

Mission: Saubere Produktion

KATZENBERGER Das gemeinsam mit Partnern bundesweit agierende Unternehmen hat sich die praktikable und effiziente Reinigung verschmutzter Arbeitsgeräte aus Lebensmittel verarbeitenden Betrieben auf die Fahnen geschrieben.

Für die Reinigung verschmutzter Arbeitsgeräte und Bedarfsgegenstände in Lebensmittel verarbeitenden Unternehmen fehlte es bislang vielerorts an praktikablen Lösungen. Ein echtes Dilemma, denn der Ablauf der Übergangsfrist in den EU-Lebensmittelhygieneverordnungen, welche die Reinigung von Bedarfsgegenständen festlegen (VO (EG) 852/2004 und 853/2004, Basis-VO 178/2002), erhöhte zum 31.12.2009 zusätzlich den Druck auf die Verantwortlichen. Bei von den Behörden als als unhygienisch erkannten Zuständen drohen Bußgelder von bis zu 20 000 Euro und ein oftmals existenzbedrohender Renomeeverlust. Einzelne Bundesländer planen bereits die Einführung eines Gütesiegels. Zudem empfiehlt der Zentralverband des deutschen Bäckereihandwerks die Reinigung in seinen Leitlinien für eine „Gute Lebensmittelhygiene-Praxis“ im Bäcker- und Konditorenhandwerk. Gerade im Zusammenhang mit Zertifizierungen und Audits rückt das Thema Bedarfsgegenstände und deren Sauberkeit immer stärker in den Mittelpunkt.

Kosten sparen durch externe Reinigung

Besonders beim Backen entstehen auf Blechen, Backverbänden oder Stikkenwagen hartnäckige Verschmutzungen, deren Reinigung zeitaufwendig, kostspielig und bisher zum Teil unmöglich war. Das Unternehmen Katzenberger aus Blieskastel-Bierbach (Saarland) hat sich dieser Problematik angenommen und bietet Handwerk und Industrie jetzt in Deutschland flächendeckend einen Reinigungsservice, der einen vorschriftsgemäßen, gleich bleibend hohen Hygienestandard der betroffenen Bedarfsgegenstände gewährleistet.



Hochmoderne Tauchbadanlagen ermöglichen es, auch stark verkrustete Arbeitsgeräte in einem schonenden Tauchreinigungsverfahren auf hygienischen Hochglanz zu bringen – „schnell, kostengünstig und zuverlässig“, wie Inhaber Rudolf Katzenberger betont. Die Anwendung erstreckt sich von Stikken-, Rauch- oder Frosterwagen über Backbleche, Backformen, Backverbände, Gärgutträger und Peddickkörbe bis hin zu Fett- und Flammenschutzfiltern (Sicherheit bei der Erhaltung von Brandschutzvorschriften!). Das Unternehmen verspricht eine Reinigung „bis in den letzten Winkel“; selbst beschichtete (Aluminium-)Bleche sollen dabei gründlich sauber werden. „Gerade in Zeiten steigender Hygieneansprüche und immer engmaschigeren Kontrollen bietet unser neuer Reinigungsservice deutliche Vorteile“, ist Katzenberger überzeugt. Neu daran ist aber nicht nur die Effizienz der Reinigung, sondern auch die Dienstleistung an sich. Denn was bisher in platz- und zeitraubender Eigenleistung erfolgte, wird jetzt extern erledigt. Die Be-



Das Tauchreinigungsverfahren bei Katzenberger sorgt für zuverlässige Reinigung, z. B. bei Stikkenwagen und Backblechen, wie der Vorher-Nachher-Vergleich zeigt.

darfsgegenstände werden vom Dienstleister abgeholt und termingerecht wieder zurückgebracht. „Durch ein ausgeklügeltes Logistik- und Reinigungssystem ist es möglich, die gereinigten Bedarfsgegenstände innerhalb weniger Tagen wieder zur Verfügung zu stellen“, erläutert der Firmeninhaber. Dabei sparen Bäckereien seiner Beobachtung nach

- ▶ Investitionskosten (Maschinen, Geräte, Reiniger, Entsorgung, Energie),
- ▶ Personalkosten und
- ▶ Wartungskosten (Service-/Wartungsverträge)

in Höhe von Tausenden Euro jährlich und auch die Ökobilanz falle durch die zentrale Reinigung deutlich besser aus. Die Bäckerei vermeidet bauliche Veränderungen, die für die Reinigung ggf. nötig sind (Strom, Wasser, Abfluss) und eine zusätzliche Quelle von Unfallgefahr für die Mitarbeiter. Das

schonende Verfahren sorgt zudem für eine höhere Lebensdauer der Arbeitsgeräte und geringere Reparaturkosten.

Zuverlässige Hygienemaßnahmen sorgen nicht nur für ein „gutes Gewissen“, sondern auch für ein positives Image des Backbetriebs bei Kunden und Besuchergruppen. Eine entsprechende Hygieneurkunde mit Beschreibung der Leistungen für die Imagewerbung tut ein Übriges.

Spezialisierung auf Lebensmittelbranche

Seit mehr als zehn Jahren ist das Unternehmen Katzenberger (www.reinigen-mit-system.de) auf die speziellen Verschmutzungen fokussiert, die in Lebensmittel verarbeitenden Unternehmen auftreten. 2006 wurde die erste Großanlage zur Reinigung von Bedarfsgegenständen im Saarland in Betrieb genommen. Die Erarbeitung

von Reinigungskonzepten gehört ebenso zum Portfolio des Unternehmens wie die Lieferung eines kompletten Spektrums an Reinigungs- und Hygieneprodukten für diverse Anwendungsbereiche in der Lebensmittelbranche, der Luftfahrt und in der Dienstleistungsbranche. Zusätzliche Dienstleistungen (Rollenservice, Schweißarbeiten, Nietarbeiten, Beschichtungsservice) werden nach Absprache übernommen.

