



Appetitlich frisch im perfekt gereinigten Umfeld

Neubrandenburg,

Hygiene, Keimfreiheit und perfekte Sauberkeit sind in der Nahrungsmittelproduktion mehr als optische Forderung. Bei der Unternehmensgruppe *De Maekelboerger* Back- und Konditoreiwaren in Neubrandenburg und *Der Havelbäcker* in Wustermark genießt das Thema Bodenreinigung höchste Priorität, mehr als es aus Sicherheits- und Hygienegründen erforderlich wäre.

Backen im großen Stil

De Maekelboerger und Der Havelbäcker backen z.B. täglich 180.000 Kuchenstücke rund um die Uhr im Schichtbetrieb. Ihre Kunden sind die Bevölkerung und Großkunden - vom Schulkind, das in einem von 100 Backshops seinen Snack kauft, vom Tante Emma-Laden an der Ecke bis zu Großkunden wie Langnese-Schoeller und Netto. Backwaren für Frischeversorgung für Bevölkerung und Tiefkühlkost für Kunden sind die Stärken des Familienbetriebes.

Dass bei dem täglichen Backbetrieb höchste Perfektion auch in der Bodenreinigung gewährleistet sein muss, heißt: Der Boden muss sofort nach der Reinigung wieder trocken begehrbar sein und das Reinigungssystem muss rund um die Uhr einsatzbereit sein. Zwei Grundvoraussetzungen, die die innovativen Reinigungssysteme von HEFTER Cleantech VARIOTECH 82 PRO beim Havelbäcker und VARIOTECH 112 PRO mit Quick Change bei de Maekelboerger in perfekter Weise erfüllen.



Perfekt reinigen mit der variablen Arbeitsbreite VARIOTECH

Keime, Verschmutzungen, Bakterien haben nach Auskunft von Frau Heiden, die auch das Pflegeprotokoll führt und das hauseigene Reinigungspersonal betreut, keine Chance, über die Böden in die Fertigung verschleppt zu werden. Durch die ständige Reinigung mit der VARIOTECH PRO können die potentiellen Gefahrenherde von vornherein ausgeschlossen werden.

Die VARIOTECH Technologie passt sich mit ihrer variablen Arbeitsbreite zwischen 610 und 820 mm bei VARIOTECH 82 und zwischen 710 und 1120 mm bei VARIOTECH 112 den unterschiedlichen Gegebenheiten automatisch an. Die ausfahrbaren Flügel der flexiblen Schrub- und Saugereinheit erreichen problematische Stellen, wo vergleichbare Reinigungssysteme nicht hinkommen. So wird die kostenintensive manuelle Nacharbeit auf ein Minimum reduziert, die Reinigung einfacher, schneller und effektiver.

Die Flexibilität durch VARIOTECH garantiert den Einsatz im laufenden Fertigungsbetrieb. Es werden auch sehr schmale und schwer zugängliche Stellen gereinigt und einfach erreicht.

"Durch die Anschaffung des HEFTER Systems braucht unser Reinigungspersonal zirka 35 % weniger Zeit" schwärmt Frau Heiden. Der Leiter Technik von De Maekelboerger, Herr Schellin, erläutert die Vorteile: "HEFTER Cleantech bietet kompakte und sehr leistungsstarke, flexibel und variabel einsetzbare, zuverlässige und leicht zu bedienende Reinigungssysteme. Wir haben sehr geringe Unterhalts- und Reparaturkosten, und daher die richtige Entscheidung mit der Beschaffung von HEFTER Reinigungssystemen getroffen".

Nach einigen Erfahrungen mit anderen Maschinen wird das beste Reinigungsergebnis auf den Böden aller Bereiche sichtbar durch das System mit drei Bürsten erreicht.

Langfristig durchdachte Lösung schafft dauerhafte Partnerschaft

Im Sommer 2005 wurde über die Beschaffung der VARIOTECH 112 PRO in Neubrandenburg, kurze Zeit später Ende 2005 hat sich Der Havelbäcker für die VARIOTECH 82 PRO entschieden. Eine Demonstration des HEFTER Systems in Wustermark durch Außendienstmitarbeiter Andreas Jung hatte Herrn Schellin und Herrn Lenz von der sehr guten Arbeitsleistung, der gründlichen Reinigung und einer sehr guten Absaugleistung dauerhaft überzeugt.

Entscheidender Faktor war auch die leicht verständliche Bedienbarkeit der Maschine; denn mit wenigen Handgriffen ist das System sofort einsatzbereit. Auch Umbauten, wie der Ab- und Anbau der Sauglippen, sind im Handumdrehen erledigt.

Besondere Bedeutung kommt der Tatsache zu, dass innerhalb von wenigen Sekunden ein leerer Batteriesatz durch einen vollgeladenen ersetzt werden kann, dank des Quick Change® Batterie-Wechsel-Systems. So kann fast ohne Unterbrechung im Schichtbetrieb "rund um die Uhr" gereinigt werden. Ein unschätzbare Vorteil, da batteriebetriebene Systeme in der Regel höchstens vier Stunden reinigen können und dann bis zu zirka acht Stunden lang aufgeladen werden müssen.

Der größte Handlungsbedarf ist im Produktionsbereich. Die vorliegenden Lebensmittelhygienevorschriften und Unfallverhütungsvorschriften zur guten Instandhaltung und regelmäßiger Reinigung schützen Mitarbeiter und Verbraucher.

Die starke Absaugung sofort nach der Nassreinigung garantiert absolut trockene Böden in allen Bereichen und gewährleistet dadurch den störungsfreien Ablauf der Produktion und die Arbeitssicherheit des Personals.

Der gezielte Einsatz eines speziellen Reinigungsmittels, exakt auf die Anforderung des Bodens und die Umgebungsbedingungen abgestimmt, schafft täglich neue überzeugende Reinigungsergebnisse.

Einfache Bedienung, überzeugende Technik, perfekter Service

Die VARIOTECH-Systeme zeichnen sich durch bedienerfreundliches Handling und äußerst kompakte Abmessungen aus, die für außerordentliche Wendigkeit sorgen. Qualität made in Germany bedeutet unter anderem auch eine zehnjährige Garantie auf das Edelstahl-Chassis.

Die Beschaffung erfolgte durch Leasing. So sind Kosten übersichtlich und kalkulierbar. Gleichzeitig mit den Reinigungssystemen hat die Geschäftsleitung sich für ein Service- und Wartungsabkommen entschieden. Denn ein technisches Investitionsgut kann nur dann dauerhaft perfekt funktionieren, wenn es regelmäßig gewartet wird. Und, falls es wirklich mal eine Störung geben sollte, sind die Servicetechniker von HEFTER Cleantech sofort mit Rat und Tat zur Stelle.

Weitere Informationen:

De Maekelboerger
Back- und Konditoreiwaren GmbH
Warliner Str. 2
17034 Neubrandenburg

Ansprechpartner:
Herr Schellin (Leiter Technik)

Tel.: +49 (0) 395 / 4502-115
Fax: +49 (0) 395 / 4502-122

HEFTER CLEANTECH GmbH
Marketing
Am Mühlbach 6
83209 Prien am Chiemsee



Das Team der Stadtbäckerei
"De Maekelboerger" in Neubrandenburg

Tel.: +49 (0) 80 51 686-175
Fax: +49 (0) 80 51 686-179
E-Mail: cleantech@hefter.de
www.hefter-cleantech.de

