

MFI GmbH: Hygienic Design spielt eine zunehmend wichtige Rolle

Hygienic Design ist ein wichtiger Faktor bei der Anschaffung von Backtechnik. Wie gehen Ihre Kunden damit um? Welche Anforderungen werden an Sie herangetragen?

Jan Schumacher: Industrielle Lebensmittelhersteller gehen mit diesem Thema sehr sensibel um. Außerdem sehen wir, dass das Hygienic Design in Bäckereien eine zunehmend wichtigere Rolle spielt. Unsere Kunden fordern vor allem eine gute Reinigungsfähigkeit von Anlagen und Maschinenoberflächen und eine ausreichend gute Zugänglichkeit aller Oberflächen für die Reinigung. Dies ermöglicht unser besonders reinigungsgerichtetes Design, da wir bei der Entwicklung stets an die Reinigungsprozesse denken. MFI hat schon früh damit begonnen, ihre Expertise in diesem Bereich aufzubauen. Wir gestalten unsere Anlagen und Maschinen so, dass sie weniger schnell verschmutzen und schnell gereinigt werden können. Das gelingt uns, indem wir auf überflüssige Fugen und Kanten verzichten, überflüssige Bohrlöcher und Toträume vermeiden. Darüber hinaus verwenden wir große, einheitliche Elemente als Abdeckungen für Maschinen. Diese sind so konstruiert, dass sie hohe Bodenfreiheit haben, was die Reinigung erleichtert. In allen Systemen nutzen wir pneumatische oder elektromechanische Antriebe, nur mit nahrungsmittelverträglichen Ölen/Fetten. Alle unsere Produkte für die Backindustrie sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.

Welchen Kostenfaktor verursacht Hygienic Design bei der Planung und Fertigung einer Anlage? Wie viel teurer werden Systeme hier durch?

Schumacher: In der Lebensmittelindustrie ist Hygiene das oberste Gebot. Hygienic Design ist schon seit Beginn ein Standard bei uns. Es entstehen auch keine Mehrkosten, da die Anlagen seit Beginn in Hygienic Design konzipiert werden. Unsere Kunden profitieren aus unserer jahrzehntelangen Erfahrung aus der Fleischbranche, sowie aus anderen Lebensmittelbranchen. Das Prinzip des Hygienic Design fließt in die Konzeption kompletter Bäckereianlagen sowie in unsere Produktinnovationen für die Bäckerbranche.

Inwieweit hilft Hygienic Design dem Anwender, Kosten und Zeit zu sparen?

Schumacher: Mehrere Inspektionen in deutschen Bäckereien haben massive Hygienemängel aufgezeigt. Wer seinem Image oder sogar seiner Existenz nicht schaden will, wird von Anfang an bei der Einhaltung

von Hygienestandards nicht sparen. Ein weiteres Thema sind die steigenden Kosten für Löhne, Energie und Qualitätssicherung. Sie machen die tägliche Reinigung von Anlagen und Maschinen in der Lebensmittelindustrie zu einem erheblichen Kostenfaktor. Hygienic Design spart diese Ressourcenkosten. Je weniger Verschmutzungen sich an Maschinen und Anlagen ansetzen, desto kürzer die Reinigungs- und Stillstandszeiten, desto günstiger also die Gesamtbetriebskosten. Mit Anlagen, die leicht, schnell und effektiv zu reinigen sind, kann der Verbrauch von Energie und Reinigungsmitteln gesenkt und gleichzeitig die Umwelt geschont werden.



Foto: MFI 2021

Jan Schumacher
Vertriebsmanager
Bäckereien.

Was sind die aktuellen Entwicklungen im Hygienic Design? Worauf sollte man aktuell besonders achten?

Schumacher: Die intralogistischen Anlagen werden größer, die hygienischen Anforderungen von der Gesetzgebung erhöhen sich. Gleichzeitig ändern sich die Reinigungsprozeduren und viele Kunden führen neue hygienische Leitlinien ein. Wir haben immer mehr Anforderungen an Hygienic Design, die auch in den Prozessen und Maschinen abgebildet werden müssen. Nicht alles, was glänzt, ist leicht zu reinigen. Besonders gut sollte man auf die Qualität der Materialien und des Edelstahls achten. Auch die Verarbeitung der Anlagen und Maschinen spielt hier eine entscheidende Rolle. Je weniger nach innen gewölbte Oberflächen, tote Winkel und freiliegende Schraubkopfgewinde, desto weniger führt dies zu Schmutzablagerungen und zu Bakterienwachstum. Nicht zu unterschätzen sind auch die Anweisungen von Reinigungsplänen von Anlagenteilen und Maschinen. All dies muss dokumentiert und den Kunden erklärt werden.

Bieten Sie Lösungen für Hygienic Design an, die nur Sie anbieten?

Schumacher: Unser Produktportfolio von Fördertechnik, Lagertechnik bis zum Schaltschrank ist speziell an Hygienic Design angepasst. Wir haben auch viele innovative und maßgeschneiderte Lösungen und Maschinen für unsere Kunden entwickelt. Speziell für den Einsatz in der

Lebensmittelindustrie wird das flexible TARO-Lagersystem komplett in Edelstahl ausgeführt. MFIs patentierte Innovation ist auch OCTA, die den automatisierten und schonenden Verpackungsprozess von Brot in passende Körbe übernimmt. Die nächste Innovation in Hygienic Design aus MFIs Hand ist HERO – die perfekte Lösung für flexibles und automatisiertes Stapeln und Entstapeln von verschiedenen Behältern. Wir haben für die Bäckerbranche ein mobiles Papiermagazin TEMO entwickelt. Auch diese Innovation erfüllt die Hygienestandards der Branche. TEMO eignet sich für automatisiertes Einlegen von Papieren oder Vlies in Dielen oder Körbe.

Wo sehen Sie die Zukunft des Hygienic Design?

Schumacher: Die Hygienevorschriften für die Bäckereibranche werden immer strenger und das Hygienic Design gewinnt an Interesse. Insbesondere Großbäckereien setzen verstärkt auf dieses Thema. Immer mehr Kunden suchen nach Lösungen, die nicht nur die Prozesseffizienz erhöhen, sondern auch die Hygienestandards erfüllen, Reinigungsabläufe vereinfachen und Stillstandzeiten verringern. Neben umfassendem Wissen in der Edelstahlverarbeitung und im Hygienic Design, profitieren unsere Kunden von MFIs langjähriger Erfahrung in der Fleischindustrie und Pharmabranche, wo die Hygienestandards extrem hoch sind.



3 Die Transportrollen bei MFI sind so montiert, dass eine einfache und schnelle Reinigung möglich ist. **4** Durch Edelstahloberflächen und – Komponenten sichert MFI die Hygiene bei den verkauften Systemen.