

Die Fleischerei

International magazine for meat processors in trade and industry

Linienproduktion:

Mit hoher Leistung
füllen und portionieren

Verpacken:

Verpackungslösungen
fürs Fleischerhandwerk

BioFach 2017:

Trends auf der Leitmesse
der Biobranche

Fleischerei
Handwerk

Spargelsaison:

Zeit für mehr Umsatz
mit Schinken

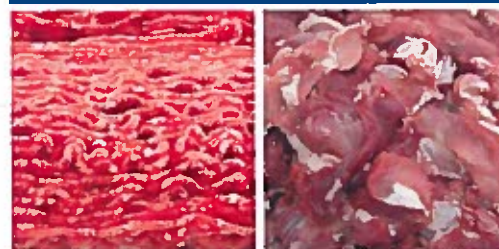
Fleischerei
International

Artificial casings:

Characteristics
and advantages



**FETTGEHALT VON RIND-
UND SCHWEINEFLEISCH
ZUVERLÄSSIG PRÜFEN**



TOMRA



**SENSORBASIERTE
IN-LINE FETT-ANALYSE
FÜR DEN MITTELSTAND**
Mit dem **TOMRA FatScan** zu
optimiertem Rohstoffeinsatz –
mehr Effizienz auf ganzer Linie.

Schick und sauber an die Arbeit

Hygieneaspekte, hoher Tragekomfort und ein appetitliches Outfit mit modischer Note bestimmen das neue Selbstbewusstsein der Berufsmode in der Lebensmittelherstellung und im -verkauf. Dieser Beitrag stellt aktuelle Berufskleidung vor und sagt, warum mindestens drei Garnituren pro Mitarbeiter sinnvoll sind.

Die wenigsten Menschen lässt ihr Outfit im Job kalt. Klar – es muss funktional und zudem CI-gerecht sein. Aber bitte schön auch gut aussehen. Eine Portion Emotion und Eitelkeit ist da stets im Spiel. Gut so. Denn schließlich verbringen die meisten Mitarbeiter viele Stunden am Tag in Berufskleidung, präsentieren sich und ihr Unternehmen darin. Da müssen eine appetitliche Optik und die geforderte Funktionalität zusammenfinden. Hygienisch, funktional und auch noch modisch schick! Die meisten Berufskleidungskollektionen vereinen all diese Aspekte.

Während in der Produktion die Hygiene eine herausragende Rolle spielt, muss das Verkaufspersonal im Fachgeschäft durch ein modisch attraktives Erscheinungsbild Appetit auf die handwerklich hergestellten Köstlichkeiten machen. Sicher, die Hygiene spielt auch hier eine Rolle, aber gerade im Verkauf isst das Auge mit und Berufsmode in schicken, modernen Styles vermittelt dem Kunden schon an der Bedientheke Kompetenz.

Hygienekleidung mit mikrobiologischer Unbedenklichkeit

MEWA, Wiesbaden, baut bei Hygienekleidung auf das HACCP-Konzept („Hazard Analysis and Critical Control Points“), bei dem die Sicherheit aller Lebensmittel an oberster Stelle steht. Ein genau definierter und kontrollierter Pflegeprozess sorgt für hygienisch einwandfreie Kleidung. Der Textil-Dienstleister arbeitet nach dem RABC-System („Risk Analysis and Biocontamination Control-System“) und wäscht die Hygienekleidung entsprechend der Norm EN 14065. Der spezielle Pflegeprozess garantiert mikrobiologische Unbedenklichkeit und sorgt für ein Maximum an Sicherheit bei der Textilhygiene – und das nicht nur beim ersten Tragen der Berufskleidung, sondern kontinuierlich.

Für die Produktion in Fleisch verarbeitenden Unternehmen bietet MEWA die Hygienekleidung Euroclean an, die auch der Verband der Lebensmittelkontrolleure empfiehlt: Sie erfüllt die DIN 10524 („Lebensmittelhygiene – Arbeits-

bekleidung in Lebensmittelbetrieben“) und entspricht dem Stand der Technik sowie den HACCP-Anforderungen. Euroclean überzeugt durch hohen Tragekomfort, bequeme Schnitte sowie strapazierfähiges Gewebe, das sich angenehm anfühlt.

Die Kollektion wurde durchweg unter Hygienegesichtspunkten entwickelt und optimiert: innenliegende Taschen, die Platz für alle wichtigen Arbeitsutensilien bieten, dabei aber durch ihre Taschenklappen oder Verschlussleisten mit verdeckten Druckknöpfen das Herausfallen verhindern. Die Euroclean-Kollektion erstrahlt durchweg in Weiß – der klassischen Farbe für Hygiene und Sauberkeit.

