

SAUBERistSICHER

von Gerhard Brandner, Hygieneberater

SAUBERKEIT & HALTBARKEIT – EINE FRAGE DER OBERFLÄCHEN

Bei jeder Begegnung tauscht man sich aus! Lebensmittel begegnen während des Herstellungsprozesses viele Oberflächen. Luft, Wasser, Hände, Rohre, Tische und vieles mehr. Somit kann kein Lebensmittel nur Lebensmittel in sich bleiben! Das Lebensmittel übernimmt beim Kontakt mit diesen Oberflächen - Informationen, Materialabrieb, Mikroorganismen und Partikel, welche auf den berührten Oberflächen vorhanden sind. Die Folge ist, dass sich viele unerwünschte Stoffe auf den Lebensmitteln sammeln, welche vor dem Verzehr auch wieder entfernt werden müssen. Der bessere Weg ist, gleich auf diese unerwünschten Stoffe zu verzichten. Die Aufgabe für die Verantwortlichen in der Lebensmittelherstellung ist es somit, den Austausch zu verhindern. Es ist gefordert, die Oberflächen, welche Lebensmittel berühren, dahingehend zu konditionieren, dass kein nachteiliger oder unerwünschter Austausch stattfinden kann. Die Luft ist so zu behandeln, dass keine größere Partikelanzahl vorhanden ist, Wassersysteme dürfen keine nachteiligen Auswirkungen auf berührte Oberflächen haben. Auch nicht unmittelbar berührte Oberflächen haben Einfluss auf Lebensmittel. Herabtropfendes Kondenswasser, verkeimte Schläuche, verspritztes Wasser aus Bodenpflützen bedeutet immer ein Risiko, welches die Haltbarkeiten herabsetzt. Durch falsch eingesetzte Reinigungsmethoden oder fehlerhafte Wartung können Oberflächen Schaden nehmen. Durch diese Schädigungen entsteht Wertverlust an Anlagen und durch eine vergrößerte oder aufgeraute Textur wird das mikrobielle Wachstum gefördert. Perfekte Oberflächen sind für die verlässliche Herstellung von Lebensmitteln – lebenswichtig!



Mehr unter: www.brandner-hygiene.at

AICHINGER

SIRIUS®3 – Eine Kühltheke geht online



Die Welt wird zunehmend transparenter. Produktargumente in gedruckter oder anderer Bildform werden in den meisten Fällen als Werbeaussagen der Hersteller bewertet. Deshalb geht man bei Aichinger einen völlig neuen Weg: Alle relevanten Werte einer SIRIUS®3-Kühltheke in einem Supermarkt werden unter www.sirius3.de öffentlich ins Internet übertragen. Diese

Transparenz ist bislang einzigartig – nicht nur im Bereich des Kühlmöbelbaus. Mess- und Verbrauchswerte in dieser Form öffentlich zu machen, ist riskant und macht angreifbar. Bei Aichinger ist man allerdings von der Qualität der SIRIUS®3 überzeugt. Wochen- und Monatsverläufe, später auch Jahresverläufe stellen die Durchschnittswerte in den jeweiligen Zeiträumen dar. Alle vier Stunden werden die Werte auf der Seite aktualisiert. Sämtliche Werte sind echt. Eine Verfälschung wird ausgeschlossen, da es sich um Daten aus dem FrigoData System handelt, die auch zur Speicherung gemäß HAC-CP genutzt werden, zu speichern. Mehr unter: www.sirius3.de

BÖSMÜLLER

„Wurst to go“ auf dem Weihnachtsmarkt

Vor dem Stephansdom erstrahlen dieser Tage elegante Hütten in besonderem Glanz. Der Stand der Eleven Gastro & Service GmbH bietet eine kreative Alternative zum herkömmlichen Hotdog. Die innovative Verpackungskreation „Wurst to go“, sorgt für besondere Genussmomente. Der eigens konzipierte Karton Tray mit vielen Extras wurde von den Bösmüller-Verpackungsexperten entwickelt. Würstel und Schnitzel finden in der multifunktionalen sowie lebensmittelkonformen Kartonverpackung ausreichend Platz.



Die Verpackung besticht durch einen runden Basisteil, ein Steckfach für die Serviette sowie eine praktische Halterung für die Semmel. Mehr unter: www.boesmueller.at/ideen

WIBERG

Akademie startet am 1. 1. 2014

Am ehemaligen Produktionsstandort in Salzburg ist mit der Wiberg Akademie ein hochmodernes Kundenzentrum entstanden. In den neuen Räumen finden ein Auditorium mit angeschlossener Bühne und ein über 1.000 m² großes Technikum mit Seminar- und Workshopräumen Platz. Gastronomen und Lebensmittelhersteller werden sich hier zusammenfinden, neue Produkte und Technologien erproben und Trends set-



zen. Kreativer Kopf der neuen Akademie wird Thomas M. Walkensteiner (Bild links). Seit Beginn seiner Karriere kocht er bei den Besten und ist selbst einer davon. „Meine Vision ist es, den Menschen höchste Geschmacks- und Genusslebnisse zu bereiten. Das Engagement Thomas M. Walkensteiners ist ein Schritt zu noch mehr Innovation und Kundennähe,“ so Wiberg-Chef Marcus Winkler.