PÖTTER-KLIMA
Gesellschaft für Lüftungs- und Klimatechnik mbH

REINSTE ARBEITSUMGEBUNG SCHAFFEN

BESONDERE HYGIENE BEI DER FLEISCHVERARBEITUNG

Gemeinsam mit dem Partnerunternehmen VENTAFLEX® haben wir für einen Kunden in der Fleischindustrie ein neues Zu- und Abluftsystem mit Luftkonditionierung (kühlen, heizen, trocknen, filtern) konzipiert sowie installiert. Hierbei galt es insbesondere die strengen Hygieneanforderungen in der Lebensmittelbranche zu berücksichtigen.

Der Hauptsitz der Franz Wiltmann GmbH & Co. KG Westfälische Fleischwarenfabrik in Versmold-Peckeloh, Deutschland

Projektziel

Hygiene-Konformität sowie komfortable Reinigung. Zudem Einsparung der Betriebskosten.

Herausforderung

Konformität gem. Hygieneinspektion nach VDI 6022.

Lösung

Hygiene-zertifizierte Luftleitungen sowie individuell für den Betrieb angefertigte Zu- und Abluftkästen.

Nutzen

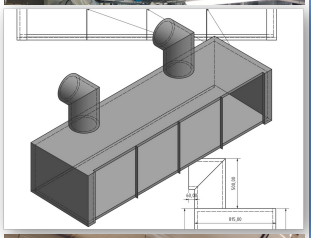
Zertifizierte Hygiene-Konformität der Leitungen nach VDI 6022
Einsparung: bis zu 40 % weniger Energieverlust, bis zu 10 % weniger Druckverlust und bis zu 99 % weniger Leckageverlust

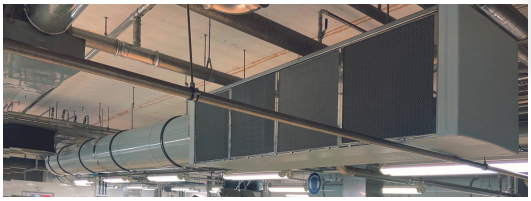
In der Lebensmittelbranche, insbesondere in fleischverarbeitenden Betrieben, herrschen strenge Hygienevorschriften. Ziel des Projekts war es, die Produktionsbedingungen weiter zu optimieren – sowohl für das Produkt als auch für die Mitarbeiter. Die Anforderungen waren hierbei die Senkung der Luftfeuchtigkeit sowie die strikte Einhaltung der Temperaturobergrenzen, um dadurch die Verbreitung von Listerien zu unterbinden. Listerien kommen in der Natur häufig vor. Wären diese in der Atmosphäre beim Produktionsprozess, könnten diese bei der Verpackung mit eingeschlossen werden. Eine besondere Filterung in Krankenhausqualität hält die Luft nun nahezu keimfrei.

Die Herausforderung war der Einbau im Arbeitsablauf, zusätzlich sehr enge bauliche Gegebenheiten auf dem Dach:
Die Installation der Anlagen-Elemente wurde während der laufenden Produktion durchgeführt. Dies klappt nur reibungslos, wenn alle Beteiligten am einem Strang ziehen. Die Zusammenarbeit hat hier einwandfrei funktioniert.

OPTIMALE BEDINUNGUNGEN

LUFTLEITUNGEN & INDIVIDUELLE ZU- UND ABLUFTKÄSTEN IN DER FLEISCHINDUSTRIE





Das Ergebnis: Eine Raumtemperatur von 4 Grad Celsius mit einer Luftfeuchtigkeit von 30-40%. Dies konnte zugfrei umgesetzt werden, so dass auch die Mitarbeiter keinen zugigen Arbeitsplatz oder gesundheitlichen Nachteile erleiden müssen.

Vorder- und Rückansicht eines Abluftkastens

DER KUNDE

Die Franz Wiltmann GmbH & Co. KG fertigt und vertreibt seit 1887 am Firmensitz im westfälischen Versmold-Peckeloh Wurst und Schinken. Das Familienunternehmen vermarktet überwiegend Salami in Deutschland und Europa. Überdies stellt Wiltmann Pasteten, Aspik-, Koch- und Brühwursterzeugnisse sowie Snackprodukte her. Täglich verarbeitet Wiltmann mit rund 800 Mitarbeitern bis zu 160 Tonnen Fleisch. Die Produktionsfläche in Peckeloh umfasst mehr als 100.000 m².

Wiltmann errichtete eine „gläserne Produktion“. Das Unternehmen macht mit dieser 1989 vom nordrhein-westfälischen Ministerpräsidenten Johannes Rau eröffneten Einrichtung den Besuchern nahezu seinen kompletten Produktionsprozess zugänglich. Über eine Glasgalerie haben die Besucher Einblick in die Abläufe der Fertigung. Nur die Reifeböden zum Trocknen und Haltbarmachen der Dauerwürste dürfen die Besucher aus baulichen und hygienischen Gründen nicht unmittelbar einsehen.

Ihr Ansprechpartner:

Volker Ziemann
PÖTTER-KLIMA Gesellschaft für Lüftungs- und Klimatechnik mbH
Oeseder Feld 9 – 15
49124 Georgsmarienhütte
Telefon: 05401/8606-19
E-Mail: volker.ziemann@poetter-klima.de