

→ Sailer

Schleusen einrichten

Hygieneschleusen sind einer der wichtigsten Bestandteile eines erfolgreichen Hygienekonzepts in Produktionsbetrieben jeglicher Größenordnung. Sie bilden die Basis einer optimalen Personalhygiene.

Der Zweck von Hygieneschleusen ist es, die Übertragung von Kontaminationen in reine Produktionsbereiche zu vermeiden, und beispielsweise durch kontrollierte Zugänge die Einhaltung von Hygienevorgaben zu erleichtern. Die Einrichtung solcher Schleusen ist beim Betriebszutritt und Übergang von unreinen zu reinen Bereichen zwingend notwendig. Grundsätzlich wird ihre Ausstattung risikoorientiert festgelegt. Die Anzahl von Personen, die in einem bestimmten Zeit-

ten Reihenfolge und Dauer durchgeführt werden. Optimal zur Eingangskontrolle sind Drehkreuze, die erst freigeschaltet werden, wenn beispielsweise Handreinigung und -desinfektion entsprechend der Vorgaben durchgeführt wurden.

Die von Friedrich Sailer in Neu-Ulm angebotene Hygieneschleusen bieten die Möglichkeit, alle genannten Schritte in einem kompakten und platzsparenden Gerät zu vereinen. Sie eignen sich daher für kleinere Betriebe oder Schichten. In Unternehmen mit einer größeren Mitarbeiterzahl bietet es sich zur Vermeidung von Staus bei Schichtbeginn oder Schichtende an, die einzelnen Schritte wie Handreinigung und Handdesinfektion sowie Sohlenreinigung und -desinfektion nicht in einem Gerät zu kombinieren, sondern auf verschiedene Einrichtungen zu verteilen. Ergänzt werden Hygieneschleusen durch



Das Personal durchläuft in der Hygieneschleuse idealerweise eine Zwangsführung, die sicherstellt, dass alle Schritte in der geforderten Reihenfolge und Dauer durchgeführt werden. | Foto: egs

raum die Schleuse durchläuft, ist dabei das wichtigste Planungskriterium. Zur Grundeinrichtung gehören Handwasch- und Handdesinfektionseinrichtungen sowie Sohlenreinigungs- und -desinfektionseinrichtungen. Die Mitarbeiter durchlaufen in einer Hygieneschleuse in der Regel die folgenden Schritte:

- Aufnahme von Seife aus einem Seifenspender
 - Waschen der Hände und Unterarme in einem Handwaschbecken oder einer Handwaschrinne
 - Trocknen der Hände mit Einweghandtüchern oder Händetrocknern
 - Desinfizieren der getrockneten Hände
 - Reinigung und/oder Desinfektion der Schuh-, Stiefel- oder Clogsohlen oder Stiefelschäfte
- Idealerweise durchläuft das Personal dabei eine Zwangsführung, die sicherstellt, dass alle Schritte in der geforder-

ten Reihenfolge und Dauer durchgeführt werden. Optimal zur Eingangskontrolle sind Drehkreuze, die erst freigeschaltet werden, wenn beispielsweise Handreinigung und -desinfektion entsprechend der Vorgaben durchgeführt wurden. Die von Friedrich Sailer in Neu-Ulm angebotene Hygieneschleusen bieten die Möglichkeit, alle genannten Schritte in einem kompakten und platzsparenden Gerät zu vereinen. Sie eignen sich daher für kleinere Betriebe oder Schichten. In Unternehmen mit einer größeren Mitarbeiterzahl bietet es sich zur Vermeidung von Staus bei Schichtbeginn oder Schichtende an, die einzelnen Schritte wie Handreinigung und Handdesinfektion sowie Sohlenreinigung und -desinfektion nicht in einem Gerät zu kombinieren, sondern auf verschiedene Einrichtungen zu verteilen. Ergänzt werden Hygieneschleusen durch

Spender für Einwegartikel wie Kopfbedeckungen, Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion von Arbeitsgeräten, zur Reinigung, Trocknung und Aufbewahrung von Arbeitskleidung wie Schürzen und Schuhe oder Stiefel sowie durch räumlich von der Hygieneschleuse getrennte Sozialräume, in denen eine Trennung von Schwarz- und Weißkleidung sichergestellt ist. Die Experten von Sailer raten, bei der Planung separate Zugänge für die Einbringung von Zukaufartikeln, Verpackungsmaterial und Gewürze vorzusehen. Mit einem von außen begehbaren Lager verhindern die Bauherren, dass Lieferanten den Betrieb betreten und verbessern die Hygiene. Lässt es sich nicht vermeiden, dass Fahrer den Betrieb betreten, müssen im Verladebereich Möglichkeiten zur Handreinigung und -desinfektion sowie zur Sohlenreinigung und -desinfektion installiert werden. ■ www.friedrich-sailer.de



Für die neue Zerlegung wurde ein Investitionsvolumen von 1,3 Millionen Euro aufgewendet. | Foto: egs

→ Neuland _ Neuer Zerlegebetrieb am Bodensee

Konzept heißt Nachhaltigkeit

Nach knapp fünfmonatiger Bau- phase eröffnete die Neuland-Fleisch Süd ihren neuen Zerlegebetrieb in Überlingen am Bodensee. Durch ein energiesparendes Kühlsystem spart der Bau bis zu 50 Prozent Strom gegenüber herkömmlicher Kältetechnik.

