



Vor Verdampferlamellen installierte UVC-Geräte verhindern die Bildung von Biofilm und die Verunreinigung der Raumluft.

Höchste Fleischqualität durch innovative UVC-Entkeimung

Die Keller GmbH aus Langenbach ist seit 1908 als traditionsreiches Familienunternehmen im Metzgerhandwerk tätig. Von jeher wird dort größter Wert auf hochwertige Wurst- und Fleischerzeugnisse gelegt. Um diese hohen Standards auch in ihrem modernen Produktionsumfeld gewährleisten zu können, suchte die Keller GmbH nach einer innovativen Lösung zur Entkeimung ihrer Räumlichkeiten und somit zur Sicherstellung der Produktqualität. Die Wahl fiel auf die UVC-Technologie der Schweizer sterilAir AG. Mit UVC-Installationen ist es Augustin Keller gelungen, eine chemiefreie Hygienelösung zu etablieren, die nicht nur ökologisch nachhaltig ist, sondern auch Kosteneinsparungen bringt.

Herausforderungen in der Metzgerbranche

Gerade bei der Herstellung von Wurst- und Fleischerzeugnissen ist die Einhaltung einer einwandfreien Hygiene unabdingbar. In der Metzgereibranche wird jedoch oftmals die mikrobiologische Qualität der Raumluft als entscheidender Hygienefaktor unterschätzt. Diese leistet einen entscheidenden Beitrag zur finalen Qualität und Haltbarkeit von

Fleisch- und Wurstzeugnissen. Produktions- und Kühlräume werden mittels Raumluftkühlern (sogenannte Verdampfer) gekühlt. Vielen Herstellern ist nicht bewusst, dass genau hier die größte Kontaminationsquelle liegt. Aerosole, welche unter anderem bei der Nassreinigung entstehen, werden von den Raumluftkühlern angesaugt. Diese kleinen Wassertröpfchen tragen Staub, Produktreste und Mikroorganismen

mit sich. Am Verdampfer sammeln sich die Keime und vermehren sich dort. Nach und nach werden die Kühlramellen und das Innere des Verdampfers mit einem Biofilm überzogen. Aufgrund der hohen Luftströme durch den Luftkühler (die durch das Zusetzen der Lamellen noch verstärkt werden) können Bestandteile des Biofilms in den Raum hinausgetragen werden. Hier kontaminieren sie die Luft, produktberührende Oberflächen oder auch das verpackungsfertige Endprodukt.

Verbesserung der Produktqualität

In enger Zusammenarbeit mit der sterilAir AG wurde ein Hygienekonzept entwickelt, damit in der jetzigen Produktionsstätte die Qualität der Raumluft kein hygienisches Risiko mehr spielt. Die Implementierung der UVC-Entkeimungslösungen

„Die Ware ist generell frischer als vorher. Fleisch und Wurstwaren halten einfach länger. In unserem Dry Aging-Kühlraum gibt es immer einen frischen Geruch und die Fleischqualität ist gleichbleibend sehr hoch. In den Produktionsräumen ist Schimmelbildung sehr selten und auch eher gehemmt. Alle Kühlverdampfer sind länger sauber und arbeiten effizienter.“, so Augustin Keller, Geschäftsführer Keller GmbH

„Bei der Wartung der Anlagen bzw. vor Abnahme der Leistung wird man immer informiert. Im Anschluss bekommt man sehr schnell ein Angebot und kann die Röhren rechtzeitig tauschen, sodass die Funktion jederzeit gewährleistet ist. Ausfälle gab es in den letzten 9 Jahren nicht. Ich bin sehr zufrieden, denn die Qualität ist sehr hoch. Weitere gemeinsame Projekte mit sterilAir werden wir in der Zukunft immer wieder gerne angehen.“, so Augustin Keller zufrieden.

hatte weitreichende positive Auswirkungen auf die betrieblichen Abläufe der Traditionsmetzgerei. Hierfür wurden alle Raumluftkühler mit der sterilAir E-Serie ausgerüstet. Die kontinuierliche UVC-Entkeimung stellt sicher, dass der Verdampfer frei von Biofilm und somit der gesamte Raum frei von Schimmelbildung bleibt. Die UVC-Technologie von sterilAir sorgt für eine hygienische Umgebung, die das Wachstum unerwünschter Mikroorganismen hemmt. Auch in den Produktionsräumen sind die positiven Veränderungen spürbar, was zu einer höheren Produktsicherheit und einer Reduzierung des Reinigungsaufwands führte. Ein entscheidender Vorteil, der sich direkt auf die Produktqualität auswirkt und auch die Kundenzufriedenheit sicherstellt.

