

In dieser individuellen Konzeption für die Bäckerei Staib sind der Seifenspender und die Desinfektion mit Fußsohlenreinigung mit Drehkreuzen ausgestattet.

Foto: Backtechnik

Hygiene ist Verantwortung

Die Bäckerei Staib in Ulm konnte dank der fachmännischen Unterstützung durch die Friedrich Sailer GmbH ein wirkungsvolles Personalhygienekonzept installieren.

In seinem neuen Betriebsgebäude wollte Geschäftsführer Marcus Staib nicht nur die Produktion optimieren, sondern auch höchste Maßstäbe bei der Personalhygiene erreichen. Nicht nur, um seinen Kunden in den mehr als 40 Filialen qualitativ hochwertige und hygienisch einwandfreie Produkte anzubieten, sondern auch, um sich in seinem bedeutenden Liefergeschäft zukunftsorientiert

zu positionieren. Beide Vorhaben konnten in die Tat umgesetzt werden, wobei es im Fall der Personalhygiene sehr hilfreich war, dass die Friedrich Sailer GmbH aus Neu-Ulm, frühzeitig in die Planungen der 4.500 Quadratmeter großen Produktion einbezogen wurde. Die Firma ist ein Spezialist für die Ausstattung von Lebensmittelbetrieben, Reinigungsräumen und für hochwertige Edelstahlverar-

beitung. In einem persönlichen Gespräch mit Christoph Mützel, Geschäftsführer der Friedrich Sailer GmbH, überzeugte das Hygienekonzept, so dass Staib der Firma den Auftrag erteilte.

Produktion

Im Allgemeinen ist die frühzeitige Konzeption eines Hygienekonzeptes sehr hilfreich. Zum einen



Foto: Backtechnik



Foto: Backtechnik

Bild links: Das Dach der Spinde ist bewusst schräg gehalten, damit die Mitarbeiter es nicht als Ablageplatz nutzen können. Bild rechts: Die Seifenmenge ist über die Programmierung der Steuerung veränderbar. Alle gängigen Seifen lassen sich über den Seifenspender der Friedrich Sailer GmbH verarbeiten.

lässt sich die Anzahl der Hygieneschleusen durch eine intelligente Planung der Wege auf ein Minimum reduzieren. Zum anderen können die Schleusen an die Personenströme vor Ort angepasst werden. Wichtig sind zudem genaue Kenntnisse der Branche, um das Hygiene-konzept den Anforderungen des Produktionsbetriebes anzupassen. Des Weiteren schafft ein früher Kontakt mit der Lebensmittelüberwachung, wie beim Neubau in Ulm geschehen, einen breiten Konsens mit der Behörde, der bei der Abnahme der Produktion hilfreich ist.

In der Bäckerei Staib beginnt der Arbeitstag für die Mitarbeiter mit dem Gang in die Umkleidekabinen, die nach Geschlechtern getrennt sind. Hier ist für jede Person ein Spind vorgesehen, in den sie ihre komplette Alltagskleidung legen muss. Das geneigte Dach verhindert, dass die Kleiderspinde als Ablage-

stelle missbraucht werden. Anschließend ist das Personal angehalten zu duschen, um dann in einem weiteren Umkleideraum, der baugleich mit dem Ersten ist, die Arbeitskleidung anzulegen. Die Idee für diese in Bäckereien ungewöhnliche und konsequente Art der Personalhygiene kam Marcus Staib im Vorfeld der Planungen, als er einen fleischverarbeitenden Betrieb, dessen Hygieneeinrichtungen ebenfalls von der Friedrich Sailer GmbH stammen, besichtigte, der das Konzept bereits mit Erfolg umsetzt. In diesem Zusammenhang soll aber nicht unerwähnt bleiben, dass es in unserer multikulturellen Gesellschaft, die sich ja vielfach auch in unseren Backstuben wiederfindet, bei der Umsetzung dieser Konzeption zu religiös begründeten Problemen kommen kann, zum Beispiel bei der gemeinsamen Nutzung des Duschraumes, die zu bedenken sind.

