

PRAXIS

- HYGIENE IN DER
LEBENSMITTELVERARBEITUNG
- REINIGUNG IM VERKEHRSWESEN



Die NKG Kala Hamburg stellt ihren Kunden in der Röst- und Kaffeeindustrie ein erstklassiges Produkt bereit – auch dank professioneller Reinigung der Anlagen.

REINIGUNG VON ÜBER 60 KILOMETER ROHREN IN EINEM KAFFEESPEICHER

FÜR REINSTEN KAFFEEGENUSS

Hamburg ist der wichtigste Kaffeeumschlagplatz Europas. Seit mehr als sechs Jahrzehnten steht die NKG Kala Hamburg für einzigartiges Rohkaffee-Know-how – und setzt mit ihrer Hightech-Rohkaffeeagerungs- und -bearbeitungsanlage Maßstäbe in der Branche. Absolute Qualitätsorientierung ist dabei in sämtlichen Prozessbereichen Trumpf. So auch bei der Industriereinigung.

„Wir bieten Ihnen nur das Beste für Ihren Kaffee“ – das ist der Leitgedanke der 1956 gegründeten NKG Kala Hamburg. Sie ist Teil der Neumann Kaffee Gruppe (NKG), dem weltweit führenden Rohkaffeedienstleister. In Hamburg-Wilhelmsburg unterhält das seit drei Generationen inhabergeführte Unternehmen seine Rohkaffeelagerung und Produktion.

Schon der Blick in rund 70 Meter Höhe vermittelt ein erstes Gefühl für die Herausforderungen bei der Reinigung des hochmodernen Silos. Schlagkräftige Zahlen untermauern diesen Eindruck: 300.000 Quadratmeter umbauter Raum auf zehn Ebenen – so viel wie über 40 Fußballfelder; mehr als 30.000 Quadratmeter zu reinigende Grundfläche – knapp 40 Handballfelder; über 60 Kilometer zu reinigende Rohrleitungen – fast die Entfernung von der Hansestadt nach Lübeck.

Mit spezialisiertem Know-how und modernem Equipment erfüllen die ausgebildeten Industriereiniger des bundesweit tätigen Facility-Services-Anbieters Kötter aus Essen seit Jahresbeginn 2019 werktätlich die Anforderungen auf den zehn Ebenen und unterstützen die NKG Kala Hamburg dabei, ihren nationalen wie internationalen Kunden in der Röst- und Kaffeeindustrie ein erstklassiges Produkt bereitzustellen. Dabei wird das Reinigungsteam den besonderen sicherheitstechnischen und organisatorischen Ansprüchen der Industriereinigung genauso gerecht, wie den hohen fachspezifischen und hygienischen Richtlinien der Nahrungsmittelindustrie. Denn wie in jedem Produktionsbetrieb dulden die Herstellungsprozesse bei der NKG Kala Hamburg keinen Stillstand, sodass die reibungslose Integration in die laufenden Prozesse tagtäglich gelingen muss. Der Branche entsprechend hohe Hygiene- und Desinfektionsvorschriften erfordern geeignete Reinigungsverfahren, zugelassene Reinigungsmaschinen und -mittel.

STAUBBESEITIGUNG MIT EX-GESCHÜTZTEN MASCHINEN

Im Fokus steht die kontinuierliche Staubbeseitigung in den einzelnen Geschossen. Denn es muss zwingend vermieden werden, dass die bei der Verarbeitung und Lagerung des Rohkaffees entstehenden und sich auf Oberflächen ablagernden Stäube ins Endprodukt gelangen. Zusätzlich bergen diese brennbaren Stäube ein weiteres Risiko, da sie eine permanent explosions-

Neben den anspruchsvollen Reinigungsdienstleistungen sind auch die sicherheitsrelevanten Aspekte ausschlaggebend dafür, dass wir nur ausgebildete Industriereiniger mit Berufserfahrung einsetzen. Silke Krüger

fähige Atmosphäre erzeugen. Hier ist besondere Sorgfalt gefragt, da bereits eine Staubablagerung von weniger als einem Millimeter in einem Raum bei Aufwirbelung eine Gefährdung darstellt.

So rücken die Reinigungsprofis dem Staubbelag auf den Dampfbehandlungsanlagen und anderen Maschinen mit ex-geschützten Hochleistungs-Industriesaugern zu Leibe. Dabei erfolgen die Reinigungsmaßnahmen unter Berücksichtigung der

entsprechenden ATEX-Richtlinien für Explosionsschutz. Mit Hilfe von mit Mikrofasertextilien ausgestatteten Teleskopstangen, Gerüsten und Leitern werden bei einer Raumhöhe von jeweils knapp 6,50 Metern ebenfalls alle Rohre, Böden, Fenster, Türen, Geländer et cetera professionell in Schuss gehalten. In der Höhe kommen dabei Rucksackstaubsauger zum Einsatz.

