

Food & Beverage – Lebensmittel- und Getränkeproduktion

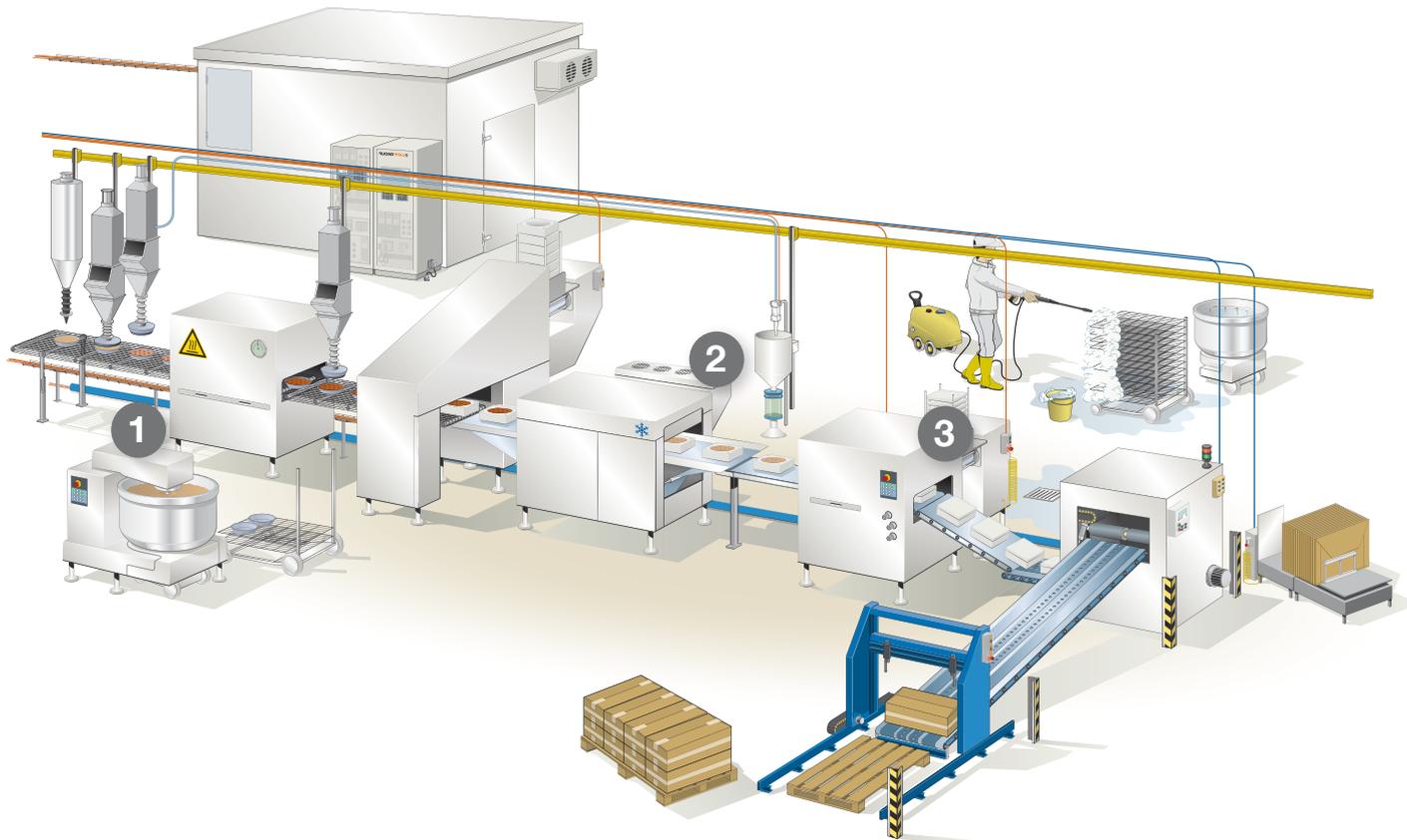
Fachgerechte und individuelle Lösungen
Produktzone
Spritzzone
Nicht-Produkt-Zone