Unternehmerisches Handeln

Die Bäckerei Staib in Ulm versorgt jeden Tag mehr als 25.000 Kunden mit Backwaren. Den Kunden fühlt sich Marcus Staib verpflichtet, Tag für Tag einwandfreie und schmackhafte Backwaren zu liefern.

Die unternehmerische Verantwortung besteht aber nicht nur gegenüber den Kunden, sondern auch gegenüber den eigenen Mitarbeitern. Immerhin arbeiten mehr als 400 Angestellte bei Staib und verlassen sich darauf, dass ihr Arbeitsplatz sicher und nicht durch Schließung seitens einer Behörde bedroht ist. Bei Müller Brot in Neufahrn sind nicht nur unzählige Verbraucher, sondern ebenso die Mitarbeiter und Pächter schwer getäuscht worden. Zum Glück ist das keine tägliche Praxis, wie der Besuch in Bayern gezeigt hat.



Kommentar von Gregor Vogelpohl, stellv. Chefredakteur



Foto: Backtechnik



Foto: Backtechnik



Foto: Backtechnik

Bild links: Drei sensorgesteuerte Waschplätze sind nebeneinander in der Waschrinne angeordnet, um Verzögerungen zu vermeiden. Daneben zwei Dyson-Gebläse zum Händetrocknen. Bild Mitte: Sensorgesteuerte Handdesinfektion und Fußsohlenreinigung sind in einer Einheit zusammengefasst. Bild rechts: Der Mitarbeiter kann das Drehkreuz nicht passieren, wenn keine Seife aus dem Spender auf die Handflächen aufgetragen wurde.

Nach dem Verlassen der Umkleieräume erreichen die Mitarbeiter die Hygieneschleuse. Bevor sie diese passieren, haben sie noch die Möglichkeit, sich in den Sozialräumen mit Kaffeebar und Raucherraum aufzuhalten, bevor sie die Produktion durch die Hygieneschleuse betreten. Diese ist den Bedürfnissen der Bäckerei angepasst. Der erste Schritt ist die Aufnahme von flüssiger Seife im Zwangsprinzip auf die Handflächen im Seifenspender. Über die Zeit, die über eine Steuerung einzustellen ist, kann die abgegebene Seifenmenge verändert werden. Die Entnahme der Seife ist mit einem Drehkreuz gekoppelt und erst wenn der Vorgang korrekt ausgeführt ist, öffnet das Drehkreuz und gibt den Weg zur Waschrinne frei. Der beschriebene Vorgang dauert nur einen kurzen Augenblick, so dass auch bei einem Schichtwechsel mit stärkerer Personalbewegung keine Wartezeiten auftreten. Da die Reinigung der Hände an der Waschrinne länger andauert, hat die Friedrich Sailer GmbH hier drei sensorgesteuerte Waschplätze zum berührungsfreien Händewaschen vorgesehen, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten. Zwei Dyson Handtrockner, neben der Waschrinne,

trocknen die Hände effektiv und kostengünstig. Auf der letzten Station desinfizieren die Mitarbeiter ihre Hände und reinigen ihre Sohlen, um das letzte Drehkreuz frei zu schalten. In der beschriebenen Anwendung werden die Sohlen der Schuhe zurzeit nur trocken gereinigt. Hinsichtlich der Hygienegerichtlinien reicht das aktuell völlig aus, aber wenn sich die Gesetzeslage ändern sollte oder es durch Auditoren gefordert wird, kann die Bäckerei Staib jederzeit ohne Aufwand auf die durch den Hersteller bereits vorinstallierte Nassreinigung umstellen.