Jahresverträge, in denen kontinuierliche Reinigungsprozesse festgeschrieben werden können, Staffelpreise je Stück mit Monatsrechnung und detaillierte Quartalsberichte schaffen auf Kundenseite Kostentransparenz.

Kooperationspartner gesucht

Im süddeutschen Raum steht mit der Firma RTS GmbH, einem Partnerunternehmen von Katzenber-

ger, ein zweiter Ansprechpartner für die genannten Dienstleistungen zur Verfügung. Für den norddeutschen Raum plant Katzenberger die Zusammenarbeit mit einem weiteren Partner (Interessenten hierfür melden sich unter Telefon 0 68 42/50 72 10 oder E-Mail: info@reinigen-mit-system.de). Die bundesweit einheitliche, zentrale Auftrags- und Informationshotline ist unter 0800/1aHygiene (08 00/ 1 24 94 43 63) unter der Woche

täglich von 9 bis 17 Uhr kostenlos erreichbar.

„Wir sind konzernunabhängig und orientieren uns bei der Bedarfsermittlung für den Kunden an dessen individuellen Gegebenheiten“, versichert Rudolf Katzenberger. Die Leistung des Unternehmens bei der BAKO bietet zusätzliche Vorteile. „Wir begreifen unseren Beitrag zur sauberen Produktion von Lebensmitteln als Mission“, unterstreicht Katzenberger abschließend. ■

Ein Jahrhundert Margarine

CSM DEUTSCHLAND Die Margarine- und TK-Produktion des Unternehmens feierte in diesem Jahr gemeinsam mit den Mitarbeitern und ihren Familien das 100-jährige Bestehen am angestammten Standort Delmenhorst.

100 Jahre Margarine aus Delmenhorst – zur großen Jubiläumsfeier des MeisterMarken-Margarine-Werks hatten Werkleiter Thomas Sauer mann und sein Team 700 Mitarbeiter mit ihren Familien eingeladen. Ein besonderer Höhepunkt der ereignisreichen Jubiläumsfeier war die Erstveröffentlichung des Margarine-Kompediums „Perle von Oldenburg“, das neben Fachinformationen auch eine Firmenchronik beinhaltet.

Zum Auftakt der Feierlichkeiten rund um „100 Jahre Margarine aus Delmenhorst“ begrüßte Thomas Sauer mann bei bestem Wetter zahlreiche Ehemalige, Mitarbeiter und Gäste und ließ die wechselvolle Geschichte des Margarinerwerks noch einmal Revue passieren. Heute produzieren 300 Mitarbeiter am Standort Delmenhorst jährlich u. a. rund 100 000 Tonnen Margarine und Tiefkühlprodukte für das Bäckerhandwerk.

„Wir können auf eine bewegte Zeit zurückblicken, in der die Geschichte des Delmenhorster Margarine-Werks vom Unternehmergeist des Gründers Hermann Petersen ebenso geprägt wurde wie von den Markenprodukten der Van den Bergs, der Innovationskraft Unile-

vers oder dem kundenorientierten Marketing-Know-how der MeisterMarken-Werke GmbH bis zur CSM Deutschland GmbH“, erklärte Sauer mann. Sein größter Dank gehöre aber den Mitarbeitern, denn sie seien es, die jeden Tag Höchstleistungen brächten und die Qualität ständig weiterentwickelten, um das hohe Ansehen, das die Margarinen und Speisefette von CSM bei Kunden genießen, immer wieder aufs Neue zu bestätigen.

Maßgeblicher Arbeitgeber am Standort

Dies betonte auch Gerard Hoetmer, Vorstandsvorsitzender des CSM-Mutterkonzerns mit Sitz im niederländischen Diemen, in seiner Festrede: „Ein Unternehmen lebt nur durch seine Mitarbeiter“, lobte er das große Engagement und die enge Verbundenheit der CSM-Mitarbeiter mit dem Standort Delmenhorst. Für Generationen von Delmenhorstern war und ist das Werk über die Jahrzehnte ein wichtiger Arbeitgeber und bis heute eines der maßgeblichen Unternehmen am Ort. Diese herausragende Bedeutung betonte auch Sascha Voigt, Bürgermeister der Stadt Delmenhorst, in seinem Grußwort.



„Das Delmenhorster Margarine-Werk kann auf eine bewegte Zeit zurückblicken“, waren sich die Festredner (v.l. Bürgermeister Sascha Voigt, CSM-Vorstandsvorsitzender Gerard Hoetmer, Werkleiter Thomas Sauer mann und CSM-Geschäftsführer Michael Goder) anlässlich der 100-Jahr-Feier in der niedersächsischen Stadt einig.

Die wechselvolle Geschichte des Werks sei es wert gewesen, dokumentiert zu werden, schloss Sauer mann den offiziellen Teil des Festaktes. 147 Seiten stark ist die Festchronik, die aus Anlass des Jubiläums erstmals allen Mitarbeitern und Ehemaligen überreicht werden konnte. Das aufwendige „Margarine-Kompedium“ widmet sich nicht nur der 100-jährigen Geschichte der Margarineherstellung in Delmenhorst, sondern fasst darüber hinaus alle wichtigen Infor-

mationen zur Entwicklung und Verwendung der Margarine in Deutschland ausführlich und reich bebildert zusammen.

Das von den Auszubildenden des Werks organisierte Rahmenprogramm mit Führungen durch die Produktion und die Margarineherstellung für Kinder fanden regen Zuspruch bei den zahlreichen Familien und Gästen, die das gelungene Fest mit einem großen Grillbuffet am Nachmittag ausklingen ließen. ■