

Zukunftsweisender Hygienestandard bei Goldsteig



**Erfahrungswerte nach gut eineinhalb Jahren laufendem Produktionsbetrieb im Erweiterungsbau der dritten Käse-
rei Goldsteig in Cham**

„Wir wollten einen Hygienestandard schaffen, der uns auch die nächsten Jahre begleitet“, mit dieser Aussage bringt Anton Luible die Kernvorgabe auf den Punkt. Als technischer Leiter der Goldsteig Käsereien Bayerwald GmbH in Cham hat er den gesamten Erweiterungsbau in allen Phasen betreut. Mit einem gewaltigen „Kraftakt“ ist es gelungen, das ganze Vorhaben in nur 13-monatiger Bauzeit und das bei extrem starken Winterbedingungen 2005/06 zu realisieren. Auch nach 20 Monaten laufendem Produktionsbetrieb ist man bei Goldsteig mit Material- und technischer Gebäudeausstattung zufrieden: Die sorgfältige Planung und gut bedachte Ausstattungswahl sichern die Produktionsqualität und leisten auch einen

Beitrag, Kosten wie Ressourcen zu schonen.

Im September 2006 nahm man die dritte Käserei in Cham in Betrieb. Seither können hier 900.000 l Milch pro Tag durchgesetzt werden, was eine Verdoppelung der Produktionskapazitäten in Cham bedeutet. Neben dem Hauptgebäude für die neue Schnitt- und Hartkäserei wurden auch neue Tanklager, eine CIP-Reinigung, ein vollautomatisches Hochregallager und Sozialräume errichtet; eine Verbindungsbrücke versorgt den Neubau mit Logistik, Lagertechnik



**Goldsteig Käsereien Bayerwald GmbH
in Cham** Werksfoto

und Energie aus dem „alten“ Werk. Das vom in Cham ansässigen Architekturbüro Gemoll geplante Gebäude ist teilweise zweigeschossig angelegt, wobei der Produktionsbereich über die gesamte Gebäudehöhe ausgelegt ist. Die komplette Produktion von der Milchlieferung bis zur Logistik kann komplett elektronisch überwacht und rückverfolgt werden. Grundsätzlich kann bis ins Kundenregal nachvollzogen werden, wann, welcher Käse wo ist, aus welcher Anlieferung er gefertigt wurde, welche Produktionszeiten und -wege er durchlaufen hat und wo er sich gerade befindet.

Was die bauliche Material- und Technikausstattung anging, so wusste man eines ganz klar: „Jegliche Renovierung gestaltet sich bei einem 3-Schicht-Produktionsbetrieb, der rund um die Uhr läuft, als äußerst schwierig und ist dazu zeit- und kostenaufwändig“, erklärt Anton Luible. „So versuchte man,

gleich vorausschauend zu bauen, um künftige Renovierungsmaßnahmen so gering wie möglich zu halten. Daher setzten wir von Anfang an auf innovative Gebäudeausstattung und hochwertige Baumaterialien.“

Bei der hygienischen Decken- und Wandverkleidung entschied man sich für das hochqualitative GFK-Paneel Glasbord. Architekt Rudolf Gemoll und die Goldsteig-Entscheider sind sich einig: „Wir waren von Haus aus überzeugt, dass Glasbord das Beste ist, was man derzeit einbauen kann“. Aus Erfahrung im Plattlinger Werk, wo Glasbord bereits in Käseferäumen erfolgreich eingesetzt ist, wusste man schon um die Vorzüge des Materials Bescheid. Aus Kostengründen gab es zwar noch Überlegungen, zu herkömmlichen Fliesen und abwaschbaren Anstrichen zu greifen, die dann aber verworfen wurden, weil sie mit dem Makel der häufigen Nachbesserung behaftet sind. Anton Luible konkretisiert das Problem im Nassbetrieb: „Feuchte fördert einfach Schimmelbildung, die Säure-Laugen machen die Luft dazu extrem aggressiv. Anstriche müssen daher regelmäßig erneuert werden, was aber in einem Produktionsbetrieb ohne Standzeiten zu Produktionsausfällen führt.“

