

# Das Konzept stimmt...

## Hygiene mit System für die Spitzenqualitäten der Schinkenmanufaktur



© Chemische Fabrik Dr. Weigert

■ Abb. 1: Das Familienunternehmen Klümper mit 203 Jahren Erfahrung baut auf Tradition und den primären Leitsatz „Spitzenqualität zu marktgerechten Preisen“.

Durch beste Rohstoffe und fachkundige Handarbeit entstehen bei der Schinkenmanufaktur Klümper in Schüttorf Produkte der Spitzenklasse. Die Wurzeln reichen zurück bis in das Jahr 1821 zur Spezial-Schinken-Salz-Räucherei H. Klümper in einem westfälischen Bauernhof. Als „Spitzenqualität“ definieren die Klümper-Spezialisten heute sichere und gesunde Erzeugnisse, die auf Basis traditioneller, handwerklicher Fertigungstechniken, verbunden mit modernster, umweltfreundlicher Technologie unter Einhaltung höchster hygienischer Standards hergestellt werden.

Der Erfolg und die langfristige Sicherung des Unternehmens und seiner Arbeitsplätze hängen im Wesentlichen von der Qualität und Nachhaltigkeit der Arbeit ab. Diese Standards werden bei der Schinkenmanufaktur Klümper konsequent hochgehalten und bedürfen ausgewählter Partner, die ihren Beitrag zu diesem Qualitätsverständnis leisten.

Die Traditionen bei der Chemischen Fabrik Dr. Weigert haben sich sehr ähnlich entwickelt. Die Experten des ursprünglich familiengeführten Mittelstandsunternehmens mit hohen Qualitätsstandards verstehen daher die Anforderungen und Vorgehensweise der Schinkenmanufaktur Klümper allzu gut aus den eigenen Wurzeln: Im Falle der Schinkenräucherei und Fleischwarenfabrik Klümper und der Chemischen Fabrik Dr. Weigert treffen Schinkenexpertise auf Hygieneexpertise aufeinander. Bis 2020 war Dr. Weigert lediglich in puncto Händehygiene, mit dem Händedesinfektionsmittel Triformin SafeDis bei Klümper vertreten.

In Zeiten von Corona wurde jedoch das Thema Liefersicherheit immer prominenter und

wichtiger, und so trat die Firma Klümper aktiv an unseren zuständigen Neomoscan Vertriebsmitarbeiter Daniel Rudolph heran. Mit Daniel Rudolph wurde zuerst die Umfeldreinigung auf Neoform K Dis umgestellt. Das kombinierte Reinigungs- und Desinfektionsmittel hatte gleich mehrere, überzeugende Argumente:

- geringere Einsatzkonzentrationen: Der Wechsel auf Neoform K Dis ist sparsamer im Verbrauch! Wurden vorher noch Anwendungskonzentrationen von 3 % benötigt, so sind es heute nur noch 0,5 %. Das heißt, mit jeder Anwendung spart das Unternehmen ca. 80 % des Reinigungs- und Desinfektionsmittels ein. Neoform K Dis ist auch für niedrige Temperaturen getestet, wie sie z.B. in Kühlkammern vorkommen. Daher ist auch der Einsatz von nicht erwärmtem Wasser in der Anwendung unproblematisch.
- hervorragende Reinigungsleistung: „Nicht gemekert ist genug gelobt!“ – dieses Sprichwort darf an dieser Stelle zitiert werden. Denn seit dem Wechsel auf Dr. Weigert bei

der Umfeldreinigung gab es keinerlei Beanstandungen oder Reklamationen seitens der Anwender. Die Reinigungsleistung überzeugte die Mitarbeiter der Qualitätssicherung.

- Dosiertechnik, die begeistert: Ein Schaumsaugtellet und eine mobile Dosiereinheit zur Verschäumung sorgen für die notwendige Power und Flexibilität bei der Reinigung und Desinfektion der Anlagen und des Umfelds. Die zuständigen Mitarbeiter sind äußerst zufrieden mit den neuen Gegebenheiten!
- optimierte Arbeitssicherheit und Personalschutz: Durch den Einsatz von Neoform K Dis konnte man auch die Mitarbeiter bei der Umsetzung des Personalschutzes unterstützen. Zuvor wurde ein chlorhaltiges Produkt eingesetzt. Einige Anwender monierten brennende Augen und ein unangenehmes Arbeitsklima durch den Geruch dieses Produktes. Nun können die Anwender mit dem neuen Mittel Wirkstoffe auf Amin-Basis einsetzen, ohne Augen- und Atemwegsreizungen ausgesetzt zu sein. Darüber hinaus soll das neue Mittel nun auch in der Schuhsohlenhygiene eingesetzt werden. Hier benötigt man zukünftig also nur noch ein Produkt und profitiert von dessen Vielseitigkeit.

