

# Dauerhafte Lufthygiene

Die vorherige genaue Untersuchung des Prozessumfeldes ist empfehlenswert

Seit gut einem Jahr ist das Beratungs- und Planungsunternehmen Just in Air in der Lebensmittelbranche aktiv. Es analysiert die hygieneklimatischen Umfeldvoraussetzungen in den Betrieben und gibt Optimierungsvorschläge ab. Außerdem hilft es bei der Umsetzung von Lösungskonzepten.

Über die seit dem Jahr 2000 bestehende Bremer Just in Air GmbH und deren Leistungsportfolio berichtete LT in der Vergangenheit verschiedentlich. Das Unternehmen hat sich gemauert, nicht zuletzt wegen seines rührigen Geschäftsführers Ralf Ohlmann. „Wir erreichen nach wie vor zweistellige jährliche Umsatzzuwächse“, berichtet er stolz. Ohlmann hat mit der Zeit erkannt, dass seiner technischen Umsetzung unbedingt eine Basisuntersuchung vorgeschaltet werden sollte und deshalb die Ingenieurgesellschaft Just in Air gegründet. Die luftklimatische Beratung dieses Unternehmens wird der Lebensmittelindustrie als separate Dienstleistung angeboten. Vom Eingang der Rohstoffe über die Produktion und Verpackung bis hin zur Lagerung der Fertigware werden die räumlichen und anlagentechnischen Voraussetzungen analysiert und bewertet, um sinnvolle und langfristig absichernde Ansatzpunkte für

Verbesserungsvorschläge zu finden. Das Team besteht aus Lebensmitteltechnologien und Verfahreningenieuren, die die Umfelder beurteilen können und auch mit den Besonderheiten der jeweiligen Produkte und den Herstellungsverfahren vertraut sind. In einem Rohwurstreiferaum liegen schließlich andere Bedingungen vor als in einem Aufschneidebereich für Backwaren. Ohlmann erläutert: „Wir zeigen Probleme auf, stellen sie transparent dar, fassen sie in Zahlen und erarbeiten einen Maßnahmenkatalog zur Verbesserung der Situation. Wir wollen den Betrieben zu einer langfristigen Absicherung der Hygiene verhelfen.“ Die Abrechnung erfolgt im Übrigen zu moderaten Tagessätzen. In den Betrieben ist zunächst eine Statusanalyse vorzunehmen. Luftströmungswege werden ermittelt, Feuchtigkeitsmessungen durchgeführt und Temperaturverläufe festgestellt. In kritischen Bereichen wird das Aufkommen an Mikroorganismen in der Umgebungsluft sowie an den Oberflächen von Maschinen und Betriebsmitteln untersucht. Anschließend werden dem Auftraggeber Maßnahmen zur Optimierung vorgeschlagen und mit ihm diskutiert. „Dabei



Wo ist das Problem? Ralf Ohlmann: „Häufig kann bereits mit einfachen Veränderungen eine Verbesserung des Luftbildes erzielt werden“

steht die Wirtschaftlichkeit stets im Vordergrund“, betont Ohlmann. „Häufig kann bereits mit einfachen Veränderungen eine Verbesserung des Luftbildes erzielt werden, z.B. durch eine leichte Modifikation der Lüftungsanlage oder einfach nur durch aufmerksameres Mitarbeiterverhalten hinsichtlich des disziplinierten Schließens von Fenstern und Türen.“

Just in Air ist bestrebt, ganzheitliche Lösungskonzepte in den Betrieben umzusetzen, um eine dauerhafte Lufthygiene zu gewährleisten, die die immer strenger werdenden Auflagen erfüllt und eine Absicherung der Produkthaltbarkeiten mit sich bringt. Das Unternehmen ist deshalb vor allem in Bereichen aktiv, wo frische und gekühlt haltbare Lebensmittel wie Fleisch- und Wurstwaren, Molkereiprodukte, Feinkostherzeugnisse oder Fertiggerichte hergestellt werden. Aber es gibt auch Ansatzpunkte in Bäckereibetrieben, der Teigwarenherstellung und sogar in der Getränkeindustrie. Die Lösungsvorschläge für die vorgefundenen Probleme können unterschiedlichster Art sein, bei dem einen wäre vielleicht eine spezielle Klimatechnik sinnvoll, bei dem anderen eine Staubabsaugung. Ohlmann: „Natürlich kommt hier auch die Luft- und Oberflächenentkeimungstechnik mit ins Spiel. Aber nicht zwingend, denn ausschlaggebend sind das Analyseergebnis und die Zielformulierung des Kunden. In jedem Fall stehen wir für die Umsetzung des Konzeptes projektbegleitend weiterhin zur Verfügung.“

Ein mittelgroßer Lebensmittelbetrieb wäre von Just in Air innerhalb von zwei Tagen mit zwei Verfahreningenieuren zu erfassen,



wobei dann noch weitere zwei bis drei Tage für die Bewertung und Lösungserarbeitung anfallen. Auch ein Bericht wird erstellt. Der Betriebsleiter bekommt also innerhalb von einer Woche eine fundierte Entscheidungsgrundlage an die Hand. Von größeren Unternehmen werden die Aufträge meistens bereichsweise erteilt.

