

# Backtechnik europe



Foto: BT / Gregor Vogelpohl 2015

Foto: BT / Stefan Schütter 2016



Foto: Europain 2014

## 12

**Europain 2016 -  
Neue Angebote und neue Struktur**



Foto: BT / Stefan Schütter 2015

## 14

**Kneten -  
Chargen- oder Kontinnetung?**



Foto: BT / Gregor Vogelpohl 2015

## 20

**Backen -  
Der PU Integral von König**



Foto: BT / Stefan Schütter 2015

## 32

**Hygieneschleusen -  
Bäckerei Geiping**



- Anzeige -



**DEUTSCH**

Turn over for the  
english translation!



Seit die Doppelspur-Schleuse zwischen Verwaltung und Produktion im Jahr 2009 installiert wurde, ging die Verschmutzung des Bodens in Büros und Sozialräumen um 95% zurück.

Foto: BT / Stefan Schütter 2016

# Hohe Hygienestandards

Die Bäckerei Geiping aus dem münsterländischen Lüdinghausen konnte die Sauberkeit in der Produktion und der Verwaltung durch zwei Hygieneschleusen von Kohlhoff deutlich verbessern.

Als die Bäckerei Geiping im Dezember 2009 eine Hygieneschleuse in der Produktion installieren ließ, wurde sie damit zum Vorreiter unter den größeren Filialbetrieben. Das Gelände an der Julius-Maggi-Straße im Lüdinghausener Gewerbegebiet wurde bereits 1994 bezogen und ist bereits der dritte Produktionsstandort des Unternehmens. Seitdem hat man die Gebäude mehrfach erweitert. Der jüngste

Anbau im Jahr 2015 vergrößerte die Fläche für die Snackherstellung und fügte einen neuen Versandbereich hinzu. Auch dort wurde dann die bewährte Hygienetechnik von Kohlhoff in Form einer zweiten Schleuse installiert. „Wir haben auch bei anderen Herstellern angefragt, aber Kohlhoff hat uns das schlüssigste und kompakteste Schleusenkonzept präsentiert. Eine Hygieneschleuse im Versand ist für Bäckereien zwar noch eher

ungewöhnlich, sie war aber erforderlich, um unseren eigenen hohen Hygieneansprüchen gerecht zu werden“, erklärt Marco Freese, der als studierter Öko-trophologe die QM-Leitung bei Geiping innehat. Die Geschäftsführung der Bäckerei hatte das Lebensmittelamt schon im Vorfeld der Bauarbeiten eingeladen und die Pläne vorgestellt. „Die Experten sagten, normalerweise wäre der Versand ein kritischer Punkt. Unser Hygiene-



[1]



[2]



[3]

[1] Hinter dem Waschbecken befindet sich statt Handtuchspender und Papierkorb ein im Gehäuse des Eingangskontrollgerätes EK 400 integrierter Hochgeschwindigkeitshändetrockner. [2] Das Drehkreuz der Zugangsspur zur Backstube wird erst dann automatisch freigegeben, wenn vorher die Händedesinfektion ordnungsgemäß durchgeführt wurde. [3] Aus Sicherheitsgründen sind die Schleusen mit einem Notaus-Schalter zur Unfallverhütung ausgestattet. Um Missbrauch zu verhindern, ist dieser an eine Signalhupe angeschlossen.

konzept für diesen Bereich sei aber konsequent zu Ende gedacht und somit insgesamt lückenlos. Als die Lebensmittelüberwachung dann nach der Einweihung wieder bei uns war, hat sie nochmals bestätigt, dass unsere zweite Schleuse eine vorbildliche Lösung sei, um den Schmutzeintrag von draußen in die Kommissionierung weitgehend zu verhindern“, so Freese.

## Transparenz und Hygiene

Zum Betrieb gehören insgesamt 49 eigene Verkaufsstellen in einem Radius von 40 km und fünf Vortagsläden, die eine besondere Hygiene in der Logistik erfordern. „Damit sich Lieferkunden selbst ein Bild von unserem Hygienekonzept machen können, laden wir sie auch gerne zu einer Betriebsbesichtigung ein. Das ist deutlich überzeugender als die Vorlage einer Dokumentation auf Papier, und die Hygieneschleuse als Eingang in die Produktion ist dabei der perfekte Einstieg in den Backstubenrundgang. Interessierten Endkunden gegenüber sind wir ebenfalls sehr transparent,

auch dabei ist optimale Sauberkeit unverzichtbar. So bieten wir etwa regelmäßig Betriebsführungen an oder richten Kindergeburtstage mit einem Erlebnisbacken aus, das von unserer hauseigenen Kindergärtnerin betreut wird.“ Auf eine Zertifizierung hat die Bäckerei bewusst verzichtet. Eine IFS-Zertifizierung, bei der eine Hygieneschleuse ein vorgeschriebenes Element ist, würde zwar nur wenig zusätzlichen Aufwand erfordern, darin sieht man aber bisher keinen Sinn. Stattdessen führt ein externes Institut regelmäßig Testaudits durch, die noch strengere Maßstäbe anlegen, als es die Lebensmittelkontrolle tun würde.

