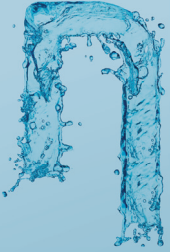


## UMWELT & NACHHALTIGKEIT



Die Nachhaltigkeit im Betrieb zu verbessern ist heute ein zentrales Thema in vielen Produktionsstätten für Lebensmittel und Getränke. Eine entscheidende Rolle hierbei spielen u.a. das Reduzieren des Wasserverbrauchs, des Abwassers, der Personalkosten und des CO<sub>2</sub>-Ausstoßes. Die Verringerung des Abwassers aus Ihrer Fabrik hat große Auswirkungen auf die Nachhaltigkeit und den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck Ihrer gesamten Anlage und hilft die Umwelt zu schützen.

Reinigung ist in der Lebensmittelindustrie ein unverzichtbarer Prozess. Die richtige Vorgehensweise und der Einsatz geeigneter Komponenten steigert nicht nur die Effizienz, sondern hilft auch bei der Reduzierung der o.a. Faktoren. Der richtige Umgang mit den zur Verfügung stehenden Ressourcen bringt langfristig positive finanzielle und umweltbedingte Folgen mit sich.

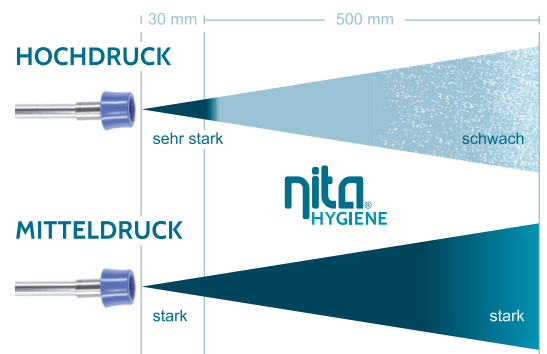
### 1) Das richtige Reinigungssystem einsetzen

Der Einsatz der richtigen Komponenten und das Abstimmen dieser aufeinander ist der erste Schritt in Richtung Einsparung. Von der Förderleistung der Druck-erhöhungsanlage (hocheffiziente Grundfos IE5 Pumpen), der richtigen Auslegung der Rohrleitungsdimensionen bis zum Einsatz des richtig dimensionierten Reinigungsschlauches und der Spüldüse, all dies sind Faktoren, die Ihnen eine Wasser- und Energieeinsparung von bis zu 30% ermöglichen.

**„Reinigung ist in der Lebensmittelindustrie ein unverzichtbarer Prozess.“**

### 2) Den optimalen Druck wählen und die Wasserkraft effizient nutzen

Die Einstellung eines Spüldrucks auf einen Wert zwischen 10 und 30 Bar ermöglicht Ihnen eine schnellere und effizientere Reinigung bei gleichzeitig geringerem Wasserverbrauch. In diesem Druckbereich stellen Sie sicher, dass jeder Tropfen zur Reinigung des Betriebs genutzt wird und sich nicht einfach in Dunst auflöst. Dies spart Ihnen nicht nur Geld. Es ist außerdem gut für die Umwelt. Mit zu hohem Druck können Sie immer nur einen kleinen Bereich reinigen. Der Hochdruckstrahl verliert mit der Entfernung an Wirksamkeit (bis zu 63% im Gegensatz zu Niederdruck-Reinigung).



#### THEMENÜBERSICHT

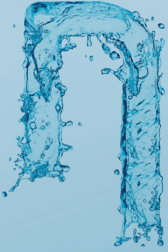
REINIGUNGS-ANLAGEN

WASSER-TEMPERATUR

REINIGUNGSPÄNE

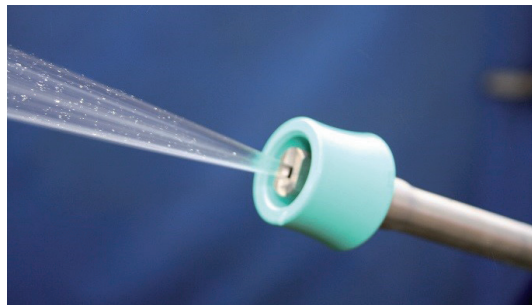
SCHULUNGEN

CHEMIKALIEN



### 3) Durch Sichtprüfung sicherstellen, dass sich jederzeit Wasserspardüsen in den Waschpistolen befinden

Die Verwendung farbcodierter Sprühdüsen ermöglicht Ihnen jederzeit festzustellen, ob Ihr Team sie benutzt und sorgt so dafür, dass Sie Ihr Ziel, Wasser einzusparen, auch tatsächlich erreichen. 5°-Wasserspardüsen verfügen z. B. über eine präzise Wasserregulierung, die eine noch schnellere Reinigung ermöglicht, so dass Sie das Wasser nicht länger brauchen als erforderlich.



### 4) Wassertemperatur so wählen, dass das beste Reinigungsergebnis gewährleistet wird

Je nachdem was verarbeitet wird, spielt die Wassertemperatur eine entscheidende Rolle bei der effizienten Reinigung. Das Einstellen der richtigen Temperatur sorgt dafür, dass Verunreinigungen schneller beseitigt und der Reinigungsablauf zügiger abgeschlossen wird. Somit sparen Sie nicht nur Energie, sondern auch Personalkosten.

### 5) Vorausschauende Planung bei den Reinigungsabläufen

Das Erstellen konkreter Reinigungspläne ist notwendig, um den Energie- und Wasserverbrauch und das Abwasser so gering wie möglich zu halten. Außerdem wird durch das Einhalten dieser Pläne vermieden, dass „doppelte“ Arbeit gemacht wird.

### 6) Regelmäßige Schulungen

Das regelmäßige Schulen des Reinigungspersonals und der verantwortlichen Teamleiter ist unabdingbar, wenn man bestehende Abläufe und Pläne langfristig beibehalten möchte.

### 7) Die richtige Chemie benutzen

Der Einsatz des richtigen Reinigungsmittels ermöglicht eine effiziente und schnelle Reinigung.

Proteine, Stärke und auch Fett lassen sich sehr gut mit alkalischen Produkten entfernen. Für anorganische Ablagerungen wird der Einsatz eines sauren Mittels empfohlen. Organische Verfärbungen, Ablagerungen und geruchsintensive Rückstände werden mit oxidativen Reinigungsverstärkern gut beseitigt.

Desinfektion der gereinigten Oberflächen mit verschiedenen, den Anforderungen entsprechenden Wirkstoffen und Mitteln, ist möglich.

Unter dem Aspekt von Nachhaltigkeit sind dort jeweils verschiedene Produktalternativen anwendbar (lassen Sie sich von Ihrem Chemikalienlieferanten beraten).

Das Abspülen von Desinfektionsmitteln soll grundsätzlich mit kaltem Wasser (98 %) erfolgen. Ausnahmen: spezielle Wirksubstanzen die warme oder heiße Spülschritte erfordern.