„Durch diese permanente Beseitigung der Staubbeläge erfüllen wir nicht nur ▶



OBEN: Mit Hochleistungs-Industriesaugern bearbeiten die Reinigungsspezialisten von Kötter Cleaning die riesigen Anlagen sowie zahllosen Rohre.

LINKS: Ein Mitarbeiter beseitigt den Staub an der Warenentladung.

DREI FRAGEN AN CHRISTIAN TIMM

Christian Timm, stellvertretender Geschäftsführer der NKG Kala Hamburg, äußert sich zur Bedeutung von Sauberkeit und Hygiene im Hinblick auf die Produktionsprozesse in seinem Unternehmen.

Welche Bedeutung kommt der Industriereinigung für Ihre Prozesse zu?

Regelmäßige Reinigung und Pflege sind das A und O, damit die Technik einwandfrei funktioniert. Dies ist im Kleinen zum Beispiel bei Kaffeevollautomaten nicht viel anders als im Großen bei unseren hochkomplexen Anlagen. Bei Warenumsatz, Lagerung und Weiterverarbeitung des Rohkaffees legt sich permanent eine feine Staubschicht über Maschinen, Böden et cetera. Dies ist bei den Prozessen unvermeidbar, erfordert gleichzeitig aber unsere besondere Aufmerksamkeit. Denn durch die permanente Beseitigung dieser Staubbeläge tragen wir insbesondere dem Thema Arbeitsschutz und damit der Sicherheit unserer Beschäftigten Rechnung, die für uns einen ganz hohen Stellenwert hat. Gleichzeitig fördert ein gepflegter Zustand unserer Anlagen den Werterhalt der Immobilie und trägt damit indirekt zur Sicherung und zum Ausbau der aktuell 90 Arbeitsplätze bei.

Was sind für Sie die zentralen Aspekte bei der Kooperation mit Kötter Cleaning?

Da gepflegte Anlagen unseren Partnern hohe Qualität vermitteln, hat die Reinigung für den Erhalt und die Stärkung der Kundenloyalität erhebliche Relevanz. Deshalb ist die Zusammenarbeit mit Kötter Cleaning für uns von großer Bedeutung. Dabei setzen wir bei allen Lieferanten und Dienstleistern auf ein partnerschaftliches Verhältnis. Heißt: Die Mitarbeiter von Kötter Cleaning sollen sich als fester Teil der NKG Kala Hamburg und der umfangreichen Entstehungskette für das Genussmittel Kaffee verstehen. Und damit verbunden unsere Philosophie verinnerlichen, dass jeder Einzelne mit seiner Arbeit neben der hochwertigen Qualität im eigenen Bereich noch für viel mehr sorgt.

... in welcher Form?

Er bringt damit zum einen seine Achtung gegenüber einem Nahrungsmittel zum Ausdruck, das per se für jeden von uns einen hohen Stellenwert haben muss. Zum anderen zeigt er damit seine Wertschätzung für eine wertvolle Ware, in deren sorgsame Aufzucht auf den weltweiten Plantagen viel Arbeit investiert wird. Wir tragen somit eine hohe Verantwortung zum einen gegenüber unseren Kunden und den an der Herstellung beteiligten Akteuren wie Farmern, Transporteuren et cetera sowie zum anderen gegenüber den Konsumenten, für die das Endprodukt häufig ein fester Teil ihres persönlichen Lifestyles ist und für das sie bereit sind, entsprechend zu zahlen.



Kaffeeexperte und stellvertretender Geschäftsführer der NKG Kala Hamburg, Christian Timm.

die hohen Hygieneanforderungen der Nahrungsmittelindustrie, sondern leisten einen großen Beitrag zum Thema Arbeitsschutz und damit der Sicherheit der Beschäftigten in sämtlichen Bereichen", betont Silke Krüger, geschäftsführende Direktorin von Kötter Reinigung & Service, Berlin. Das Leistungsspektrum für die NKG Kala Hamburg wird abgerundet durch die Reinigung sämtlicher Glasflächen an Silo und Verwaltungsgebäude sowie Grund- und Sonderreinigungen auf Abruf.

ARBEITSSICHERHEIT GEHT VOR

Professionalität steht dabei nicht allein für gewissenhafte Reinigung und angesichts des Staubaufkommens für die Vorbeugung von Explosionsgefahren mit ex-geschützter Technik. Es wird vor allem die Arbeitssicherheit in den Vordergrund gerückt, die durch das Know-how und die Erfahrung der Mitarbeiter sowie durch den Einsatz persönlicher Schutzausrüstung (PSA) gewährleistet wird. Dies umfasst das permanente Tragen von Staubmasken, Gehörschutz sowie Sicherheitsschuhen und Handschuhen. Zusätzlich tragen die Reinigungsexperten in einigen Bereichen einen Helm. Bei dem Einsatz von Gerüsten und Leitern steht die Sicherheit der Beschäftigten besonders im Fokus. Hier sind das Anlegen von Gurten und ihre fachmännische Sicherung Pflicht. Jederzeit muss gewährleistet sein, dass alle eingesetzten Mitarbeiter die besonderen Gefährdungen vor Ort gemäß der am Objekt gültigen Gefährdungsbeurteilung kennen und entsprechende Vorkehrungen treffen. Dies wird in den objektspezifischen Unterweisungen beziehungsweise Schulungen durch den zuständigen internen Sicherheitsbeauftragten von Kötter sichergestellt.