### Buchenspäne hinterlassen Spuren

Der traditionsreiche Klümper Schinken reift bis zu neun Monaten. Zu seinem einzigartigen Geschmack gelangt er in speziellen Räucher-kammern durch ein jahrhundertealtes Verfahren: über dem kalten Glimmrauch von Spänen aus Buche. Das Holz ist für den besonderen Geschmack des Endproduktes von entscheidender



© Chemische Fabrik Dr. Weigert

■ Abb. 2: Seit 1821 entstehen bei Klümper durch beste Rohstoffe und fachkundige Handarbeit Produkte der Spitzenklasse.

### Die Fleischwarenfabrik

Bei der H. Klümper Schinkenräucherei u. Fleischwarenfabrik in Schüttorf ist die Genusskultur herzhaft-zarter Schinkendelikatessen seit 1821 verwurzelt. „Die von uns bereits in siebter Generation gelebten Werte bestimmen alle unsere Aktivitäten“, so die beiden Geschäftsführer Andrea Moggert-Kemper und Heinrich-Eckhard Klümper. Als geschäftsführende Gesellschafter verbinden sie auf Basis der Klümper Leitsätze Fortschritt mit Tradition – im Sinne von Produkt, Kunde, Mitarbeiter und Tier. Die familiengeführte Schinkenmanufaktur hat die Vielfalt an köstlichen Aromavarianten geprägt – und regionale Spezialitäten zu einem internationalen Geschmackserlebnis gemacht. Die Homepage des Unternehmens hält u. a. eine Vielzahl ausgesuchter Rezeptideen rund um die Schinkendelikatessen bereit. [www.kluemper-schinken.de](http://www.kluemper-schinken.de)



© Chemische Fabrik Dr. Weigert

Abb. 3: Die Räucherammer ist essenziell für die traditionelle Räucherung. Sie wird mit Rauchharzentferner von Dr. Weigert gereinigt.

der Reinigung. Dies ist dank Neomoscan FA 12 nun behoben und die Verantwortlichen sind sehr zufrieden mit der Leistung der Produkte von Dr. Weigert.

sind bspw. Reinigungs- und Desinfektionspläne, die von Dr. Weigert erstellt werden, und natürlich der Service vor Ort durch Vertriebsmitarbeiter Daniel Rudolph und seine Vertretungen. Das Konzept stimmt für die Schinkenmanufaktur.

Für die nahe Zukunft laufen bereits die Abstimmungen über weitere Projekte: zusätzliche Anwendungen werden aktuell evaluiert und geprüft. Außerdem gilt es, stetig nach Optimierungspotentialen bei vorhandenen Anwendungen zu suchen und die Prozesssicherheit weiter zu gewährleisten.

Die Experten von Dr. Weigert unterstützen gerne bei allen Projekten rund um das Thema Hygiene.

Die Experten von Dr. Weigert bedanken sich ganz herzlich bei Frau Eva Wintering aus dem Qualitätsmanagement der Firma Klümper für den Fakten-Check und den anregenden Austausch im Vorfeld dieses Beitrags.

**Autor: Stefan Walter, Marketing & Produktmanagement Chemische Fabrik Dr. Weigert**

der Bedeutung. Seit Anfang April 2023 werden hier mit Neomoscan FA 12 als Rauchharzentferner die Räucherammern gereinigt. Hier ist man ebenfalls äußerst glücklich über die optimalen Reinigungsergebnisse. Vorher verblieb eine Art Belag bzw. ein „Film“ auf den Oberflächen nach

### Hygiene mit System – die Vorteile für den Kunden

Neben der herausragenden Produkt-Performance schätzt das Unternehmen Klümper vor allem den gut abgestimmten Service bei Dr. Weigert: da

#### Kontakt:

**Chemische Fabrik Dr. Weigert GmbH & Co. KG**

Stefan Walter

Tel.: +49 40/78960257

[stefan.walter@drweigert.de](mailto:stefan.walter@drweigert.de)