Logistik

Hygiene spielt auch im Logistikbereich der Produktion eine große Rolle. Aus diesem Grund sind zwei weitere Hygieneschleusen in der Expedition installiert. Die Bereiche Warenausgang und Anlieferung der leeren Kisten und Retouren sind streng voneinander getrennt, um mögliche Überschneidungen von gebrauchten und sauberen Kisten auszuschließen. Alle zurückkommenden Kisten durchlaufen die Waschanlage, ehe sie wieder in den Kreislauf gelangen. Bevor die Fahrer jedoch die entsprechenden Bereiche betreten, müssen sie die

im Logistikbereich installierten Hygieneschleusen passieren. Diese sind aufgrund des geringeren Personalaufkommens in diesem Bereich kleiner konzipiert, als die Hygieneschleuse im Produktionszugang. Zunächst waschen sich die Mitarbeiter auch hier die Hände, wobei die flüssige Seife dem fließenden Wasser in den ersten Sekunden zugemischt wird. Die Zudosierung schaltet sich dann ab und mit dem nachfließenden, klaren Wasser können die Hände sorgsam gereinigt und abgespült werden. Da an diesen Stationen die Personalfrequenz geringer ist, hat sich Staib bei der Handtrocknung für Papierhandtücher entschieden. Bei einem geringeren Durchlauf an Personen ist diese Alternative durchaus angebracht. Man sollte allerdings die Beschaffungs- und die Entsorgungskosten für die Papierhandtücher nicht aus den Augen verlieren. In der gleichen Station ist auch die Desinfektion der Hände vorgesehen und auch hier müssen die Mitarbeiter die korrekte Reihenfolge der einzelnen Schritte einhalten, um das Drehkreuz freizugeben. Rechts neben der Hygieneschleuse befindet sich eine an der Wand installierte Sohlenreinigung, die aber nicht direkt mit der Schleuse verbunden ist.



Foto: Backtechnik



Foto: Backtechnik

Bild links: Alles richtig gemacht. Das grüne Licht gibt das optische Signal, dass die Hände desinfiziert und die Sohlen gereinigt sind.
 Bild rechts: Auch die Fahrer können das Betriebsgebäude nur über eine Schleuse, die den Personalbewegungen angepasst ist, betreten.

Fazit

Bäcker, die hohe Hygienestandards umsetzen wollen, sollten die fachmännische Beratung nicht scheuen. Für die Bäckerei Staib hat sich die frühzeitige Einbindung der Experten aus mehreren Gründen bezahlt gemacht. Mit lediglich drei Hygieneschleusen ist das Vorhaben, so wenig Schleusen wie nötig in der neuen Bäckerei zu installieren, umgesetzt worden. Dies konnte erreicht werden, weil die Wege des Personals in der Bäckerei und die Anordnung der Räume, in denen sich die Mitarbeiter aufhalten effizient geplant werden konnten. Das gut durchdachte Konzept macht sich auch bei der allgemeinen Sauberkeit und damit einhergehend bei der Reinigung der Produktionsräume bemerkbar. Die großen, freien Flächen sind mit dem fahrbaren



Backtechnik

In Kürze

Staib GmbH & Co. KG
 Bäckerei – Konditorei
 Eiselauer Weg 6
 89081 Ulm



Telefon: 0731 966890
 E-Mail: info@baeckerei-staib.de
 Internet: www.baeckerei-staib.de

Gegründet:	1934
Mitarbeiter:	400
Produktion:	50
Logistik:	12
Geschäftsführer:	
	Regina Schlecker-Landmann, Marcus Staib

Reinigungsgerät gut zu säubern. Wichtig in diesem Zusammenhang ist es, auch die Mitarbeiter mit dem neuen Konzept vertraut zu machen und einzubinden. Mit vielen Schulungen und Einzelgesprächen leistete Marcus Staib schon im Vorfeld wichtige Aufbauarbeit. Schließlich ist auch der Imagegewinn bei den Kunden nicht zu vernachlässigen. Die positive Berichterstattung in der lokalen Presse sorgte bei Staib für mehr Vertrauen seitens des Verbrauchers, der sich beim Tag der offenen Tür Anfang Mai ein eigenes Bild von den neuen Produktionsräumen machen konnte.

Gregor Vogelpohl