

# Die Hygiene im Griff

Das mit Abstand größte Molkereiunternehmen am deutschen Markt ist die DMK Deutsches Milchkontor GmbH, Zeven. Es ging vor vier Jahren aus der Fusion von Nordmilch und Humana hervor. An 28 Standorten in zehn Bundesländern werden jährlich über sechs Milliarden Kilogramm Milch zu hochwertigen Qualitätserzeugnissen verarbeitet. Wichtige Voraussetzung für deren mikrobiologische Absicherung ist ein möglichst hoher Hygienestandard in den Produktionsbetrieben.

An den DMK-Standorten Erfurt und Coesfeld ist Ludger Brüning für Investitionsprojekte im Bereich der technischen Planung zuständig. Der 54-jährige Molkereimeister hat derzeit viel zu tun, denn er ist in das Werksstrukturprogramm eingebunden, welches 2012 vom Konzern aufgelegt wurde. Dazu gehört beispielsweise die Verlagerung von Produktionslinien für Frischkäse, Speisequark, Mascarpone, Milchreis und Desserts von den Betriebsstätten Everswinkel und Georgsmarienhütte nach Erfurt. Auch in neue Technik wird dort investiert. Brüning: „Unsere Ultrafiltrationsanlage mit einer Leistung von sechs Tonnen pro Stunde dürfte in der Größenordnung einzigartig sein innerhalb der Milchwirtschaft.“ In Coesfeld werden Sauermilchprodukte und Dessertspezialitäten hergestellt. Dieser Standort ist vom aktuellen Werksstrukturprogramm nicht betroffen.

Der Begriff "Hygiene" hat im Hause DMK einen besonderen Stellenwert. Man verfügt über die IFS-Zertifizierung mit einem Erfüllungsgrad von mehr als 97 Prozent. „Wir wollen dem Verbraucher auf der einen Seite höchstmögliche Sicherheit

bieten, auf der anderen Seite aber auch uns selber vor Rückrufaktionen und negativen Schlagzeilen schützen“, sagt Brüning. Eine wirkungsvolle Maßnahme zur Unterstützung der hygienegerechten Produktion ist der Einsatz des Luft- und Oberflächenentkeimungssystems von Just in Air, das seit vielen Jahren an mehreren Standorten von DMK in diversen Füll- und Verschleißmaschinen wie auch in Lüftungsanlagen zur Anwendung kommt. So kann zum Beispiel im Verpackungsprozess an Bechern und Platinen während der Produktdosierung und Behältnisversiegelung keine Kontamination mit Mikroorganismen über die unmittelbare Umgebungsluft stattfinden. Die früher eingesetzten Sterilluftsysteme konnten dies in der erforderlichen Zuverlässigkeit nicht leisten. „Hier gab es in der Vergangenheit vereinzelt Schimmelprobleme“, berichtet Brüning. „Wir hatten zwar immer schon einen hohen Hygienestatus, wollten aber auch diese Schwachstelle in den Griff bekommen.“



Ludger Brüning (links) und Ralf Ohlmann reden häufig über die Möglichkeiten hygienischer Verbesserungen in den DMK-Werken