## Passgenaue Doppelschleuse

„Grundüberlegung für die erste Schleuse waren die hohen Anforderungen unseres Hygienekonzepts auf freiwilliger Basis, vor allem in puncto Händedesinfektion. Außerdem wollten wir die Sauberkeit in der Verwaltung und den Sozialräumen verbessern. Die Schleuse war außerdem ein wichtiger psychologischer Schritt, um die Mitarbeiter

zu sensibilisieren und ihnen das betriebseigene Hygienekonzept täglich vor Augen zu führen.“ Seit die Hygieneschleuse am Zugang von der Produktion zur Verwaltung installiert ist, sind dort die Verunreinigungen des Bodens um etwa 95% zurückgegangen. Weil zwischen den beiden Betriebsteilen besonders viel Personenverkehr herrscht, kommt eine Doppelspur-Schleuse zum Einsatz. Es handelt sich um eine Sonderanfertigung des Modells „Clean Control SL“ mit einem etwas erhöhten Podest, in das die Treppe hinauf zur Verwaltung integriert ist. So kommen die Mitarbeiter nach dem Passieren der Schleuse gar nicht mehr mit dem Backstubenboden in Kontakt und ihre frisch gereinigten Schuhsohlen bleiben sauber. Ausgangseitig sorgt zudem eine Drehkreuz-Zeitverzögerung dafür, dass die Personen, die aus der Backstube kommen, ausreichend lange auf den Bürsten stehen. Für die gründliche Reinigung der Sohlen sind Standzeiten von 5-10 Sekunden erforderlich, solange ist das Drehkreuz verriegelt. Die Bürsten der Durchlauf-Sohlenreinigung bestehen aus langlebigem Nylon.



Foto: BT / Stefan Schütter 2016

[4]



Foto: BT / Stefan Schütter 2016

[5]



Foto: BT / Stefan Schütter 2016

[6]

[4] Der Halter für den 5 l-Kanister des Desinfektionsmittels befindet sich direkt neben der Zweihand-Desinfektion. Bei Geiping kommt ein hautschonendes kosmetisches Händedesinfektionsmittel zum Einsatz. [5] Im Versandbereich steht eine zweite Schleuse mit nur einer Spur. Barrieren leiten die Fahrer von der Hallentür direkt zur Schleuse. Aus Sicherheitsgründen ist eine Fluchttür integriert. [6] Die kompakte Schleuse DL50-SL 1500 im Versand mit dem Eingangskontrollgerät EK 400 WRT hat Abmessungen von 2.110 mm Länge, 975 mm Tiefe und 2.010 mm Höhe. Die Bürstenlänge beträgt 700 mm.

Sie sind bei etwa 900 Laufzyklen pro Tag inzwischen seit 5 Jahren im Einsatz und noch immer nicht verschlissen. Die Schleuse ist zwischen Nass- und Trockenreinigung umschaltbar. Im Nassbetrieb durchlaufen die Mitarbeiter beim Zutritt in die Produktion hinein so auch eine Desinfektion der Sohlen, denn dann werden die rotierenden Bürsten zusätzlich mit etwas Wasser und einem chlorhaltigen Reinigungsgemisch besprüht. Auf dem Weg in die Verwaltung erfolgt dagegen nur eine mechanische Trockenreinigung, die das Vertragen Krümel und Mehlstaub in die Büros und Sozialräume fast vollständig verhindert. „Ursprünglich hatten wir geplant auch beim Ausgang eine Nassreinigung vorzunehmen, haben diese aber schon nach wenigen Tagen abgeschaltet, weil die feuchten Schuhsohlen auf der Treppe eine Rutschgefahr verursacht hätten.“ Aktuell nutzen fast alle Bäckereien mit Hygieneschleusen lediglich eine Trockenreinigung. Bei Geiping ist die Nassreinigung aber jederzeit wieder zuschaltbar, zum Beispiel dann, wenn sie in Zukunft zur Pflicht werden sollte.

### Dreistufige Handreinigung

Eingangsseitig gibt es neben der Durchlauf-Sohlenreinigung auch eine dreistufige Handreinigung. Zuerst muss der Mitarbeiter seine Hände in ein mittels Sensor berührungslos aktiviertes Handwaschbecken halten. Dort wird dem Wasser aus dem Hahn für die nötige Reinigungswirkung in den ersten drei Sekunden Flüssigseife beigemischt. Danach folgen sieben Sekunden klares Wasser zum Nachspülen, so dass die empfohlene Handwaschzeit von insgesamt 10 Sekunden ausgeschöpft ist. Für das Abtrocknen kommen bei Geiping keine Einweghandtücher, sondern ein Hochgeschwindigkeitstrockner zum Einsatz, der die Hände in zehn Sekunden vom Restwasser befreit. Der automatische Handdryer-2 mit einstellbarer Luftgeschwindigkeit befindet sich in einem spritzwassergeschützten Edelstahlgehäuse. Damit die Umgebung des Handtrockners nicht durch Spritzwasser kontaminiert wird, läuft das von den Händen abgeblasene Restwasser innerhalb des Geräts kontrolliert durch einen Gitterrost nach unten

ab und dann direkt in den Abfluss. Auch der Handdryer-2 selbst und seine Handöffnung lassen sich problemlos reinigen und werden ebenso wie die gesamte Schleuse jeden Tag gesäubert. Die dritte und letzte Stufe ist eine überleistungs-sichere Zweihand-Desinfektion, die mit dem Drehkreuz gekoppelt



