

# Hygienisch sauber in aller Kürze...

## Nachhaltige Reinigung in der Ulmer Bio-Schaubäckerei Brotreform

Frisches Holzofenbrot im täglichen Wechsel und vier Sorten Kleingebäck – alles handgemacht in höchster Bio-Qualität und nach strengen Demeter-Standards: Das bieten Sven Jansky und sein Team ihren Kunden in ihrer veganen Holzofen-Schaubäckerei „Brotreform“ in der Ulmer Innenstadt. Um ihren hohen Ansprüchen auch in der Reinigung gerecht zu werden, setzt das Brotreform-Team auf das kraftvolle Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+ der beam GmbH aus Altenstadt (Bayern).

vier Stunden am Tag benötigt, denn wir mussten neben der Oberflächenreinigung auch die Böden einweichen, schrubben, abziehen und die Flächen zum Schluss auch noch desinfizieren. Wer uns jetzt durchs Schaufenster beim Putzen zusehen will, der muss sich beeilen. Denn jetzt nimmt einer von uns das Dampfsaugsystem von Beam und ist in einer Stunde fertig. Die Zeitersparnis ist der Hammer. Und auch das Reinigungsergebnis ist viel besser als zuvor“, freut sich Jansky.



■ Abb. 1: Sven Jansky setzt in seiner Ulmer Bio-Bäckerei Brotreform mit seinem Team die strengen Demeter-Standards um.

Durch die Kombination aus heißem Trockendampf und UVC-Bestrahlung im Wasserfilter spart sich das Team den Einsatz von Reinigungschemikalien und über 90% an Wasser. Besonderer Bonus: Mit dem HACCP-konformen Dampfsaugsystem hat Brotreform die tägliche



■ Abb. 2: Dank heißem Trockendampf sind Mehl, Teigreste und andere Anhaftungen schnell beseitigt.

Reinigungszeit um über 85% reduziert, so dass Mehl, Teigreste und andere Anhaftungen besonders schnell beseitigt sind.

„Wir sind eine kleine, stetig wachsende Demeter-Bäckerei und folgen der Devise, lieber wenige Produkte, diese aber in höchster Bio-Qualität herzustellen“, sagt Brotreform-Geschäftsführer Sven Jansky. Weil er sich den Bio- und sogar den noch strengeren Demeter-Standards verschrieben hat, verzichtet sein Betrieb seit seiner Gründung 2022 bei der Reinigung komplett auf aggressive und umweltschädliche Chemikalien.

### Aus acht Stunden mach eine

„Dadurch war die Reinigung bislang jeden Tag wahnsinnig zeitaufwändig und kräfteaufwendend. Zu zweit haben wir für die ganze Bäckerei bis zu

### Mehr Zeit für die Kunden

Die nachhaltige Reinigung nach dem Green-Cleaning-Ansatz von Beam mit heißem Trockendampf ist ganz im Sinne der Verbraucherinnen und Verbraucher, wie Beam-Geschäftsführer Marco Wiedemann weiß: „Nicht nur für Bio- oder Demeter-Betriebe gilt: Die Kundinnen und Kunden von heute sind sehr verantwortungsbewusst. Sie legen viel Wert auf Qualität, Umweltschutz und den schonenden Umgang mit Ressourcen. Das leben ihnen Sven Jansky und sein Team jetzt Tag für Tag vor. Und gleichzeitig haben die Brotreformer nun ja mehr Zeit, sich auf die Backwaren und die Beratung ihrer Kunden zu fokussieren.“

Auf der Fachmesse Südback in Stuttgart waren Jansky und sein Team erstmals auf Beam aufmerksam geworden, die Live-Demonstration am Stand hatte sie schnell angelockt. Zu Beginn war Jansky noch skeptisch: „Bei der Präsentation am Stand sah das System zwar schon sehr vielversprechend aus – aber ich hatte meine Zweifel, ob das Gerät das auch in unserer Bäckerei halten kann.“ Weil er und seine Kollegen genug davon hatten, täglich acht Stunden in die Reinigung zu stecken, wurde eine Vorführung in der Schaubäckerei in Ulm vereinbart.

### Aha-Effekt

Dort kam dann der Aha-Effekt. Denn für die Vorführung hatte sich Jansky einen besonderen Härtetest einfallen lassen: „Der Boden in unserer Spülküche besteht aus sehr eng strukturierten Gewerbefliesen. Die müssen besonders gründlich gereinigt werden, da sich hier sonst schnell eine Menge Dreck ansammelt und festsetzt. Für den Test habe ich also eine kleine Ecke in der Spülküche gezielt drei Tage lang nicht gereinigt und war mir sicher: Der Beam-Experte kriegt den Schmutz niemals gelöst. Als er dann das Gerät vorführte, ging er ein paarmal mit der Düse über die Fliesen – und sie waren in Sekunden blitzblank. Da wusste ich, dass wir das Gerät für unseren Betrieb brauchen“.



■ Abb. 3: Das Dampfsaugsystem befreit auch die Fliesen und Fugen in der Backstube zuverlässig von Verschmutzungen.