Textiles Gesamtkonzept für die Personalhygiene

Der hygienische Auftritt in der Produktion und auch im Verkauf benötigt ein textiles Gesamtkonzept. Die DBL – Deutsche Berufskleider-Leasing GmbH, Neuss, unterstützt Fleisch verarbeitende Unternehmen mit pas-



Die mietbare Kollektion Euroclean wurde nach Hygienegesichtspunkten entwickelt und bietet hohen Tragekomfort.

MEWA



Die Kollektion Euroclean erfüllt die Anforderungen in der Produktion.

DBL

„Wie viel Kleidung muss ich für jeden Mitarbeiter anschaffen?“

Eine Garnitur Berufskleidung anschaffen und der Mitarbeiter ist ausgestattet? Warum es in der Praxis nicht so einfach ist, erklärt Alexander J. Neuzerling, Verkaufsleiter der ITEX Gaebler-Industrie-Textilpflege aus Montabaur, einem Vertragswerk des textilen Mietdienstleisters DBL – Deutsche Berufskleider-Leasing, Neuss:

„Bei der Anschaffung zählt gute Planung. Selten reicht eine Ausstattung pro Mitarbeiter. Wechselt der Mitarbeiter zum Beispiel einmal pro Woche seine Berufskleidung, sind drei Garnituren sinnvoll. Denn: Eine trägt der Mitarbeiter, eine weitere befindet sich in der Wäsche und die dritte liegt sauber zum Wechsel bereit.“

Betriebe, in denen auf Grund von Hygienevorschriften mehrmals pro Woche die Kleidung gewechselt wird, benötigen eine

entsprechend höhere Ausstattung, um nicht mehrmals pro Woche die Waschmaschine starten zu müssen. Das kann bei der Anschaffung schon einmal teuer werden, bedeutet zudem bei Personalwechsel und dem daraus meist resultierenden Kleidungswechsel wiederum Kosten für den Betrieb. Hier ist das textile Leasing eine Alternative – Mitarbeiterwechsel, Größenänderungen lassen sich so kostenneutral gestalten.“



Alexander J. Neuzerling, Verkaufsleiter der ITEX Gaebler-Industrie-Textilpflege, sagt, warum mindestens drei Garnituren Berufskleidung pro Mitarbeiter sinnvoll sind.

DBL

senden Kollektionen und ihrem Full-Service. Klare hygienische Vorgaben können nur unter Einbeziehung der Mitarbeiter erfüllt werden. Wichtiges Instrument: Die Ausstattung und Pflege der Berufskleidung. Hier hat die DBL für den Verkauf an der Frischetheke sowohl eine Vielzahl imagegerechter Kollektionen als auch Accessoires im Angebot, die das jeweilige Ambiente perfekt unterstreichen und den Anforderungen der Mitarbeiter an deren persönlichen Tragekomfort gerecht werden. In der Produktion/Schlachtung muss Hygienekleidung eingesetzt werden, wie die DBL sie den Betrieben beispielsweise mit ihrer Kollektion Euroclean bietet.

Der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V. (BVLK) plädiert gerade in Bezug auf die Pflege von Hygienekleidung für die Zusammenarbeit mit einem textilen Mietdienstleister. Als Spezialisten für die textile Ausstattung bieten diese den lebensmittelverarbeitenden Unternehmen auch hygienische Pflege, Reparatur und Instandsetzung sowie einen regelmäßigen Hol- und Bringservice. Eindeutige Aussage des Verbandes: „Die DBL-Dienstleistung des Waschens, der Pflege und der Aufbereitung von Berufskleidung aus lebensmittelverarbeitenden Betrieben entspricht den Anforderungen der DIN 10524.“ Damit darf der DBL-Verbund auch 2017 das BVLK-Siegel mit dem Zusatz „Empfohlen vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V.“ tragen.

Nachhaltiges Gewebe mit hohem Komfort

diemietwaesche.de, Villingen-Schwenningen, präsentiert unter dem neuen Markenlogo „Sicher versorgt“ die innovative Thekenkollektion „Appetito Rosmarino“ für die Mitarbeiter im Ernährungsgewerbe.

Appetito Rosmarino trägt das Prüfsiegel der Fördergemeinschaft Körperverträgliche Textilien (FKT, Denkendorf). Es bescheinigt, dass die zertifizierten Textilien nachweislich körperverträglich und die Mitarbeiter sicher versorgt sind.

