



nenflächen“, ergänzt der Bobby-Ingenieur Jan Rettinger. „Trockene Schaumberge bringen nichts, haben keinen Kontakt zur Fläche und sind eigentlich nichts anderes als pure Verschwendung.“

Um die gewünschte Bakterizid- und Fungizidwirkung zu erzielen, hat sich in Betrieben der Lebensmittelindustrie eine Schaumreinigung mit Desinfektion durchgesetzt – insbesondere zur Behandlung von glatten, schrägen oder senkrechten Flächen. Meist wird der

Schaum per Druckluft aufgetragen, was energieintensiv, teuer und nicht ganz ohne Nebenwirkungen ist.

Weniger ist mehr

Im Lammschlachtbetrieb Baumann in Viernheim läuft eine Schaumreinigungsanlage, die völlig ohne zusätzliche Druckluft auskommt.

Penible Sauberkeit ist für Betriebe in der Lebensmittelbranche unabdingbare Pflicht. Reichlich Aufwand ist dafür meist nötig und ein entsprechend gefülltes Portemonnaie. Dass es auch anders geht, zeigt die Bobby Joseph Vilsmeier GmbH & Co. KG aus Bad Dürkheim. Das Unternehmen baut Niederdruck-, Mitteldruck-, Hochdruck- und Schaumreinigungsanlagen, liefert zudem Spezialmaschinen und Verfahrenstechnik und ist damit in ganz Europa ein Branchenschwergewicht.

Worauf es bei der Schaumreinigung ankommt, erklären die Bobby-Fachleute Jan und Ralf Rettinger bei einem Demonstrationslauf in der Lammschlachtereier. „Der Schaum muss eine kriechend-flüssige Konsistenz aufweisen. Glatte

Metallflächen müssen sauber werden, aber auch schwer zugängliche Ecken und Winkel“, sagt Ralf Rettinger. Was aus der Schaumlanze des mobilen Chemikalien-Dosierwagens herauskommt, ist ein gleich-

mäßiger Schaumfilm, welcher sich über die zu reinigenden Schlachtmaschinen legt. „Reinigungsleistung entsteht nur durch den direkten Kontakt der Reinigungs- und Desinfektionsmittel mit den Maschi-



Kampf den Kosten

Das System von Bobby sagt hohen Betriebskosten und Restkontaminationen durch Schmierstoff in der Druckluft den Kampf an. Die Schaumlanze ermöglicht in Verbindung mit dem Schaumgerät auch bei niedrigen Drücken eine komplett druckluftfreie Schaumerzeugung, da es nur die reine Umgebungsluft ansaugt. Dies ist nicht nur wirtschaftlicher, sondern auch hygienischer als bei anderen Systemen. Denn dort finden unerwünschte Mikroorganismen auch in kolloidalen Schmierstoffkontaminationen im Reinigungsmittel ein günstiges Milieu.

Auch der Chemikalienverbrauch sinkt durch den Wegfall der zusätzlichen Druckluft. „Um sensorische und transiente mikrobielle Verschmutzungen sicher zu entfernen, sind eine ausreichende Kontaktfläche und Einwirkzeit des Schaums ausschlaggebend“, erklärt Jan Rettinger. Hier punktet der druckluftfrei erzeugte Schaumfilm: Er ist langanhaltend, vollständig

Zwei Bobby-Anlagen sichern den fortlaufenden Betrieb.

Fotos: Blümel

benetzend, humid und weist beste Kriech Eigenschaften auf. So erreicht er auch verwinkelte und schwer zugängliche Punkte.

Im Lammschlachtbetrieb in Viernheim kommt es aber nicht nur auf die Reinigungsleistung an. In der dortigen Energiezentrale laufen zwei Bobby-Druckwasserversorgungsanlagen, eine ein- und eine zweimodulige Maschine. „Damit stellen wir sicher, dass ein fortlaufender Betrieb auch bei einer Wartung oder Reparatur des Systems möglich ist“, erläutert Andreas Schumacher, technischer Leiter bei Baumann. Das Bobby-System ist im ganzen Schlachtbetrieb im Einsatz und muss dabei Höchstleistung bringen. Bis zu 1.000 Lämmer werden pro Tag in einem der größten Betriebe seiner Art in Europa geschlachtet. Die Tiere werden aus ganz Deutschland angeliefert. Mindestens drei Tage bleiben sie dann in einem Stall



Der Schaumfilm besitzt exzellente Kriech Eigenschaften.

neben dem Schlachtbetrieb, damit sich ihr Stress- und Adrenalin-Level reduziert. „Das müssen wir nicht, aber das ist bei uns Betriebsphilosophie“, betont Andreas Schumacher.

„Kein ABC-Katalog“

Baumann beliefert alles, vom kleinen Imbiss bis zum Groß-

markt, auch im Halal- und Döner-Segment haben die Hessen reichlich Kundschaft. 60 Mitarbeiter sind in dem Schlachtbetrieb beschäftigt, darunter 15 Schlachter und acht Zerleger. Ein Hochbetrieb, der von den Bad Dürkheimer Hygiene-Experten maßgeschneiderte Lösungen verlangte. Aber da

sehen sie auch ihre größten Stärken, wie Ralf Rettinger bekräftigt: „Wir haben keinen Katalog mit den Geräten A, B und C. Jede Anlage von uns hat ihre Spezifikationen und muss an den Betrieb angepasst werden.“

Eine fahrbare Bobby-Reinigungsanlage kommt in den Stallungen zum Einsatz. Zudem werden über das stationäre System noch LKWs gereinigt, sowohl Tiertransporter als auch Fleischlastwagen. Zugute kommt den Rettingers dabei die knapp 60-jährige Erfahrung im Hygienegeschäft mit Kunden aus der Lebensmittel-, Pharma- und Chemiebranche, aber auch im Handwerk. Im Viernheimer Schlachtbetrieb ist man schon seit Jahrzehnten eine feste Größe: „Der Wartungsvertrag bei Baumann läuft schon seit eh und je, da müssten wir erst nachschauen, wann die Zusammenarbeit losgegangen ist“, schmunzelt Andreas Schumacher. *chb*