„Das war schon ein gewaltiger Kraftakt. Mehr als zwei intensive Jahre der Vorbereitung und fünf Monate Bau- phase waren nötig, bis der Zerlegebetrieb fertiggestellt war“, so Inhaber Matthias Minister bei der Eröffnungsfeier. Vor etwa 15 Jahren hatte er zusammen mit einigen Landwirten begonnen, das Neuland-Programm in Süddeutschland aufzubauen. Trotz vieler Widerstände – gerade von Seiten der landwirtschaftlichen Praxis und Verwaltung – besteht die Erzeugergemeinschaft heute aus fast 50 Landwirten. Ihre Schweine, Rinder, Geflügel und Lämmer werden an Fleischer- fachgeschäfte und Betriebsrestaurants von München bis Frankfurt vertrieben. Die Verwaltung der Neuland-Fleisch Süd sitzt in Radolfszell. Die Standortwahl für die neue Zerlegung ergab sich aus der optimalen Kombination mit dem schon bestehenden regionalen Schlachthof in Überlingen, der von regionalen Metz- gern und Landwirten unter stiller Beteiligung der Bodenseestadt betrieben wird. Durch die Beteiligung war die Stadt auch daran interessiert, den Schlachtbetrieb durch den direkten

Anbau der Zerlegung zu stabilisieren. Minister lobte ausdrücklich die Überlinger Politik und Verwaltung für ihre zielgerichtete Unterstützung bei der Planung und Ausführung des Vorhabens. Nicht ganz so einfach verlief die Finanzierung des Projekts. Das sei dem schlechten Ranking der Branche geschuldet, schließlich habe man aber mit der Südwesbank einen Partner gefunden, so Minister.

Ausdrücklich lobte der Bauherr „company 7“, die als Generalunternehmen die einzelnen Gewerke auf dem Bau optimal koordinierte und den schnellen Baufortschritt ermöglichte.

Mit Stolz verwies Minister auf die Haustechnik: „Wir verbrauchen mit der neuartigen Kältetechnik gegenüber herkömmlichen Kühlanlagen deutlich weniger Energie. Durch die besondere Art der Kälteerzeugung und Wärmerückgewinnung sparen wir bis zu 30 Prozent, kombiniert mit der Photovoltaikanlage auf dem Dach sind das sogar bis zu 50 Prozent weniger Strombedarf.“

Überlingens Oberbürgermeisterin Sabine Becker ging noch einmal auf die Gesteungsgeschichte der neuen Zerlegung ein. Metzger und beteiligte Stadt hatten für den regionalen Schlachthof nach Ergänzungsmöglichkeiten gesucht. Ziel war es, die Kostenstruktur über eine bessere Auslastung, unter anderem durch günstigere Beschaugebühren, zu verbessern. Auch sollte so der Bestand des Schlachthofs langfristig gesichert werden. Gleichzeitig habe Neuland-Fleisch Süd in der afz – allgemeinen

fleischerzeitung nach neuen Räumen für die Zerlegung gesucht. So kam man vor mehr als zwei Jahren ins Gespräch. Aus Sicht der Stadt sei Neuland-Fleisch der ideale Partner für die Schlachthofinitiative, stünden dabei beide für Regionalität und für die Verbindung mittlerer und kleinerer Landwirtschaftsbetriebe, so Becker.

Auch Ministerialdirektor Wolfgang Reimer vom baden-württembergischen Landwirtschaftsministerium sieht die Kombination aus dem regionalen Schlachthof mit der Neuland-Zerlegung als Gegenentwurf zu den großen Schlachthöfen der bayerischen Erzeugergemeinschaft Schwabisch Hall (BESH) und der Vion in seinem Heimatlandkreis. Das Modell sei ein regionaler Baustein gegen die fortschreitende Zentralisierung, die kleinere Betriebe sterben lasse.

Das Investitionsvolumen für die neue gebaute Zerlegung liegt bei 1,3 Millionen Euro. Gefördert wurde der Neubau aus Töpfen des baden-württembergischen Landwirtschaftsministeriums für „Marktstrukturverbesserung und die Kühltechnik aus denen der Bundesamt für Wirtschaft und Außenfuhrkontrolle (BAFA). Dieses Amt fördert die Modernisierung und Neuausrichtung von Klima- und Kälteanlagen nach der Richtlinie zur Förderung von Maßnahmen an gewerblichen Kälteanlagen. Die Zerlegung und der vorgeschaltete Schlachthof der Schlachthof-Initiative Überlingen sind so ausgelegt, dass auch eine deutliche Volumenausweitung bewältigt werden kann. | egs