

JUST IN AIR GMBH

DIE HYGIENE IM GRIFF

Der Geruch von Chlor oder Desinfektionsmittel in den Produktionshallen eines Lebensmittelherstellers wird oft mit Hygiene assoziiert. Dafür, dass Sauberkeit jedoch auch ohne den Einsatz von Chemikalien möglich ist, sorgt die Just in Air GmbH mit nachhaltigem Luft- und Hygienemanagement.



Gründer und geschäftsführender Gesellschafter: Ralf Ohlmann

Immer da, überlebenswichtig und doch unsichtbar: Luft. Sie steht mit allem in Kontakt und so ist es durchaus bekannt, dass mehrmaliges Lüften am Tag die Luftqualität in einem Raum steigert und gut für die Gesundheit ist – oder dass eine hohe Luftfeuchtigkeit Bakterienwachstum begünstigt. Mit diesen Faktoren beschäftigt sich auch die Just in Air GmbH. Bereits seit 14 Jahren ist das Fachunternehmen international im Dienstleistungsbereich für Luft- und Hygienemanagement sowie für nachhaltige Prozessumfeld-Optimierung tätig. Zu den Auftraggebern zählt in erster Linie die Lebensmittelwirtschaft, aber auch medizinische Einrichtungen werden beraten. Gründer und geschäftsführender Gesellschafter Ralf Ohlmann hat vor der Gründung selbst viele Jahre in der Lebensmittelindustrie gearbeitet. Zur Gründung der Just in Air GmbH kam es, „da am Markt wenig verfügbare Technologien vorhanden sind, die die Hygiene unterstützen, außer den klassischen chemischen Anwendungen“. So hat es sich Ohlmann zur Aufgabe gemacht, die Industrie mit



Den Keimen und vielen ähnlichen unangenehmen Zeitgenossen hat die Just in Air GmbH den Kampf angesagt.

der Entwicklung neuer Technologien zu unterstützen. „Wir haben uns unter anderem auf die nachhaltige Bekämpfung von pathogenen Keimen spezialisiert.“ Dabei handelt es sich um Mikroorganismen mit krankmachenden Eigenschaften, wie beispielsweise Bakterien, Hefen oder Mikropilzen, die in Lebensmitteln zu Lebensmittelvergiftungen führen. Der geschäftsführende Gesellschafter betont: „Unser normales Tagesgeschäft ist die Unterstützung in der Lebensmittelherstellung, sodass die Lebensmittel sicher und haltbar sind ohne den übermäßigen Einsatz von Chemie.“

TEMPERATUR UND LUFTFEUCHTIGKEIT

Der Name Just in Air klingt dabei ein bisschen wie just in time – soll er auch. Oft sei es laut Ohlmann so, dass ein Problem erst zu spät erkannt wird. So heißt es dann, wenn Lebensmittelherstellern Reklamationen oder Auslistungen drohen: „Kommt bitte schnell her. Just in time also.“ Gleichzeitig spiegle „Air“ wider, dass über die Luft als Trägermedium alles erreicht wird, und so kann über die Temperatur und die Luftfeuchtigkeit auch die Hygiene kontrolliert werden. „Wir machen Luftmanagement in Form der Planung von Umluftkühl-, Lüftungs-, Entstaubungs- und Entfeuchtungsanlagen.“ So habe ein Lebensmittelhersteller bessere Kontrolle über seine Hygiene, wenn er das Raumklima im Griff hat und ein gleichmäßiger Luftwechsel stattfindet. Zu dem Bremer Unternehmen gehört auch ein Ingenieurfachplanungsbüro mit angeschlossenen mikrobiologisch-physikalischem Labor. „Dadurch erhalten unsere Auftraggeber wichtige interne Daten direkt und in kürzester Zeit als validierte Werte“, erklärt Ohlmann. Das Leistungsportfolio der Just in Air beinhaltet dabei unter anderem Ausarbeitungen von Optimierungspotenzialen, Planungen von Luft- und Hygienemanagement für Rein- sowie Sauberräume, Entwicklungen neuer Prozess- und Verfahrenstechnologien und Abwasser- sowie Abluftreinigungskonzepte.