Foto: BT / Stefan Schütter 2016

### In Kürze

W.Geiping GmbH & Co KG  
Julius-Maggi-Strasse 4  
59348 Lüdinghausen  
Deutschland



Tel.: + 49 2591 / 9180-0  
E-Mail: info@geiping.de  
Homepage:

www.geiping.de

Betriebsleiter: Bernd Wilbuer  
Gegründet: 1924  
Eigene Shops: 49  
Mitarbeiter gesamt: 480  
Grundstück: 10.000 qm  
Gebäude: 5.200 qm



[7]



[8]



[9]

[7] Die Durchlauf-Sohlenreinigung arbeitet mit zwei waagrecht liegenden und rotierenden Nylon-Bürsten, die mit einem hochklappbaren Laufrost aus Edelstahlrundmaterial abgedeckt sind. [8] In das Edelstahlgehäuse des Eingangskontrollgerätes EK 400 WRT sind eine überlastungssichere Zweihand-Desinfektion und ein Hochgeschwindigkeitshändetrockner integriert. [9] Im Handwaschbecken wird dem Wasser in den ersten drei Sekunden Flüssigseife beigemischt und dann sieben Sekunden lang mit klarem Wasser nachgespült.

ist. Eine multifunktionelle LED-Leuchte erleichtert die Benutzung des Systems, gibt Auskunft über den Füllstand des Händedesinfektionsmittels und zeigt eventuelle Störmeldungen an. Nur wenn die integrierten Sensoren beide Hände des Mitarbeiters unter dem Desinfektionsmittel-Sprühstoß erkennen und vorher auch der Waschbeckensensor aktiviert wurde, erfolgt am Drehkreuz die Zugangsfreigabe. Die Reichweite der Sensoren



Ein Händetrockner belastet laut der Umweltberatungsfirma „Climate Conservancy“ pro Aktivierung die Atmosphäre nur mit 9-20 g CO<sub>2</sub>, ein Papierhandtuch dagegen mit 28 g CO<sub>2</sub>.

ist ebenso einstellbar, wie die Laufzeiten für Wasser, Seife und die Bürsten der Sohlenreinigung. Die dazugehörige Steuerung befindet sich im Schaltkasten der Schleuse. Um die Hände ihrer Mitarbeiter zu schonen, setzt die Bäckerei Geiping eine Seife mit rückfettenden Substanzen ein, die einer zu trockenen Haut entgegen wirken. Außerdem sind an zentralen Punkten der Bäckerei Spender mit Handschutzcreme aufgestellt. „Dermatologen empfehlen für häufiges Händewaschen Seifen mit einem 15%-Anteil von rückfettenden Substanzen. Für den Einsatz in der Hygieneschleuse ist es außerdem wichtig, dass die Seife relativ schaumfrei ist. Ergänzend zur Seife nutzen wir auch ein Desinfektionsmittel mit rückfettenden Substanzen.“

### Hygienischere Kommissionierung

Die zweite Schleuse im Versand verhindert, dass dort die Fahrer Verunreinigungen von draußen in das Gebäude tragen. „Das Hauptproblem war es die Schleuse umgebungssicher zu machen, schließlich gibt es direkt daneben die

Rolltore für die Lieferfahrzeuge. Die Andockstationen für unsere LKW sind deshalb so konstruiert, dass die Fahrer nicht mehr einfach neben dem Fahrzeug durch die Tore gehen können, sondern den separaten Eingang benutzen müssen. Dahinter führen sie Barrieren dann direkt zur Schleuse.“ Aus Sicherheitsgründen verfügt die Schleuse über eine Fluchttür mit einem Antipanik-Schloss und einem Türwächter, der an eine Sirene gekoppelt ist. Zudem müssen alle Schleusen mit einem Notaus-Schalter zur Unfallverhütung ausgestattet sein. Ein Druck auf den Schalter setzt die Schleuse stromlos, so dass die Sohlenbürsten stillstehen, und gibt die Drehkreuzverriegelung frei. Um Missbrauch zu verhindern, wurde der Notaus-Schalter der Doppelschleuse an eine Signallupe angeschlossen. Bisher sind Bäckereien die einzige Lebensmittel verarbeitende Branche, bei der Hygieneschleusen noch keine Pflicht sind. Veterinäre sagen aber schon heute, dass sie gerne Hygieneschleusen hätten, obwohl diese bisher nicht vorgeschrieben sind.

Stefan Schütter