

Alle HACCP-Ecken im Blick

Die Frage heißt nicht mehr, ob und wo der Lebensmittelunternehmer putzen (lassen) muss, sondern welche Möglichkeiten sich ihm für die Herstellung und Einhaltung weitestgehender Hygiene bieten, wobei auch der Kostenaspekt eine Rolle spielt.

Hygienekonzept, HACCP, Lebensmittelkontrolle – diese Begriffe haben in den vergangenen Jahren für die meisten Backbetriebe ihren Schrecken verloren. Jeder Betriebsinhaber weiß, dass er durch saubere Produktion nicht zum Büttel der bürokratischen Obrigkeit wird, sondern ein moderner und erfolgreicher Dienstleister für seine Kunden. Die in diesem Heft beschriebenen maschinellen Möglichkeiten der Blechreinigung (S. 40f.) lassen sich auf unterschiedliche Art erweitern und ergänzen. So bietet die Firma **Katzenberger**, Neunkirchen, ein Tauchreinigungsverfahren an, das die Arbeitsgeräte schonend auf Hochglanz bringt – von Stikken- oder Frosterwagen über Backbleche bis zu Fettfil-

tern gereinigt.“ Dabei sparen Backbetriebe nicht nur Investitions-, Personal- und Wartungskosten, auch die Ökobilanz fällt durch die zentrale Reinigung besser aus. Das schonende Verfahren sorgt zudem für eine höhere Lebensdauer der Arbeitsgeräte. Mit seinem ersten Standort in Neunkirchen – bundesweit bereitet er den Aufbau elf weiterer Stationen vor – ist er auch bei den BÄKO-Zentralen gelistet.

IM TAUCHBAD HARNÄCKIGEN SCHMUTZ BESEITIGEN

Das Tauchbadverfahren ist ein schonendes Reinigungsmittel, das die Arbeitsgeräte schonend auf Hochglanz bringt – von Stikken- oder Frosterwagen über Backbleche bis zu Fettfil-

tern gereinigt.“ Dabei sparen Backbetriebe nicht nur Investitions-, Personal- und Wartungskosten, auch die Ökobilanz fällt durch die zentrale Reinigung besser aus. Das schonende Verfahren sorgt zudem für eine höhere Lebensdauer der Arbeitsgeräte. Mit seinem ersten Standort in Neunkirchen – bundesweit bereitet er den Aufbau elf weiterer Stationen vor – ist er auch bei den BÄKO-Zentralen gelistet.

Das Tauchbadverfahren ist ein schonendes Reinigungsmittel, das die Arbeitsgeräte schonend auf Hochglanz bringt – von Stikken- oder Frosterwagen über Backbleche bis zu Fettfil-



Das Tauchbadverfahren ist ein schonendes Reinigungsmittel, das die Arbeitsgeräte schonend auf Hochglanz bringt – von Stikken- oder Frosterwagen über Backbleche bis zu Fettfil-

tern. GF Rudolf Katzenberger hat damit „ein neues Geschäftsmodell“ eingeführt, dessen Vorteile er so beschreibt: „Was bisher in Zeit raubender Eigenleistung gesäubert wurde, wird jetzt schnell, kostengünstig und zuverlässig

Das Tauchbadverfahren ist ein schonendes Reinigungsmittel, das die Arbeitsgeräte schonend auf Hochglanz bringt – von Stikken- oder Frosterwagen über Backbleche bis zu Fettfil-

Das Tauchbadverfahren ist ein schonendes Reinigungsmittel, das die Arbeitsgeräte schonend auf Hochglanz bringt – von Stikken- oder Frosterwagen über Backbleche bis zu Fettfil-

Das Tauchbadverfahren ist ein schonendes Reinigungsmittel, das die Arbeitsgeräte schonend auf Hochglanz bringt – von Stikken- oder Frosterwagen über Backbleche bis zu Fettfil-