

Cool it, Melle

Maßgeschneiderte Türen für optimale Hygiene

Die Anforderungen, die im Bereich Hygiene an die Fleischindustrie gestellt werden, sind hoch. Dabei geht es für die Unternehmen nicht nur darum, gesetzliche Auflagen und internationale Hygienestandards zu erfüllen, sondern auch um das Vertrauen der Verbraucher in die Produktion und die hergestellten Waren. Deshalb kommen in Sachen Hygiene nicht nur alle produktionsrelevanten Betriebsbereiche auf den Prüfstand. Auch bauliche Komponenten, wie zum Beispiel Tür- und Torsysteme rücken in den Vordergrund.

Das Ziel dabei ist, die strengen Hygienevorschriften im gesamten Betrieb zu erfüllen – von der Anlieferung der Rohware bis zur Auslieferung der Produkte. Als Barrieren zwischen verschiedenen Produktionsbereichen und zur Außenwelt kommt den Türen

dabei eine besondere Bedeutung zu.

„Türen und Tore sind immer neuralgische Punkte, was zum Beispiel die Kontakt-kontamination angeht“, sagt Jürgen Reiner vom gleichnamigen Planungsbüro in Osnabrück. Immer mehr

seiner Kunden legen deshalb großen Wert auf innovative Komplettlösungen im Bereich Türen. So auch die Verantwortlichen von der Feldhues Food Tec GmbH in Metelen. Als Hersteller hochwertiger Brühwurstpasteten, die auf die Konsumentengruppe der Kinder und jungen

Verbraucher abzielen, muss Feldhues hygienisch immer einen Schritt voraus sein: Das Vertrauen der Eltern in die Produkte ist der Schlüssel zum Markterfolg. Die Vorgaben an den Planer beim Bau der neuen Produktionsstätte waren deshalb auch im Hinblick auf die Türen sehr hoch: qualitativ und hygienisch einwandfrei – alles aus einer Hand.

Durch den hohen Anspruch von Food Tec an die technische Ausstattung waren Standardlösungen von vornherein ausgeschlossen. Das Planungsbüro Reiner suchte daher den Kontakt zu Cool it. Das Unternehmen aus Melle fertigt bereits seit 1984 innovative Tür- und Torsysteme für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie und ist seit 1990 Marktführer in Deutschland.

Dabei setzt Cool it nicht auf vorgefertigte Standards, sondern auf maßgeschneiderte, individuell angepasste Lösungen. Trotz der Orientierung an spezifischen Kundenwünschen wird Cool it dem Anspruch eines Vollsortimenters gerecht und ist dadurch in der Lage Türen und Tore in hygienischer Ausführung für alle Einsatzbereiche zu liefern. „Das Projekt Feldhues Food Tec gab uns die Möglichkeit unsere gesamte Programmtiefe anzuwenden und zu zeigen, das hohe Hygieneanforderungen für uns ganz alltäglich sind“, sagt Rasmus Brandhorst, Marketingleiter bei Cool it.

Was das heißt, wird schnell an einigen Beispielen deutlich: Alle Zugangstüren zum Produktionsbereich sind automatisiert und werden berührungslos angesteuert. Sie öffnen und schließen automatisch. Das heißt, Mitarbeiter kommen nach der Handdesinfektion ohne Türberührung



Hygieneschleuse mit automatischer Schiebetür. Die Tür öffnet und schließt berührungslos nach Benutzung der Hygieneschleuse.

an ihren Arbeitsplatz. Die Zugangstüren von den Umkleidekabinen zum Betrieb sind für Nassräume geeignete Hygienetüren mit T30 Zulassung (30 Minuten Brandwiderstand). Diese Türen sind mit einer Zugangskontrolle ausgestattet, so dass nur autorisiertes Personal mit entsprechender Chipkarte die Türen öffnen kann.

Die breite Produktpalette von Cool it kam im gesamten Betrieb zum Tragen: Drehtüren und Schiebetüren für Kühl-, Gefrier- und Betriebsräume, Pendeltüren, Hygienebrandschutztüren und Brandschutztüren für Kühl- und Gefrierräume. Pendel- und Schiebetüren sind automatisiert und mit Radarbewegungsmelder zum berührungsfreien Öffnen und Schließen ausgerüstet. Alle Türen und Tore wurden nach Aufmass gefertigt. Sie sind hygienisch einwandfrei und entsprechen ausnahmslos den gängigen Zertifizierungen und Normen im sicherheits- und hygienerlevanten Bereich.

Das machte es Feldhues leicht, die EU-Zulassungen nach der Fleischhygieneverordnung sowie Milchverordnung mit entsprechendem HACCP Qualitätssicherungssystem und den IFS International Food Standard zu erreichen.

„Die Zusammenarbeit mit Cool it war für uns ideal“, sagt Bernhard A. Feldhues. Dabei sei nicht nur die kompetente Beratung im Vorfeld von großer Bedeutung gewesen, sondern auch die unkomplizierte Abwicklung des gesamten Projekts habe vieles einfacher gemacht. Den Ausschlag für die Entscheidung mit Cool it zusammenzuarbeiten gab neben den bereits genannten Aspekten die große Produktvielfalt und -kompetenz. Alle Türen und Tore aus einer Hand bekommen zu können, hygienisch und qualitativ einwandfrei, dazu noch maßgeschneidert, sei Feldhues wichtig gewesen. Die von Cool it angebotene Komplettlösung erleichtert nicht nur die Betriebsabläufe, sondern wirkt sich, so Feldhues weiter, zusätzlich äußerst positiv auf Service und Wartung aus. „Ein Ansprechpartner



Hygiene-Brandschutztür mit elektronischer Zugangskontrolle.

genügt. Schon läuft alles rund.“ Darüber hinaus verfügt Cool it was Themen wie Sicherheit, Hygiene und Isoliertechnik betrifft über eine absolute Kernkompe-

tenz. Viele Dinge habe man so bei Planung und Umsetzung des Projekts deshalb nicht extra thematisieren müssen. Denn Cool it weiß, was wichtig ist. ■



Vorsatzwand mit Kühlraumdrehtüren. Für schnelle Abkühlung nach dem Brühvorgang.



Kühl- und Gefrierraumschiebetüren.