

Schädel's Beilagen setzt auf chemiefreie Reinigung

Schädel's Beilagen reinigt seine Produktionsflächen mit dem Blue Evolution XL+ von beam. Das HACCP-zertifizierte Dampfsaugsystem spart Zeit, sorgt für höchste Hygiene und entfernt hartnäckigste Verschmutzungen mit 180 °C heißem Trockendampf.



Bei jeder Zwischenreinigung befreit der Blue Evolution XL+ die Förderflächen von Produktresten, sodass die nächste Beilagencharge direkt produziert werden kann. © Beigestellt

Bei **Schädel's Beilagen** aus Wiesloch bei Heidelberg kommen täglich mehrere Tonnen frische Lebensmittel aus der Produktion. Bei der Reinigung der Arbeitstische und Förderbänder in der Produktionshalle und des Fuhrparks vertraut das Team um Geschäftsführer Daniel Schädel auf umweltschonendes Green Cleaning mit dem **Blue Evolution XL+** von **beam**: Das Dampfsaugsystem kommt völlig ohne Chemie aus, arbeitet mit bis

zu 180 Grad heißem Trockendampf und entfernt selbst hartnäckigste Verschmutzungen und Bakterien rückstandslos. Dass es dabei höchsten Hygieneansprüchen genügt, ist wissenschaftlich belegt: Die Geräte der Blue-Evolution-Serie sind nach dem strengen **HACCP-Standard** zertifiziert und überzeugen auch beim **Vier-Felder-Test** auf ganzer Linie.



Die Schädel's Beilagen GmbH produziert ihre schmackhaften Produkte täglich frisch, wie zum Beispiel die Dampfnudeln. © Beigestellt

Top-Qualität und erstklassiger Geschmack

Von Schupfnudeln, Knödeln und Spätzle über Pfann- und Reibekuchen bis hin zu Desserts und Backwaren wie Muffins und Dampfnudeln: Für Top-Qualität und erstklassigen Geschmack produziert Schädel seine Produkte täglich frisch. „Als Beilagen hersteller im Frischedienst sehen wir uns als Servicepartner für all diejenigen, die gerne selbst frisch kochen möchten, es aber aufgrund fehlender Ressourcen nicht können. Deshalb produzieren wir unser Sortiment täglich neu. Um keine Zeit zwischen den verschiedenen Produktionsprozessen zu verlieren, müssen wir bei der Zwischereinigung besonders flexibel reagieren“, sagt Daniel Schädel, Geschäftsführer der Schädel's Beilagen GmbH aus Wiesloch bei Heidelberg. Mit dem Blue Evolution XL+ von beam reinigt sein Team die Arbeitsoberflächen in der Produktionshalle nun nicht nur besonders schnell, sondern auch gründlicher als je zuvor.

Optimierte Arbeitsabläufe

„Gerade in einem Betrieb, der jeden Tag viele kleine Chargen produziert, ist es klar, dass die Arbeits- und Förderflächen für jeden Herstellungsprozess neu gereinigt und vorbereitet werden müssen. Mit unserem Profi-Dampfsaugsystem spart Schädels Team viel Zeit in der Zwischenreinigung und optimiert so die Arbeitsabläufe“, sagt Robert Wiedemann, der die beam GmbH mit seinem Sohn Marco als Geschäftsführer leitet.

Und so funktioniert's

Die Geräte der Blue-Evolution-Reihe kombinieren 180 Grad heißen Trockendampf mit bis zu 10,0 bar Dampfdruck und machen so selbst hartnäckigsten Verschmutzungen 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.

beam GmbH
D-89281 Altenstadt
www.beam.de

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at