



UVC-Entkeimung in einem Luftkühler sorgt für saubere Kühlregal und sichert die Luftqualität im Kühlraum

Erfolgreiche Implementierung von UVC-Technologie: Ein Meilenstein im Kampf gegen Schimmel

Die Rüebliland AG, eine Handwerksbäckerei mit Filialen in der Schweiz, hat sich für die Implementierung der innovativen UVC-Technologie der sterilAir AG entschieden, um die Hygiene ihrer Produktionsräume zu sichern. Die Installation von UVC-Geräten in Gär- und Kühlräumen führte zu bemerkenswerten Ergebnissen: keine Schimmelbildung mehr, verbesserte Luftqualität und ein reduzierter Reinigungsaufwand. Aufgrund des Erfolgs plant Rüebliland, ihre neuen Gär- und Kühlräume ebenfalls mit sterilAir UVC-Systemen auszustatten.

Herausforderungen in der Backbranche: Schimmel und Hygieneprobleme

Bäckereien stehen vor zahlreichen hygienischen Herausforderungen, die sich direkt auf die Qualität der Produkte auswirken können. Schimmelbildung ist eine bekannte und häufige Herausforderung, da

die feucht-warmen Bedingungen in Bäckereien ein ideales Umfeld für Schimmelpilze bieten. Diese Mikroorganismen können nicht nur die Produktsicherheit gefährden, sondern auch erhebliche wirtschaftliche Schäden verursachen, indem sie Rohstoffe und Endprodukte unbrauchbar machen. Traditionelle

Reinigungsmethoden und chemische Mittel reichen oft nicht aus, um eine vollständige Schimmelbeseitigung zu gewährleisten. Zudem können sie kostspielig und zeitaufwendig sein, und der Einsatz von Chemikalien birgt das Risiko von Rückständen, die die Qualität der Backwaren beeinträchtigen

„Wir hatten immer Probleme mit Schimmelbildung in den feuchten Räumen. Schimmelsporen finden sich bei Feuchte und Nahrung überall in der Luft, da ist es nur eine Frage der Zeit, bis sich der Schimmel bildet. Diesen mussten wir mit großem Aufwand immer wieder bekämpfen. Auf der Messe haben wir uns bei sterilAir schlauer gemacht. Sie haben uns kompetent beraten und wir haben das System in einem Projekt getestet.“, so P. Waltenspül (Technikverantwortlicher der Rüebliland AG).

können. Diese Probleme machen deutlich, dass innovative und nachhaltige Lösungen erforderlich sind, um die hohen Hygienestandards in der Backbranche zu erfüllen.

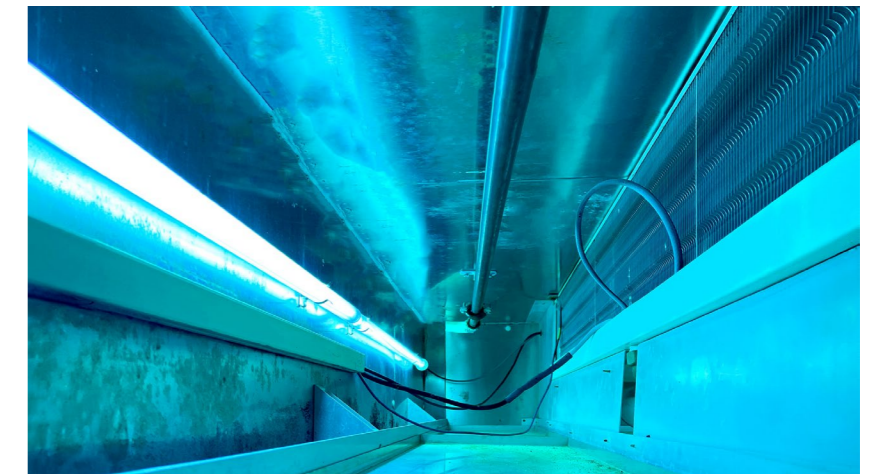
Maßgeschneiderte Lösung mit UVC-Technologie

Auf der iba 2023 in München wurde der Kontakt zwischen Rüebliland und sterilAir hergestellt. Gemeinsam wurde ein maßgeschneidertes Konzept zur Bekämpfung von Schimmel entwickelt und im Januar 2024 in zwei Gärkammern je vier UVC-Röhren installiert. Zudem wurde der Verdampfer im Kühlraum ebenfalls mit UVC-Modulen versehen. Die größte Herausforderung bestand darin, die Module in den kompakten Räumen so zu platzieren, dass keine Streustrahlung auf Produkte oder Personal trifft. Dank der modularen E-Serie von sterilAir gelang es, die UVC-Entkeimung optimal zu positionieren und somit eine effektive Schimmelbekämpfung zu gewährleisten, ohne die Arbeitsumgebung zu beeinträchtigen.