Längere Haltbarkeit

Die UVC-Entkeimung trägt maßgeblich dazu bei, dass die Produkte von höchster hygienischer Qualität sind. Einen zentralen Nutzen der UVC-Technologie bestätigt Herr Keller: Er hat seit Inbetriebnahme eine deutliche Reduzierung der Kontaminationen festgestellt. Dies bedeutet frischere Produkte über einen längeren Lagerzeitraum hinweg und damit

eine hohe Kundenzufriedenheit. Die lange Haltbarkeitsdauer ist für ihn und seine Endkunden von enormer Bedeutung; dass die Schweizer UVC-Technologie zuverlässig unter den herausfordernden Umgebungsbedingungen einer Metzgerei funktioniert, findet Augustin Keller sehr bemerkenswert.

Keine Kontamination durch luftübertragene Bakterien und Schimmel

Zusätzlich zur sich im Dauereinsatz befindlichen E-Serie hat sich Herr Keller dazu entschieden, im Produktions- und Kistenspülraum ein zusätzliches sterilAir UVC-Gerät einzusetzen. Gerade in diesen Räumen kommt es regelmäßig zu hoher Luftfeuchtigkeit durch Reinigungsarbeiten oder den Dampf der Kistenwaschanlage. Dort wo viel Feuchtigkeit auftritt, ist Schimmelwachstum nicht weit entfernt. Aufgewirbelte Aerosole nehmen Bakterien wie z.B. Listerien auf. Landen diese Tröpfchen später auf den frisch desinfizierten Arbeitsoberflächen oder Maschinen ist eine schädliche Kreuzkontamination vorprogrammiert. Mit Hilfe des UVC-Umluftentkeimers UVR-4K wird die Luft keimfrei gehalten. Mit einer einmaligen



Für Räume ohne Luftzirkulation ist der UVR-4K mit kontinuierlicher Raumluftentkeimung perfekt geeignet.

Desinfektionsleistung von bis zu 90 % gegenüber Schimmelsporen ist es das effektivste Luftdesinfektionsgerät am Markt. sterilAir setzt beim UVR-4K bewusst nur hochwertige und vor allem korrosionsbeständige Materialien ein. Herr Keller kann sich seine Produktion nicht mehr ohne das Schweizer UVC-Luftentkeimungsgerät vorstellen.

Verlässlicher Service

Neben den unmittelbaren Vorteilen der UVC-Technologie wird auch der exzellente Service von sterilAir geschätzt. Herr Keller lobt die transparente Kommunikation und den reibungslosen Ablauf. Mit Hilfe des selbstentwickelten Servicetools kann die sterilAir AG Kunden bei der Planung und Umsetzung von wiederkehrenden Servicearbeiten, wie z.B. anstehenden Röhrenwechseln, unterstützen. Die dauerhafte Verfügbarkeit und ein schneller Versand von Verbrauchsmaterialien ist eine zentrale Philosophie von sterilAir.

Partnerschaft mit Zukunft

Diese Erfolgsgeschichte zeigt deutlich, wie UVC-Lösungen von sterilAir nicht nur die Produktqualität und Haltbarkeit verbessern, sondern auch zu effizienten und hygienischen Betriebsabläufen beitragen. Sie möchten auch die Qualität Ihrer Produkte steigern und Ihre Betriebsabläufe optimieren? Wir laden Sie herzlich ein, sterilAir und ihre innovativen Entkeimungslösungen kennenzulernen.



sterilAir UVC-Geräte lassen sich problemlos in bestehende Prozesse integrieren.