AUS DEM LABOR IN DIE INDUSTRIE

Ein hygienisch einwandfreier Herstellungsprozess von Lebensmitteln ist heutzutage elementar, auch weil etwa der Einzelhandel immer längere Haltbarkeiten fordert. „Das heißt in erster Linie die Verhinderung der Kontamination mit Mikroorganismen“, unterstreicht Ohlmann. Über Personal- und Betriebshygiene sei das schon gut regelbar, aber es werden auch Substanzen eingesetzt, um beispielsweise die Maschinen vor der nächsten neuen Produktion zu reinigen. „Heute ist der Einsatz von chemischen Substanzen dabei so hoch geworden, dass wir gesagt haben: Das geht nicht. Denn über die Abwässer gelangen diese Substanzen schließlich in die Umwelt.“ Die Lösung des Bremer Unternehmens: Ein Lebensmittelhersteller kann über das angepasste Hygiene- und Luftmanagement ganz natürlich ein besseres und nachhaltiges Hygieneergebnis erzielen als beispielsweise mit dem Einsatz von Chlor.

Just in Air forscht, entwickelt und bringt Ideen aus dem Labor in die Industrie. So etwa, wenn ein Unternehmen bestimmte Optimierungsempfehlungen bekommt, die-

se am Markt aber nicht verfügbar sind. „Es ist dann unsere Aufgabe, diese Technologien zu entwickeln und verfügbar zu machen“, berichtet Ohlmann. Anschließend übernimmt beispielsweise ein Produzent von Lüftungsanlagen das Patent oder die Entwicklung und fertigt das entsprechende Produkt. „Wir selbst verkaufen keine Produkte, wir verkaufen Dienstleistungen – unser Wissen.“ So werde Just in Air eigentlich immer gerufen, wenn sonst keiner mehr weiterweiß, was jedoch auch bedeute, dass das Bremer Unternehmen immer et-



Zum Leistungsportfolio des Bremer Unternehmens zählt die Planung von verschiedenen Hygienekonzepten.



was mehr wissen muss als der Kunde selbst. „Wir sind aber keine reinen Laborwissenschaftler, sondern sozusagen die angewandte Industrieintelligenz.“ Die klugen Köpfe dahinter: 15 Fachingenieure und Wissenschaftler arbeiten am Unternehmenssitz in Bremen. Gleichzeitig hat Just in Air internationale Kooperationspartner in verschiedenen Ländern.

KRISEN RICHTIG MANAGEN

Endverbraucher, die sich nach dem Verzehr von Lebensmitteln über Unwohlsein beschwerten, damit womöglich sogar zur Presse gehen – das sind Nachrichten, die sich wohl kein Lebensmittelhersteller wünscht. Vor allem dann nicht, wenn die Verunreinigung oder der falsche Umgang mit dem Produkt gar nicht beim Hersteller stattgefunden hat. „Um dann das Richtige zu machen und zu beweisen, dass der Fehler nicht beim Produzenten lag, muss dessen Qualitätssicherung eine Dokumentation vorweisen können“, hebt der geschäftsführende Gesellschafter hervor. Just in Air zeige ihren Kunden ein solches Szenario auf, bevor es überhaupt entsteht, und entwickle dann zusammen ein Krisenmanagement. So kann im Ernstfall richtig reagiert werden.

Sich im Allgemeinen um ein Problem zu kümmern, bevor es überhaupt erst entsteht – also etwa durch den Einsatz von Technologie Menschen davor zu bewahren, überhaupt erst krank zu werden –, kann als zentrale Aufgabe von Just in Air betrachtet werden. „Wir finden die Zeit und die Muße, uns wirklich in der Tiefe mit der Thematik zu beschäftigen und dabei nicht nur mit der Schadensbegrenzung, sondern mit der Ursachenerforschung.“



International arbeitet Just in Air mit Kooperationspartnern zusammen und schult diese auch.