Keine Schimmelbildung und bessere Luftqualität

Nach der ersten periodischen Reinigung durch einen exter-

nen Dienstleister konnte ein beeindruckendes Ergebnis festgestellt werden: Es war lediglich Staub zu entfernen, Schimmel war nicht mehr vorhanden. Diese deutliche Reduktion von



Nachträgliche UVC-Integration bei jedem Kühler / Gärautomaten möglich

Schimmelbefall führt zu einem erheblich geringeren Reinigungsaufwand und trägt somit zur Effizienzsteigerung bei. Der

chemiefreie und berührungslose Desinfektion eine umweltfreundliche und nachhaltige Methode zur Bekämpfung von

„Durch die Installation von sterilAir UVC-Geräten in unseren Kühlräumen sowie Gärprofis haben wir den Vorteil, die Keimzahlen in den Anlagen massiv niedrig zu halten. Dies führte dazu, dass wir die Reinigungen mit starkem Reinigungsmittel, um den Schimmelbefall zu entfernen, nicht mehr benötigen. Wir können mit leichtem Reinigungsmittel den Staub, der sowieso vorhanden ist, reinigen.“

Technikverantwortliche der Rüebliland zeigte sich äußerst zufrieden mit den Ergebnissen und berichtete von einer spürbar besseren und frischeren Luftqualität in den behandelten Räumen. Aufgrund dieser positiven Erfahrungen plant das Unternehmen, auch die neuen Gär- und Kühlräume mit sterilAir UVC-Systemen auszustatten.

Vorteile der sterilAir UVC-Technologie

Die UVC-Technologie von sterilAir zeichnet sich durch mehrere Vorteile aus, die sie gegenüber herkömmlichen Lösungen und Konkurrenzprodukten überlegen machen. Erstens bietet die

„Durch die Reinigung mit leichten Reinigungsmitteln entfallen Zeit und Kosten für den Betrieb. Die Anschaffungskosten und der Unterhalt der UVC-Geräte werden innert weniger Jahre durch die geringeren Reinigungs- und Unterhaltskosten amortisiert. Wir stellten auch fest, dass die Luft angenehmer riecht, weil die Luft in den Räumen steriler ist.“



Mikroorganismen. Dies ist besonders wichtig für Bäckereien, wo vielfach trocken gereinigt wird. Zweitens ist die Effizienz der UVC-Technologie bemerkenswert.

Dies streicht die vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten und Vorteile dieser innovativen Lösung im Handwerk. Die gezielte Bekämpfung von Schimmelpilzen in Gär- und Kühlräumen hat nicht nur die Produktionsqualität verbessert, sondern auch den Reinigungsaufwand erheblich reduziert und die Luftqualität gesteigert.

Räumlichkeiten entsprechend ausstatten. Diese Success Story zeigt eindrucksvoll, dass auch traditionelle Handwerksbetriebe erheblich von modernen Hygienetechnologien profitieren können.



Korrekt installierte UVC-Geräte stellen weder für Menschen noch Lebensmittel eine Gefahr dar.

Sie ermöglicht eine konstante und prozessbegleitende Desinfektion, die die herkömmlichen Reinigungsmethoden in vielen Fällen übertrifft. Drittens reduziert der Einsatz von UVC-Technologie den Wartungs- und Reinigungsaufwand erheblich, was zu Kosteneinsparungen und einer erhöhten Betriebseffizienz führt.

Game-Changer für Handwerksbetriebe

Die erfolgreiche Implementierung der UVC-Technologie von sterilAir bei Rüebliland unter-

mel in Gär- und Kühlräumen hat nicht nur die Produktionsqualität verbessert, sondern auch den Reinigungsaufwand erheblich reduziert und die Luftqualität gesteigert. Rüebliland setzt weiterhin auf die bewährte UVC-Technologie von sterilAir und wird ihre neuen

Hygienetechnologien profitieren können. Die Kombination aus Effizienz, Nachhaltigkeit und Benutzerfreundlichkeit macht die UVC-Technologie von sterilAir zu einer wegweisenden Lösung für die Zukunft der Backbranche.

■ www.sterilair.com

„Die Firma sterilAir ist kompetent in der Beratung und Einführung der Geräte. Wir werden auch in den zurzeit neu errichteten Kühlräumen auf sterilAir setzen und UVC installieren. Danke an sterilAir für die Unterstützung.“