Den klaren Vorteil der schnellen, einfachen Reinigung, die turnusgemäß erfolgt und in der Regel in fünf Stunden erledigt ist, weiß der technische Leiter zu schätzen. Die Erfahrung aus dem Betrieb in Plattling hat gezeigt, dass Glasbord auch weit extremen Bedingungen, nämlich in der Rot-schmier- und Schimmelkäserei standhält. Wo Limburger und Camembert produziert werden, musste bei einer herkömmlichen Wandbeschichtung alle acht Tage eine Komplettreinigung stattfinden. Seit die Hygieneverkleidung montiert wurde, konnten die Reinigungsintervalle um ein Vielfaches gesenkt werden. Um Renovierungsarbeiten möglichst weit in die Zukunft zu verlagern, wurde im Neubau eine

spezielle harte Verfüzung bei der Glasbordmontage eingesetzt. Die 2-Komponenten-Epoxidharz-Fuge, speziell für Glasbord Paneele vom Systementwickler Hydewa GmbH, Weidenberg, entwickelt und abgestimmt, ist besonders langlebig und gilt als wartungsfrei.

Verdeckte Versorgungsetage

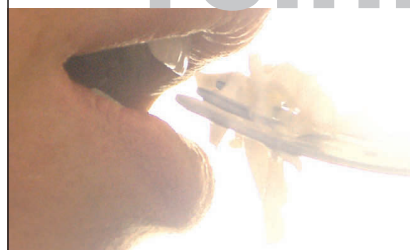
In der neuen Käserei hat man die Glasbord-Decken in Produktion und Salzbädern abgehängt. Dies hat neben dem ästhetischen Faktor einen wichtigen hygienischen Hintergrund. Sämtliche Versorgungsleitungen sind in dem Raum oberhalb der abgehängten Decke montiert, die für Revisionszwecke begehrbar ausgebildet ist. Zwar mussten aufgrund der häufig geänderten Rohrdurchführungen die Berechnungen für die Tragfähigkeit der Sandwichpaneele immer wieder neu erfolgen, doch letztlich ist die Lösung gut gelungen, weil enorme Hygienesicherheit in der Produktion gewährleistet werden kann.



Hygienische Wand- und Deckenverkleidung mit Glasbord-GFK-Paneele in teilweise bis zu 8 m Länge. Werksfoto

Verantwortung und wirtschaftlicher Erfolg. Was Menschen zu sich nehmen, muss rein sein. Reinheit ist das Gebot der Lebensmittelindustrie.

rein.



Die HACCP-konforme Fremdkörperdetektion – mit S+S.

Systeme von S+S separieren zuverlässig Metalle, Fremdkörper und Fehlprodukte. Sie nutzen induktive Metallsuchtechnik, Magnettechnik sowie Röntgentechnik, und sind in allen Prozessstufen einsetzbar: vom Rohstoffeingang bis zur Warenausgangskontrolle.



S+S Separation and Sorting Technology GmbH

Induktive Metall-Detektoren
Induktive Metall-Separatoren
Magnet-Separatoren
Röntgen-Systeme



Regener Straße 130
D-94513 Schönberg, Germany
Tel. +49 8554 308-0
Fax +49 8554 2606
info@se-so-tec.com
www.se-so-tec.com

Willkommen auf unserem Stand:
Halle 13, Stand 13A90



„Die Qualität eines Materials ist die eine Sache, aber erst die kompetente Verarbeitung am Bau entscheidet, ob die Materialanforderungen auch dauerhaft erfüllt werden“, gibt Architekt Rudolf Gemoll zu Bedenken. So beauftragte Goldsteig ein deutschlandweit führendes Unternehmen mit der Installation der ca. 5.000 qm Glasbord-Sandwichenelemente: Plattenhardt & Wirth mit Stammsitz in Meckenbeuren und Niederlassungen in Siegen, Landsberg bei Halle und Bremerhaven ist seit über 40 Jahren im Kühllager- und Hygienebau tätig. Geschäftsführer Martin Wirth macht deutlich: „Eine sehr sorgfältige Planung im Vorfeld und Detailabsprachen mit Architekt, Hersteller und dem Bauherrn kennzeichnen unsere Arbeit. Denn ein Produkt ist nur so gut, wie die Detailplanung der Ausführung. Wir verfügen über mehrere Teams, die speziell für die GFK-Montage geschult sind und arbeiten mit modernen Montagesystemen. Mit Hilfe des Oktopus-System zum Beispiel können die teilweise recht schweren und großformatigen Elemente kräftefrei und genau positioniert werden. Dank dieser modernen Montagetechnik war auch die Verarbeitung der bis zu 8 m langen Paneele problemlos und am Realisierungszeitraum konnte deutlich gespart werden.“