### Optimierungspotenzial aufgezeigt

Ein Unternehmen, welches die Dienste von Just in Air in Anspruch genommen hat, ist die Bremer Erfrischungsgetränke GmbH. Der Coca-Cola-Abfüller produziert

nach den strengen Hygienevorschriften seines amerikanischen Konzessionsgebers. Neue Richtlinien für die Luftkeimbelastung sowie die Erfassung der vorliegenden Betriebsumfelddaten veranlassten den Technischen Leiter Uwe Nordhausen mit dem Fachdienstleister in Kontakt zu treten und zu beauftragen, das Optimierungspotenzial hinsichtlich der Lufthygiene und der Umfeldvoraussetzungen in seinem Betrieb aufzuzeigen. Er äußert sich sehr zufrieden zu den Leistungen der Fachberater, denn nach nur drei Tagen intensiver Untersuchungen vor Ort lagen bereits die Fakten auf dem Tisch. In das Budget 2005 des Getränkeunternehmens sollen nun diverse Umbaumaßnahmen eingebracht werden, um die lufttechnischen Umfeldbedingungen stimmig zu machen. Zum Beispiel soll die Lüftungsanlage verändert und damit die Luftführung optimiert werden. Des Weiteren sind bereits diverse Verbesserungsschritte eingeleitet und erfolgreich umgesetzt worden.

„Wir sehen diese Maßnahmen als sehr sinnvoll an“, so Nordhausen, „weil die Marktanforderungen steigen und unsere Produkte zunehmend sensibler werden, insbesondere die der Fanta-Reihe.“ Die Bremer Erfrischungsgetränke GmbH ist einer von neun Coca-Cola-Konzessionären in Deutschland. Hergestellt werden die Produkte Coke, Fanta und Sprite. Außerdem gehört die Lift Apfelsaftschorle zur Produktpalette. Der Jahresausstoß des über fünf Standorte in Norddeutschland verfügenden Unternehmens liegt bei 2,5 Mio hl. Es werden ausschließlich Mehrwegverpackungen befüllt.



### Wirtschaftliche Lösung

Das Beratungs- und Planungsangebot der Bremer Lufthygienespezialisten stieß auch beim Fertiggerichtehersteller Buss, Ottersberg, auf Interesse. Betriebsleiter Manfred Petersen hat ebenso gute Erfah-



rungen damit gemacht, wie das folgende Interview zeigt.

LT: Herr Petersen, welche Untersuchungen umfasste die bei Ihnen durchgeführte Analyse?

Petersen: Es wurden alle den Betriebsablauf betreffenden Faktoren, wie Produkt, Umgebungsluft, Maschinen, Personal, räumliche Voraussetzungen sowie angrenzende Bereiche, erfasst und fachgerecht bewertet. Damit bekamen wir Aufschluss über Luftströmungen, Temperaturen, Feuchtigkeitsverläufe und die mikrobiologischen Belas-

tungen über einen zusammenhängenden Zeitraum. Hierbei ist interessant, welche Auswirkungen die vorliegenden Parameter untereinander und auf das Produkt haben, was sich erst nach einer Umfeldfassung genau bestimmen und optimieren lässt.

LT: Sind dadurch bis dahin noch nicht bekannte Problembereiche aufgefunden worden?

Petersen: Durch die Kompetenz der beauf-

tragten Firma konnte schnell und zielgerichtet auf uns bis dato auch noch nicht bekannte Optimierungspotenziale hingewiesen werden. Man hat jedoch nicht nur die Probleme erkannt, sondern daraus für die Praxis taugliche Verbesserungsvorschläge gemacht, die dann dokumentiert wurden und für uns eine sinnvolle Planungsgrundlage darstellen.

LT: Inwieweit wurden die erarbeiteten Lösungen von Ihnen in die tägliche Praxis umgesetzt?

Petersen: Durch die transparente und praxisgerechte Unterbreitung der Vorschläge konnten diese in hohem Maße mit unserem eigenen Personal wirtschaft-



### Neben der verbesserten Hygieneabsicherung ergaben sich auch Vereinfachungsmöglichkeiten im Betriebsablauf. //

Manfred Petersen

lich und mit den zu erwartenden Verbesserungen umgesetzt werden. Das war für uns auch ein wesentlicher Punkt bei der Auftragserteilung, da ein reines Aufzeigen der Problemstellen für uns nicht ausreichend ist. Wir haben die Optimierungen gemeinsam mit den Lufthygieneexperten realisiert.

LT: Wie beurteilen Sie die erbrachte Dienstleistung hinsichtlich des Kosten-Nutzen-Aspektes?

Petersen: Mit den untergliederten Optimierungsmaßnahmen ergaben sich neben der verbesserten Hygieneabsicherung auch Vereinfachungsmöglichkeiten im Betriebsablauf, die eine Erhöhung der Wirtschaftlichkeit mit sich führten und somit einen sofortigen wie auch mittelfristig umzusetzenden Nutzen darstellten. Im Grundsatz

hat sich die Investition in diese Beratung für unser Unternehmen gelohnt.

LT: Herr Petersen, vielen Dank für Ihre Ausführungen. St.

www.justinair.com