Ein sicheres Qualitätsrezept

„Die perfekte Mischung aus Hygiene und Produktivität“

Mit der Produktionsgrafik können Sie sich als erstes einen schnellen und übersichtlichen Gesamteindruck über die unterschiedlichen Produktionsansprüche im Food und Beverage Bereich verschaffen. Die Produktionslinie zeigt alle drei Produktzonen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie, auf die besonders geachtet werden muss. Wir helfen Ihnen diesen Ansprüchen gerecht zu werden und beraten Sie gerne unverbindlich.



Bildnachweis: Lapp, Stuttgart

1

Die höchsten Ansprüche an das Hygienic-Design werden an die erste Zone, die **Produktkontaktzone**, gestellt. In dieser Zone sind die Maschinen dem direktem Lebensmittelkontakt ausgesetzt. Aus diesem Grund bestehen hohe Risiken sowohl für die verarbeitenden Maschinen, als auch für das Lebensmittel selbst. Zum Einsatz kommen hier unter anderem abspritzbare, elektrische Komponenten, Edelstahlrohre oder Schutzschläuche und spezielle Kabelverschraubungen.

2

Auch in der **Spritzzone** können Bauteile mit dem Lebensmittel in Kontakt kommen. Anders als in der Produktkontaktzone gelangt das Lebensmittel nach dem Kontakt mit den Bauteilen jedoch nicht mehr zurück in den Prozess. In diesem Produktionsschritt kommen Bauteile mit dem Lebensmittel in Berührung. Daher unterliegen die Maschinen einem produktspezifischen Hygieneplan. Je nachdem kommen diverse Reinigungsverfahren wie z. B. die Trockenreinigung mit Bürsten oder Trockeneisstrahlgeräten zur Anwendung.