Im Bodenbereich wurde erstmals ein hochbelastbarer Kunststoffboden

„Ucrete“ eingesetzt. Laut Anton Luible wurden in früheren Bauten 8-Eck-Fliesen und Klinker verlegt, wobei die Fliesen schon beständig seien, aber die Fugen eben nicht. Der neue Ucrete-Boden bietet Eigenschaften wie Temperaturbeständigkeit bis 120°C, hochbelastbar, säure- und laugenfest, rutschfest, hygienisch, antistatisch usw. In den Produktionsräumen wurde er in der 9 mm Stärke, in der Waschküche in 12 mm eingesetzt.

Kanallose Lüftungstechnik und Wärmerückgewinnung

Mit der Planung der technischen Gebäudeausstattung griff man bei Goldsteig auf bekannte Gesichter zurück. Manfred Wolf von der PGH Ingenieurgesellschaft in Bayreuth hat bereits die Mozzarella-Produktion mit einem damals revolutionären System der kanallosen Klimatisierung ausgestattet. „Kanäle wollte man auch in der neuen Käserei keine – sie neigen zu Verschmutzungen und müssen gereinigt werden“, begründet der Technik-Leiter den hygienischen Aspekt. PGH-Geschäftsführer Manfred Wolf erklärt: „Die von PGH eingesetzten HACIS-Geräte arbeiten völlig kanalfrei mittels induktiver Luftdurchmischung. Dadurch wird auch jegliche Zugluft unterbunden, was das Wohlbefinden der Mitarbeiter und die Produktqualität wesentlich fördert. Die Lüftungsanlagen werden außerdem mit reiner



Kanallose Lüftungsgeräte HACIS sorgen für zugfreie Klimatisierung in der Goldsteig-Produktion. Werksfoto

Außenluft betrieben, da ein Umluftbetrieb mit vorhandener, keimbelasteter Innenluft hygienische Bedenken aufgibt.“

Um die Frischluft für die Klimatisierung vorzuwärmen, nutzt man ein System der Wärmerückgewinnung, denn die „Abfallwärme“ aus den Kälteanlagen der Milchkühlung steht als „kostenlose“ Energiequelle für die vorgegebene Anwärmerung der Lüftungsanlagen zur Verfügung. Bei den Planungen bringt PGH großes Detailwissen um die Milchverarbeitung und Käseproduktion ein, dabei liegen der Hygieneaspekt, die Kosteneinsparung und Ressourcenschonung immer im Vordergrund. So unterstrich Manfred Wolf auch das Installationsgeschoss mit der Unterbringung aller Versorgungsleitungen weg von der Produktion als Grundforderung einwandfreier Hygiene. „Wir machen Qualität und wollen gleichzeitig Ressourcen schonen“ lautet die Firmenphilosophie von Goldsteig. Das Unternehmen zählt als Deutschlands größter Mozzarella-Hersteller; europaweit belegt man Platz Zwei; die Emmentaler-Käserei gehört ebenfalls zu den größten in Deutschland und positioniert sich auch in ganz Europa im vorderen Bereich. ■

Zwick / Roell

- **Universelle Prüfleistung schon ab 500 N**
- **Exakte Messung von Kraft, Weg und Dehnung**
- **Kinderleichte Bedienung mit der flexiblen Prüfsoftware testXpert®**

Jetzt kostenlos Infos anfordern

Zwick GmbH & Co. KG Tel.: 0 73 05-1 00
 August-Nagel-Str. 11 Fax: 0 73 05-1 02 00
 D-89079 Ulm Internet: <http://www.zwick.de>
 e-mail: info@zwick.de



Prüfen mit Verstand