### Green Cleaning lohnt sich

Besonders beeindruckt hat Sven Jansky auch die umweltschonende Arbeitsweise des Beam-Systems: Denn durch seine Dampfpower kommt das HACCP-zertifizierte Dampfsaugsystem komplett ohne Reinigungschemikalien aus. Darüber hinaus sind die Dampfsaugsysteme auch absolute Wassersparer. Durch die Umwandlung von Wasser in Trockendampf werden für die Reinigung von einer 100 m<sup>2</sup> großen Fläche gerade mal drei Liter Wasser benötigt.

„Für uns ist das Beam-Gerät ist ein echter Gamechanger, denn es ist HACCP-zertifiziert und wird unseren strengen Hygieneauflagen gerecht. Außerdem spart es uns viel Geld: Bisher haben wir jeden Monat über 300 € für Reinigungsmittel ausgegeben. Die fallen jetzt weg. Wenn es hochkommt, geben wir jetzt noch vielleicht 10 € im Monat für Spülmittel aus – aber das war's dann auch“, sagt Sven Jansky.

### Volle Dampfpower

Möglich macht das die volle Reinigungspower des Blue Evolution XL+: Das Gerät kombiniert 180°C heißen Trockendampf mit bis zu 10,0 bar Dampfdruck und einer Leistung von 7.200 W und macht so selbst hartnäckigsten Verschmutzungen, z.B. Verkrustungen am Ofen oder Fettverschmutzungen auf den Gewerbefliesen, den Garaus. Durch die innovative UVC-Bestrahlung im Wasserfilter wird die Raumluft außerdem mitgewaschen: Die gelösten Schmutzpartikel werden im Wasser gebunden, das UVC-Licht tötet Keime ab und inaktiviert Viren.

„Egal, ob sie ihren Gärraum, ihr Tiefkühlhaus, ihre Maschinen oder die gesamte Backstube und Ladenfläche reinigen – mit unseren Systemen erreichen Bäckereien den höchsten Hygienestandard in wirklich allen Anwendungsbereichen. Dabei arbeiten sie auch noch besonders effizient – denn unsere Systeme dampfen und saugen ja in einem Arbeitsgang. So sind die gereinigten Oberflächen



■ Abb. 4: Selbst empfindliche Technik wie den Verdampfer im Kühlhaus reinigt Sven Jansky mit dem Beam-Gerät besonders schonend.

nicht nur zu 100% hygienisch rein, sondern auch sofort wieder trocken, so dass ohne Wartezeit weitergearbeitet werden kann. Und der deutlich geringere Reinigungsaufwand spiegelt sich natürlich auch in den Personalkosten wider“, erklärt Robert Wiedemann, der die Beam GmbH zusammen mit seinem Sohn Marco als Geschäftsführer leitet.

### Strenge Hygienestandards erfüllt

Die erstklassigen Reinigungsergebnisse der Innovationen sind wissenschaftlich belegt: So wird die Blue-Evolution-Serie nicht nur dem strengen HACCP-Standard gerecht, sondern überzeugt auch beim Vier-Felder-Test auf ganzer Linie. Denn bei der Reduktion der Keimzahl überzeugt die Blue-Evolution-Reihe mit einer Keimreduzierung von 2,89 log-Stufen. Damit sind die Geräte bestens für den Einsatz in sensiblen Bereichen wie z.B. in der Lebensmittelbranche oder auch im medizinischen Umfeld zertifiziert.

Autor: Marcus Wiesenhöfer, Jensen Media

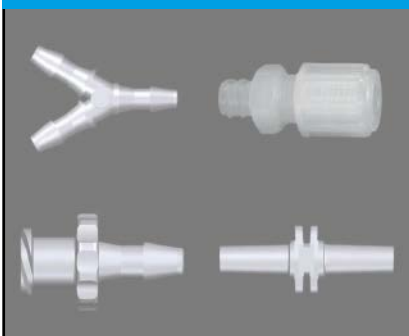
#### Kontakt:

#### Beam GmbH

Altenstadt  
Robert Wiedemann  
Tel.: +49 8337/7400-0  
verkauf@beam.de  
www.beam.de

## Mikro-Schlauchverbinder für die Analytik und Labortechnik

[www.rct-online.de](http://www.rct-online.de)



### Mikro-Schlauchverbinder und Verschraubungen

- **Viele Ausführungen und Verbindungsmöglichkeiten**  
Luer-Lock-Adapter, Schlauchtüllen, Schlauchverschraubungen, Tri-Clamp-Verbinder, Kapillar-Verbinder, Steckverbinder
- **Gefertigt aus hochwertigen Werkstoffen**  
Fluorkunststoffe, Edelstahl, Polyolefine, Polyamide u.v.m.
- **Chemikalienresistent, temperaturbeständig und sterilisierbar**  
Mit Zulassungen nach FDA und USP Class VI



**Reichelt  
Chemietechnik  
GmbH + Co.**

Englerstraße 18  
D-69126 Heidelberg  
Tel. 0 62 21 31 25-0  
Fax 0 62 21 31 25-10  
rct@rct-online.de