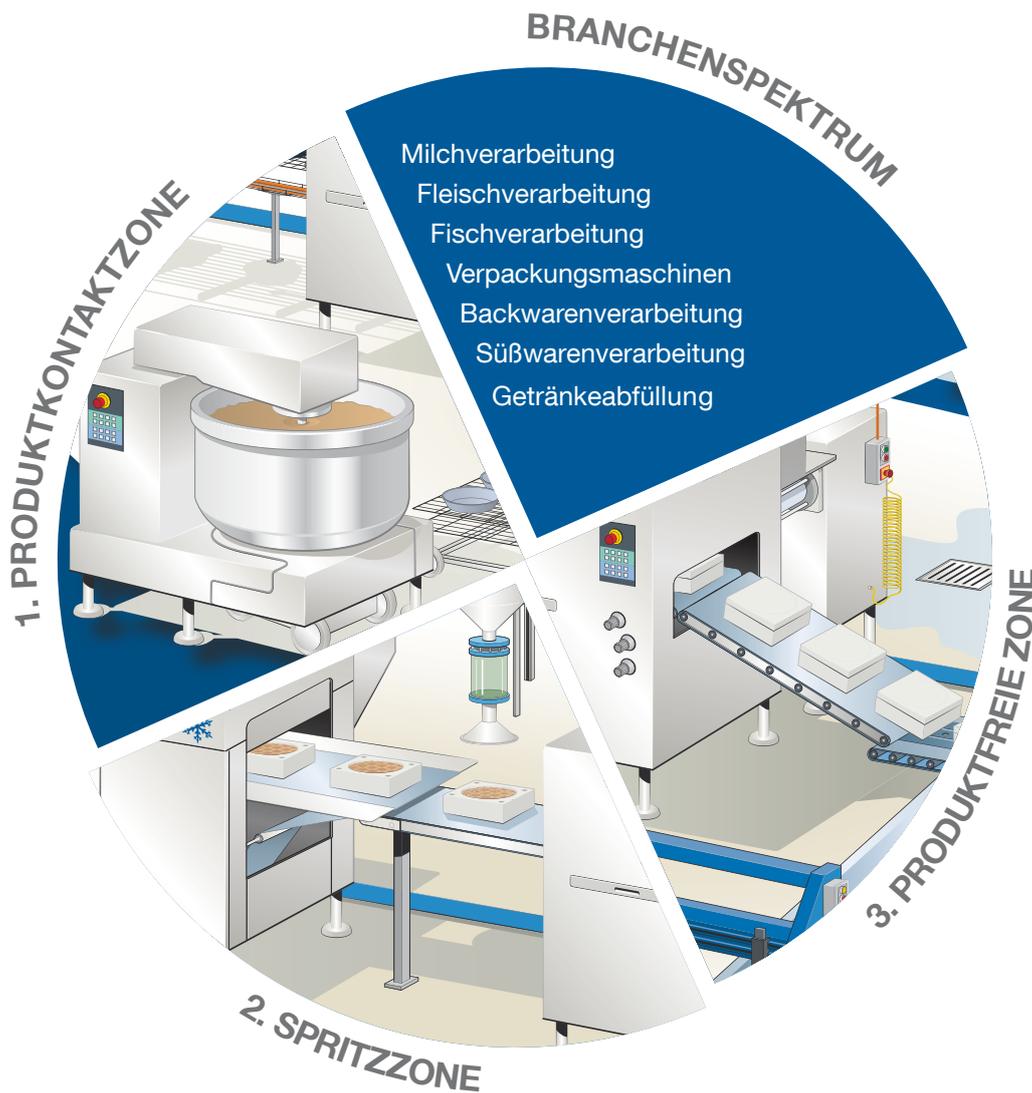
3

Bei der **produktfreien Zone** besteht kein Lebensmittelkontakt. In diesem Produktionsprozess werden die Lebensmittel für den weiteren Transport verpackt und Maschinen müssen keinen produktspezifischen Hygieneplan folgen. Trotzdem erfolgen in der Praxis Teilreinigungsarbeiten, jedoch werden diesbezüglich keine aggressiven Reinigungen vorgenommen. Schmutzablagerungen werden z. B. durch fachgerechte Verlegearten von Kabeln vermieden.

Eine Prise Erfolg – ist uns nicht genug...

Wir bieten eine Fachberatung nach Ihren individuellen Ansprüchen und ein breites Produktportfolio für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie.

Wichtig ist im Food und Beverage-Bereich das Hygienic-Design-Prinzip, das sich auf die reinigungsgerechte Gestaltung von Maschinen und Anlagen bezieht. Durch bestimmte Konstruktionsmaßnahmen soll verhindert werden, dass Mikroorganismen und Schmutzpartikel die Lebensmittel verunreinigen und Hygienestandards nicht eingehalten werden. Dieses ist auch im Sinne des HACCP-Konzepts („Hazard Analysis Critical Control Point“) sowie der EHEDG-Richtlinien („European Hygienic Engineering and Design Group“).