Neben dem FKT-Prüfsiegel beinhaltet Appetito Rosmarino eine weitere Innovation: die Tencel-Faser. Sie ist im Gegensatz zu Baumwolle und Polyester der Turbo in Sachen Feuchtigkeitsaufnahme und bietet eine besonders hohe Atmungsaktivität. Die Gewinn-

nung dieser Faser steht für Nachhaltigkeit pur, denn sie wird aus heimischen Hölzern hergestellt und wurde mit dem Europäischen Umweltpreis ausgezeichnet.

Appetito Rosmarino bietet Bekleidung für Männer und Frauen, wie Hemd, Bluse, Latzrock, Westenlatsrock, Überwurf- und Bistroschürze in den Farben Rot, Kornblumenblau, Apfelgrün und Braun. Sie ist in den gängigen Größen verfügbar. Die Wiener Naht und Gehschlitze garantieren eine gute Passform und fest vernähte Knopfleisten. Umkrepelbare Ärmel sorgen für ein sicheres Tragegefühl, farblich abgesetzte Umrandungen runden die Kollektion mit einem pfiffigen Design ab.

Wirksamer Schutz vor Stich- und Schnittverletzungen

Stechschutzhandschuhe mit und ohne Stulpe sind persönliche Schutzausrüstungen zum Schutz von Hand und Unterarm gegen Stich- und Schnittverletzungen beim Gebrauch von Handmessern. Friedr. Dick, Deizisau, hat Stechschutzhandschuhe mit und ohne Stulpe im Sortiment.

Die Dick ErgoProtect Stechschutzhandschuhe erfüllen die strengen Europäischen CE-Normen, besitzen die notwendige Baumusterprüfung der Berufsgenossenschaft BGN und erfüllen höchste Sicherheits- und Hygieneansprüche. Konzipiert für den intensiven Einsatz in der Lebensmittelindustrie, Fleisch-, Fisch- und Geflügelver-



Zahlreiche Funktionalitäten der neuen Kollektion Appetito Rosmarino unterstreichen das Qualitätsversprechen „Sicher versorgt“.

diemietwaesche.de



ErgoProtect Stechschutzhandschuhe schützen Hand und Unterarm gegen Stich- und Schnittverletzungen beim Gebrauch von Handmessern. Friedr. Dick

senen Gewebetaschen integriert. Die Stulpen sind für einen perfekten Schutz komplett geschlossen.

ErgoProtect Stechschutzhandschuhe sind in den Größen XS bis XL lieferbar, ohne Stulpenverlängerung sowie mit Stulpe 19 cm. Die Kunststoffbänder haben verschiedene Farben zur eindeutigen und sicheren Größenbestimmung.

Super isolierend und trotzdem leicht

Bekina Boots, Kluisbergen/Belgien, präsentiert mit dem Steplite XCI weiß einen Stiefel mit metallfreier Sicherheitskappe, maßgeschneidert für die Lebensmittelindustrie. Steplite XCI kombiniert Sicherheit und hohe thermische Eigenschaften mit besonderem Tragekomfort.

Schwere thermoisolierende Stiefel für die Lebensmittelindustrie gehören



Der Stiefel Steplite XCI kombiniert Sicherheit und hohe thermische Eigenschaften mit besonderem Tragekomfort. Bekina Boots

mit dem Steplite SCi der Vergangenheit an. Der Stiefel schützt bis -40°C und ist gleichzeitig federleicht. Mitarbeiter sind damit am Ende des Arbeitstages weniger ermüdet. Der thermische Kraftprotz mit metallfreier Sicherheitskappe bleibt sogar bei extrem niedrigen Temperaturen sehr flexibel und wendig. Conny Salzgeber

EXKLUSIV FÜR ABONNENTEN:

DIE AKTUELLEN SCHLACHTVIEHPREISE

Unser kostenloser Service **exklusiv für Abonnenten**:
Wöchentlich die aktuellen Schlachtviehpreise per E-Mail, Fax oder SMS!

ALLE INFOS
BEREITS
MITTWOCHS!

DIE SCHLACHTVIEHPREISE DER WOCHE:

- **Marktinfo Schweine:**
Schlachtungen und Preise am Schweinemarkt
- **Marktinfo Rinder:**
Rind und Rindfleisch
- **Vereinigungspreis:**
Preisempfehlung Schlachtschweine
und -sauen für die kommende Woche

Noch kein Abo? Dann abonnieren Sie gleich **Die Fleischerei**
auf www.fleischerei.de/aboshop.

Jetzt registrieren auf www.fleischerei.de