„Neben den professionellen und anspruchsvollen Reinigungsdienstleistungen sind auch die sicherheitsrelevanten Aspekte ausschlaggebend dafür, dass wir nur ausgebildete Industriereiniger mit Berufserfahrung einsetzen“, erklärt Silke Krüger. „Zudem müssen wir die notwendige Reinigung in der Höhe bereits bei der Mitarbeiterauswahl berücksichtigen. Denn die Höhentauglichkeit der Reinigungskräfte ist bei diesem Objekt ein Muss.“

KREUZKONTAMINATION VERMEIDEN

Um höchste Ansprüche eines Lebensmittelherstellers zu erfüllen, erfolgen die verschiedenen Reinigungsdienstleistungen

in den Produktionsbereichen genauso wie in den Logistikflächen genau abgestimmt auf die Qualitätsstandards des Betriebes. Bei der NKG Kala Hamburg greift der Lebensmittel-Sicherheitsstandard IFS Food. Heißt damit auch für die Reinigungsdienstleistungen: Streng geregelte Systeme und Prozesse sind erforderlich, um bei der Produktion und Verarbeitung von Nahrungsmitteln Kreuzkontaminationen zu verhindern und die geltenden Vorschriften einzuhalten – und somit die Sicherheit von Lebensmitteln zu garantieren. Hierfür kommt ein Farbcodierungssystem für Arbeitsbereiche, für manuelle Reinigungsgeräte und -materialien zum Einsatz. So werden unter anderem Bodenschieber, Besen oder Bürsten farblich unterschieden und kommen nur in dem festgelegten Bereich zum Einsatz, sodass unterschiedliche Schmutzpartikel nicht von einem Areal in ein anderes getragen werden – eine einfache und gleichzeitig wirksame Methode. Neben dem reduzierten Risiko einer Kreuzkontamination bewirkt das System noch raschere und effizientere Prozesse, da die Reinigungsgeräte leicht auffindbar sind und immer am richtigen Platz aufbewahrt werden. So kann sich das Reinigungsteam passgenau in die Betriebsabläufe eingliedern und einen reibungslosen Produktionsablauf unterstützen. Für die vor Ort eingesetzten Mitarbeiter bringt die Branche zusätzlich erhöhte An-



Die Reinigung aller Glasflächen an Silo und Verwaltungsgebäude rundet das Leistungsportfolio ab.

forderungen an die persönliche Hygiene mit sich, wie etwa das strenge Beachten der eigenen Körperhygiene (häufiges Händewaschen et cetera) oder der tägliche Wechsel der Dienstkleidung. Hierfür werden die Beschäftigten regelmäßig sensibilisiert und entsprechend ausgestattet.

QUALITÄTSMANAGEMENT

„Neben dem Einsatz ausgebildeter und motivierter Reinigungsspezialisten hat bei diesem Auftrag die stetige Qualitätssicherung zentrale Bedeutung“, betont Silke Krüger. Diese erfolgt mehrstufig: Durch den vor Ort tätigen Vorarbeiter und zuständigen Objektleiter sowie die Betriebs- und Niederlassungsleitung. Kontinuierliche in-

terne Audits stellen die Qualitätsstandards bei Reinigungsergebnis und Arbeitsschutz sicher. Zusätzlich finden regelmäßig Kundenaudits statt.

Silke Krüger: „Bei allen Maßnahmen in der Qualitätskontrolle darf ein Faktor nicht außer Acht gelassen werden: der regelmäßige, aktive Austausch mit dem Kunden. Nur so können wir noch besser auf die kundenseitigen Bedürfnisse und Anforderungen eingehen und unsere Dienstleistungen in die Abläufe vor Ort optimal einflechten.“

Quelle: Kötter Services
markus.targiel@holzmann-medien.de

MKS® Funke GmbH

Schleiftechnik für Profis

MKS® Equipment:
PDG Schleifmaschinen,
Diamantwerkzeuge,
Cleanstar Einscheiber,
Elch Nasssauger
und Schutz-, Vergütungs-
und Pflegesysteme



SANIERUNG



Thomas Zeisler:
Mit unseren professionellen Schleifsystemen können Sie eine fachgerechte und nachhaltige Sanierung von Naturstein-, Betonwerkstein- und Terrazzoböden wirtschaftlich durchführen. Ob leichter Reparaturschliff oder schwerer Planschliff – wir bieten die passenden Maschinen und Werkzeuge!

FRAGEN SIE UNS!
+49 [0] 2871 - 24 75-24