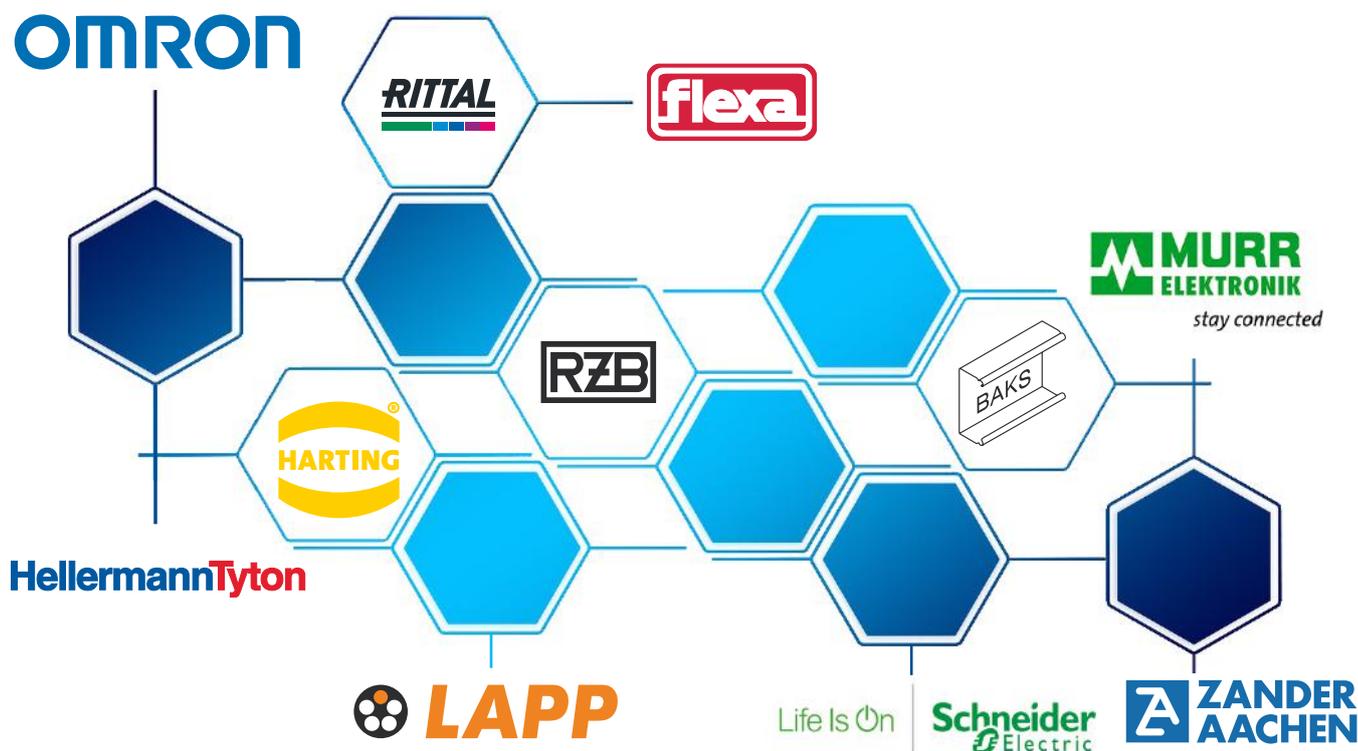


Ihre Vorteile auf einen Blick

- ✓ Individuelle Beratung und schnelle Lieferung
- ✓ flexibles Partnernetzwerk
- ✓ Nachhaltigkeit und Sicherheit
- ✓ Ersatzteilmanagement und Reklamationservice
- ✓ Feste Ansprechpartner

Auszug unserer Partner

– für die Lebensmittelindustrie



Standorte

straschu Elektro-Vertriebs GmbH
 Mackenstedter Straße 9, 28816 Stuhr
 Tel. +49 4206 4166-0
 vertrieb@straschu-ev.de

Niederlassung Rostock
 Messestraße 20, 18069 Rostock
 Tel. +49 381 77645-0
 rostock@straschu-ev.de

Niederlassung Shanghai
 Room 308, No. 1270, Jinhu Road, Pudong District
 201206 Shanghai P.R. China
 Tel. +86 21 68869050
 sales@straschu.cn
 straschu.cn

straschu Elektro-Dystrybucja Sp. z o. o.
 ul. Załogowa 17, 80-557 Gdańsk / Polen
 Tel. +48 58 524 524-0
 biuro@straschu.pl
 straschu.pl

rolf weigel GmbH & Co. KG
 Röntgenstraße 28, 86368 Gersthofen
 Tel. +49 821 74024-0
 info@rolf-weigel.de
 rolf-weigel.de

G. Hentschel Vertriebs GmbH & Co. KG
 Lorenzweg 5, 12099 Berlin
 Tel. +49 30 617895-0
 info@hentschel-vertrieb.de
 hentschel-vertrieb.de

