporate-Fashion-Experte Andreas Toferer



Toferer Textil GmbH

**G**erade Betriebe, die sich von Konkurrenz umgeben sehen, müssen sich optisch umso deutlicher von ihren Mitbewerbern abgrenzen. „Wer seinen regionalen Markenauftritt verbessern will, muss seine Unternehmenswerte in verschiedene Formen des Auftretens übersetzen – dabei geht es immer um visuelle Authentizität. Die Voraussetzung dabei: Die Marke darf gerade bei touristischen Betrieben nicht aufgesetzt wirken“, erklärt Andreas **Toferer**. Die drei größten Fehler seien einerseits der Irrglaube, dass ein individueller Auftritt oder Mitarbeiterbekleidung nur etwas für große, internationale Unternehmen und damit nur mit sehr großem Budget umsetzbar sei. „Außerdem wird oft vergessen, die eigenen Mitarbeiter in die Überlegungen aktiv mit einzubeziehen. Der größte Schnitzer ist allerdings, sich als Saisonbetrieb erst mit Beginn ebendieser über den Markenauftritt Gedanken zu machen“, so Toferer.

## Schon wenig wirkt

„Es stimmt nicht, dass der erfolgreiche Auftritt von heimischen Betrieben oder Verbänden

nur mit riesen Werbekampagnen funktioniert“, stellt der Experte klar. Auch kleine oder mittelgroße Unternehmen profitieren bereits von nur wenigen Aktivitäten, die die eigene Marke nach außen verbildlichen und erlebbar machen. Das Unternehmen muss lediglich unterscheiden können, was es wirklich braucht und was verzichtbar ist. „Gerade für Unternehmen, die aus dem Salzburger Land kommen und die alpine Kultur als Teil des Betriebes sehen, ist es wichtig, Berater aus demselben kulturellen Umfeld zu wählen“, sagt der Unternehmer. „Ich habe mein Team bewusst mit Personen besetzt, die tief mit ihrer Umgebung in Salzburg verbunden sind – aber auch mit jenen, die aus anderen Regionen Österreichs stammen. So entsteht ein bunter Mix, der die Anliegen verschiedenster Betriebe versteht“, sagt Toferer.

„Wenn Sie erst zu Beginn der Saison dran denken, was sie jetzt brauchen würden, ist es bereits zu spät. Da ist man bis oben zu mit Arbeit. Wir empfehlen daher, sich schon jetzt im Sommer um's richtige Wintergewand zu kümmern“, so der Experte.

[www.toferer.at](http://www.toferer.at)



thinkstock