

## PRESSEMITTEILUNG

01. September 2020

### **BERICHT: UVC-LOCK ENTKEIMUNGSSCHLEUSEN FÜR HYGIENE UND HALTBARKEIT IN DER FLEISCH- UND WURSTVERARBEITUNG**

#### **Modernste UVC-Technik für höhere Lebensmittelsicherheit**

**Lebensmittelsicherheit und Qualität haben für die Sutter GmbH aus Rheinhessen bei der Herstellung ihrer Fleisch- und Wurstprodukte oberste Priorität. Um eine bestmögliche Hygiene im Produktionsprozess sicherzustellen, setzt das Unternehmen verschiedene Technologien ein, darunter auch UVC-Lock Entkeimungsschleusen zur Oberflächenentkeimung mittels UVC-Strahlung.**

Die 3 UVC-Lock Entkeimungsschleusen des Herstellers sterilAir® kommen an zwei Produktionsstandorten des Herstellers von Fleisch- und Wurstprodukten zur Entkeimung von Wurstdärmen oder Schinkenhüllen vor der Weiterverarbeitung zu Wurstaufschnitt und Schinkenscheiben zum Einsatz, um die Haltbarkeit und Lebensmittelsicherheit der Produkte zu verbessern. Bei der Produktion im Schichtbetrieb werden pro Tag mit einer UVC-Lock je nach Produkt zwischen 10 und 30 Tonnen Produkt entkeimt.

Die Sutter GmbH hat sich seit 1953 von der kleinen Landmetzgerei zum modernen aber traditionellen Meisterbetrieb weiterentwickelt, der heute weiterhin als Familienunternehmen geführt wird. Das Unternehmen ist spezialisiert auf die Herstellung von Kochpökelfleisch wie z.B. Schinken, Kasseler oder Schweinebauch und Brühwurstartikel wie u.a. Fleischwurst, Wiener und Bockwürste. Außerdem umfasst das Sortiment Leber- und Pizzafleischkäse, Bierschinken, Mortadella u.v.m. Mit dem vielfältigen Produktsortiment beliefert die Sutter GmbH Großkunden aus dem Lebensmitteleinzelhandel, die in mehreren europäischen Ländern tätig sind, sowie 5 eigene Filialen mit Werksverkauf. An den verschiedenen Produktionsstandorten in Deutschland sind über 950 Mitarbeiter beschäftigt.

Die Produktion des Lieferanten von Fleisch- und Wurstwaren ist nach IFS (International Food Standard) zertifiziert, die Produkte werden durch unabhängige Labors geprüft und die Produktionsbedingungen werden auch im Rahmen unangekündigter Audits durch den Großkunden und Besuche des Veterinäramts überprüft. Schon vor der medialen Aufmerksamkeit für Produktionsbedingungen in der Lebensmittelherstellung hat die Sutter GmbH mit verschiedenen Maßnahmen die Hygiene in ihrer Produktion sichergestellt - bereits seit mehr als 2 Jahren auch durch den Einsatz der mittlerweile 3 UVC-Lock Entkeimungsschleusen. Diese werden typischerweise im Übergang vom „low care“ in den „high care“ Produktionsbereich genutzt und stellen bei Sutter in den „high care“ Produktionsbereichen eine Entkeimung der Wursthüllen und Schinkenhüllen sicher, bevor diese Produkte aufgeschnitten und als Wurst- oder Schinkenaufschnitt verpackt ausgeliefert werden. So wird die Übertragung von eventuell vorhandenen Keimen von der Hülle auf die Schnittflächen reduziert.

Thomas Eckart, Abteilungsleiter bei der Sutter GmbH, sieht die Entkeimung durch die UVC-Lock als wichtigen Verarbeitungsschritt, um Bakterien abzutöten und Mikroorganismen vorzubeugen und ist sehr zufrieden: „Die Entkeimungsschleusen lassen sich sehr gut an unsere Arbeitsabläufe anpassen, da sie mobil sind und z.B. zur Reinigung aus dem Reinbereich herausgefahren werden können. Die Maschinen

lassen sich einfach reinigen und die Lampen sind sehr hochwertig mit langer Lebensdauer.“ Durch den Service durch KRONEN und die Umsetzung der gewünschten Anpassungen arbeiten die Maschinen zuverlässig, weshalb nach dem Testen der ersten Entkeimungsschleuse die zwei weiteren Maschinen angeschafft wurden, um die gestiegene Produktionsmenge zu verarbeiten.

Durch die verschiedenen Maßnahmen zur Sicherstellung der Hygiene erfolgt die Herstellung der Produkte unter kontrollierten hygienischen Bedingungen mit modernster Technik, um höchste Qualität und größtmögliche Lebensmittelsicherheit zu erreichen.

## Über KRONEN GmbH

KRONEN ist ein familiengeführter, weltweit agierender Produzent und Lieferant von Einzelmaschinen, Sondermaschinen und hochtechnisierten Prozessanlagen für die Freshcut-Industrie. Das Produktprogramm von KRONEN und seinen Partnern deckt die Obst-, Gemüse- und Salatverarbeitung ab: vom Vorbereiten, Schneiden, Waschen, Trocknen, Entwässern, Schälen, Entkeimen bis hin zum Verpacken. Darüber hinaus bietet KRONEN technische Lösungen im Bereich Fleisch und Fisch, Backwaren, Fertiggerichte, Trocken- und Tiefkühl-Produkte sowie Tiernahrung an. Heute beschäftigt das Unternehmen mit Sitz in Kehl am Rhein über 100 Mitarbeiter, ist mit Vertretungen in mehr als 80 Ländern weltweit präsent und liefert seine Produkte in über 100 Länder der Erde.

Mit mehr als 40 Jahren Erfahrung in der Lebensmitteltechnik erhält KRONEN die traditionellen Werte wie Qualitätsbewusstsein und setzt auf einen nachhaltigen, ganzheitlichen Ansatz für die hygienische, sichere Produktion gesunder Lebensmittel. KRONEN versteht sich als Ideenwerkstatt, die innovative Lösungen im Sinne und zum Nutzen der Kunden liefert, und gewährleistet – in enger Kooperation mit Industrie und Forschung – eine hohe Beratungs- und Planungskompetenz.

**Weitere Informationen unter:** [www.kronen.eu](http://www.kronen.eu)

### Ansprechpartner:

Kira Krollpfeiffer

Tel. 07854 9646-160

Fax: 07854 9646-5160

Email: [kira.krollpfeiffer@kronen.eu](mailto:kira.krollpfeiffer@kronen.eu)

Esther Müller

Tel. 07854 9646-161

Fax: 07854 9646-5161

Email: [esther.mueller@kronen.eu](mailto:esther.mueller@kronen.eu)

**Bildmaterial KRONEN GmbH/Sutter GmbH:**

**Die UVC-LOCK Entkeimungsschleuse, wie sie bei der Sutter GmbH in der Fleisch- und Wurstverarbeitung eingesetzt wird:**



Die UVC-Lock Entkeimungsschleuse dient zur Oberflächenentkeimung und entkeimt hochwirksam, sicher und zuverlässig – ohne Hitzeeinwirkung, unerwünschte Additive und Rückstände.



Die mobile Version der UVC Lock Entkeimungsschleuse kann für die Reinigung einfach aus dem „high care“ Produktionsbereich herausgefahren werden.