

Küche, Kutter, Kisten

Die Metzgerei Buchmann ist regionaler Partner für Großabnehmer. Inhaber Ralf Buchmann setzt auf hohe Qualitätsstandards und berichtet, wie sein Team das Hygienekonzept in der Küche konkret umsetzt.

SYBILLE ROEMER

Die Metzgerei Buchmann aus Grünkrautgullen im Landkreis Ravensburg hat Kunden in ganz Süddeutschland. Der Fleisch- und Wurstspezialist ist in Oberschwaben der regionale Partner für die gehobene Gastronomie, Großverbraucher wie Mensen, Kliniken, Schulkantinen oder Altersheime, beliefert aber auch Handelsunternehmen und andere Metzgereien wie auch Bäckereien mit Frisch-, Convenience- und vegetarischen Produkten.

Zudem führt das Familienunternehmen eigene Fleischer-Fachgeschäfte in Grünkrautgullen, Ravensburg-Weststadt, Neufrach und im BAG-Raiffeisen-Markt Oberteuringen. Für das regionale Profil des gut 90-jährigen Familienunternehmens stehen lokale und bäuerliche Produkte wie „Buchmanns Landfleisch“, „Buchmanns BioRind“ und „Buchmanns LandRind“ sowie die Zusammenarbeit mit dem Anbauverband Bioland und der Aktion LandZunge, ein „Pakt“ für Genuss in der Region Allgäu, Bodensee und Oberschwaben.

Da rund 90 Prozent der Kunden Großabnehmer sind, sind viele Produktionsbereiche des handwerklichen Unternehmens stark automatisiert. So setzt die Metzgerei beispielsweise auf Teflon-Brat- und Frittierstraßen sowie Sous-vide-Garen.

„In allen Bereichen unseres Unternehmens, von der Bestellung bis

zur Auslieferung der Ware, müssen Qualitätsstandards eingehalten werden“, stellt Inhaber Ralf Buchmann klar. „Daher gelten klare Standards für die Hygiene in allen Abteilungen.“ Und auch in der Küche sei Sauberkeit das oberste Gebot: „Letztendlich produzieren wir Produkte, die nicht nur optisch in Ordnung sind, sondern auch in mikrobieller Hinsicht einwandfrei sein müssen.“

Neben besonderen Reinigungs- und Kutterwaschanlagen hat die Metzgerei für die hygienische Reinigung von Geschirr drei Spülmaschinen von Winterhalter im Einsatz, zum Beispiel eine Gerätespülmaschine der UF-Serie. Durch das „TurboZyme-Verfahren“ spart sich das Küchenpersonal dabei den Arbeitsschritt des manuellen Vorspülens, denn beim Einweichvorgang werden angetrocknete Rückstände mit einem passenden Enzymreiniger benetzt und somit hartnäckige Verschmutzungen bereits vor dem eigentlichen Spülgang „angelöst“.

Schlüssel-Schloss-Prinzip

Enzyme arbeiten laut Winterhalter nämlich nach dem Schlüssel-Schloss-Prinzip: Sie reagieren spezifisch auf verschiedene Verschmutzungen. Bestimmte Enzyme zerlegen nur Stärke, andere nur Eiweiß.

„Der Vorreiniger A140e ist der Eiweißspezialist und daher besonders für das Fleischerhandwerk geeignet“, wirbt der Hersteller aus Meckenbeuren im Bodenseekreis. Die UF-Serie ist zudem mit einem



Hygiene ist das A und O: Metzgermeister Ralf Buchmann. Foto: Buchmann GmbH

Hochleistungsspülssystem „VarioPower“ ausgestattet, bei dem der starke Wasserdruck selbst hartnäckige Verschmutzungen löse und somit für hygienische Sauberkeit im gesamten Maschineninnenraum Sorge. Im Hinblick auf die ergonomische Bedienung wirbt Winterhalter mit der abklappbaren Tür bei der UF-Serie, die dem Spülpersonal freien Zugang zum Inneren der Maschine gewähre und somit die Reinigung des Innenraums deutlich erleichtere.

Was die Verbrauchswerte von Wasser, Chemie und Energie angeht, setzt Winterhalter bei den Gerätespülmaschinen auf das „Energy-Wärmerückgewinnungssystem“. Dabei wird der während des Spülvorgangs entstehende Wasserdampf für den nächsten Spülgang genutzt. Dieser feuchtwarmer

Dampf erwärmt das kalte Zulaufwasser, gleichzeitig kondensiert er am Wärmetauscher. „So lassen sich erhebliche Einsparungen bei den Energiekosten realisieren“, heißt es aus Meckenbeuren. „Darüber hinaus wird das Raumklima deutlich verbessert, da der heiße Dampf nicht mehr in die Küche entweicht.“

Die Maschinen haben auch einen Standby-Modus, um sicherzustellen, dass in Ruhezeiten keine unnötigen Kosten entstehen. Diese Energiesparfunktion senkt demzufolge die Temperatur im Boiler so weit ab, dass die Maschine den Boiler während des folgenden Spülgangs wieder auf Soll-Temperatur aufheizen kann, das Gerät also ohne Verzögerungen sofort wieder betriebsbereit ist.

Selbsterklärende Piktogramme

Buchmann hat auch eine Untertischspülmaschine der UC-Serie von Winterhalter im Einsatz, die per Touch-Display bedient wird. „Selbsterklärende Piktogramme und eine sprachneutrale Benutzeroberfläche machen das Display besonders anwenderfreundlich“, so der Hersteller. „Die vom Smartphone bekannte Gestensteuerung erleichtert zusätzlich die Bedienung der Maschine.“ Die möglichst einfache,

selbsterklärende Bedienung ist in der Metzgerei Buchmann besonders wichtig. „Wir haben 180 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus 25 Nationen im Betrieb, der Migrationsanteil geht stark in Richtung 50 Prozent“, berichtet der Fleischermeister, dem die für alle verständliche Kommunikation grundsätzlich am Herzen liegt.

Internationales Team

„Wir führen in allen Abteilungen regelmäßig die notwendigen Schulungen durch, natürlich auch rund um Hygiene und Reinigung. Da das Publikum immer internationaler wird, wollen wir das Fachwissen entsprechend einfach und doch einprägsam vermitteln. Die Berufsgenossenschaft macht das zum Beispiel ganz gut, weil sie oft Filme zeigt“, so Buchmann.

Auch wenn seine Spül- und anderen Küchenmaschinen „smart“ werden könnten und beispielsweise die Maschinen- und Betriebsdaten in Echtzeit über eine App abrufbar wären, hat der Unternehmer sie noch nicht vernetzt. „Das ist sicher die Zukunft, aber im Moment reicht uns der klassische Sauberkeits-Einsatz in der Küche“, sagt Ralf Buchmann. | afz 20/2023

www.buchmann-gmbh.de



Klare Standards für Qualität und Hygiene in allen Abteilungen.