[www.drweigert.de](http://www.drweigert.de)

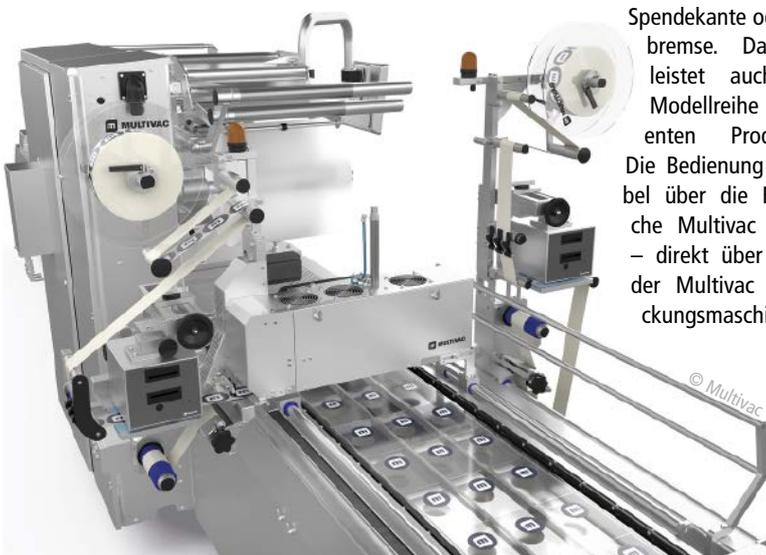
### Erweitertes Querbahnetikettierer-Portfolio

Multivac erweitert sein Portfolio an Querbahnetikettierern um die neue Modellreihe CL 1, die auf der Anuga Foodtec im März erstmals der Öffentlichkeit vorgestellt wird. Die Querbahnetikettierer der Modellreihe CL 1 bieten eine wirtschaftliche Option für einen Großteil der gängigen Anforderungen an eine präzise und sichere Etikettierung und sind somit eine kostengünstige Alternative zu den Hochleis-

tungsmodellen CL 2. „Durch die Nutzung von bewährten Lösungen, auf die wir mit unserer langjährigen Erfahrung in diesem Bereich zurückgreifen, ist die neue Modellreihe schnell etikettierbereit und für einen zügigen Chargenwechsel ausgelegt“, erklärt Michael Reffke, Produktmanager für Kennzeichnungstechnik bei Multivac Marking & Inspection. „So setzen wir bspw. bewährte Technologie der Erfolgsmodelle CL 2 ein, wie den Etikettensensor, die Spendekante oder die Papierbremse. Damit gewähr-

leistet auch die neue Modellreihe einen effizienten Produktionsalltag. Die Bedienung ist komfortabel über die Bedienoberfläche Multivac HMI möglich – direkt über das Terminal der Multivac Tiefziehverpackungsmaschine, aber auch

mit eigenem Bedienterminal auf Anlagen anderer Hersteller.“ Die Modelle können Etiketten bis zu einer Breite von 150 mm präzise und produktschonend auf die Ober- und Unterseite aller Arten von Packungen aufbringen. Die optimal gestaltete und präzise einstellbare Etikettenführung benötigt weniger Umlenkrollen als andere verfügbare Marktlösungen. Eine Aufwickelrolle mit Kunststoffgliederkette sorgt für ein schnelles und einfaches Abziehen des aufgewickelten Trägermaterials, die Bordscheiben für die Fixierung der Etikettenrollen können mit einer Hand gelöst und abgenommen werden. Zudem können die Maschinen mit allen Standard-Drucktechnologien verknüpft werden. Die neuen Querbahnetikettierer sind konstruktiv für eine besonders sichere Reinigung und schnelle Wartung ausgelegt. Die Umlenkrollen sind hygiesicher verschlossen und werkzeuglos abnehmbar. Auch die Vorzugswalze mit Gegendruckrolle kann einfach gereinigt werden und ist ohne Werkzeug zugänglich. Die neuen Modelle lassen sich sicher und gründlich nach Schutzklasse IP 65 nassreinigen.



**Multivac Sepp Hagenmüller SE & Co. KG**

Tel.: +49 8334/601-0

[muwo@multivac.de](mailto:muwo@multivac.de)

[www.multivac.com](http://www.multivac.com)