

Pressemitteilung

Innovation in der Reinigung

Vietnam interessiert sich für „Biofinos“ Hygienemanagement

Bad Brückenau/ Emstek, 25.10.2016

Hygienisch top, frei von unerwünschten Rückständen durch Reinigungsmittel und umweltschonend produziert – so muss ein Lebensmittel sein. Gleichzeitig dürfen Reinigungsmittel die Umwelt, insbesondere das Abwasser, nicht belasten. Eine große Herausforderung, vor der jedes Unternehmen steht. Der Bio-Geflügel-Verarbeiter und AÖL-Mitglied „Biofino GmbH“ zeigt, wie es gehen kann.

Die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AÖL) unterstützt das Projekt „Umweltfreundliches Reinigungs- und Hygienemanagement in Lebensmittelbetrieben“ vom Büro Lebensmittelkunde und Qualität (BLQ), das zusammen mit dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) und der Hochschule Fulda vor zwei Jahren ins Leben gerufen wurde.

Mikrobielle Sicherheit und langfristige Einsparungen

„Biofino“ hat es geschafft, bei der Reinigung der Betriebsflächen auf Petrochemie zu verzichten und gleichzeitig die mikrobielle Sicherheit zu gewährleisten. Dafür gab es Bestnoten von der Lebensmittelüberwachung.

Zudem war bei dem Unternehmen bereits das vietnamesische Gesundheitsministerium zu Gast, um sich über deren eingeführtes Hygienemanagement zu informieren. „Wir sind sehr beeindruckt von der Keimfreiheit hier im Betrieb und sehen gute Ansätze für unser Land“, so Vertreter Le Thanh Hai.

Entwickelt und produziert werden die ökologischen Reinigungsprodukte von der Firma German Oekotec aus Melle bei Osnabrück, die im kontinuierlichen Austausch mit Biofino steht. „Das Mittel reinigt nicht nur, es schont sogar die Haut“, erklärt Betriebsleiter Siegfried Bohmann. Viele Mitarbeiter, die zuvor allergische Reaktionen auf die herkömmlichen Reinigungsmittel gezeigt hätten, seien nun beschwerdefrei. Zwar sei das neue Reinigungsmittel auf den ersten Blick etwas teurer als das Konventionelle, doch bereits mittelfristig mache sich die Umstellung durch Einsparungen etwa beim geringeren Verschleiß von Betriebsmitteln, wie zum Beispiel Laufbändern, bezahlt. „Wir sehen schon jetzt“, sagt Bohmann, „die Lebensdauer der Maschinen wird eindeutig verlängert.“

Die Ökobranche als Pionier

Auch bei umweltfreundlichen Reinigungssystemen leistet die Ökobranche somit Pionierarbeit. Weitere Ergebnisse des Projekts zu Reinigung und Desinfektion von AÖL, BLQ, FiBL und der Hochschule Fulda werden Anfang 2017 veröffentlicht. Dort werden weitere Praxisbeispiele der AÖL-Mitglieder „Rack und Rüther“, „Ulrich Walter“ und „Gemüse Meyer“ gezeigt.

AÖL Presseinfo * Veröffentlichung honorarfrei * Um einen Beleg wird gebeten * 2.404 Zeichen

Die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller ist ein Zusammenschluss von 97 Unternehmen (Oktober 2016) der Lebensmittelwirtschaft. Ihre Mitglieder aus Deutschland, Österreich, Schweiz und den Niederlanden erwirtschaften einen Bio-Umsatz von über 3 Milliarden Euro. Im Zentrum der Arbeit stehen die politische Interessenvertretung sowie die Förderung des Austauschs und der Kooperation der Mitglieder untereinander.

Pressekontakt:

Anne Baumann

Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V.

Untere Badersgasse 8 | 97769 Bad Brückenau | Tel: 09741- 938 733 - 0

anne.baumann@aoel.org | www.aoel.org