



Bei der neuen Umpacklinie von Biosteril® herrscht Sauberkeit und Ordnung. Die neue Belüftungsanlage sorgt für frische Luft.

# EINE INVESTITION FÜR DIE LEBENSMITTELSICHERHEIT VON MORGEN

## Biosteril® – Qualitätssicherung durch natürliche Keimreduzierung

Sei es bei Babynahrung, Tee, Kosmetik, Gewürzen, pharmazeutischen Wirkstoffen oder anderen Produkten: mikrobielle Belastungen können ein großes Gesundheitsrisiko darstellen. Der Schutz vor Infektionen durch schädliche Mikroorganismen ist ein wichtiger Bestandteil der modernen Lebensmittelverarbeitung. Die auf den Handel und die Veredelung von Lebensmitteln spezialisierte Kündig Gruppe hat an ihrem Produktionsstandort in Thüringen eines der modernsten Keimreduzierungszentren Europas aufgebaut. In diesem Jahr wird das neue Dienstleistungszentrum eröffnet, welches durch die umfassenden Neukonzeption der Produktionsabläufe und durch verschiedene Digitalisierungsmaßnahmen eine Verdoppelung der Mengenkapazitäten ermöglicht.

**A**ls eines der ersten Unternehmen hat Kündig 1994 unter der Marke Biosteril® begonnen mittels natürlicher Dampfentkeimung (Vakuum-Dampf-Vakuum-Verfahren) mikrobielle Kontaminationen in getrockneten Nahrungsmittelrohstoffen zu reduzieren und so die Lebensmittelsicherheit signifikant verbessert. Inzwischen hat sich Biosteril® zum Marktführer entwickelt und entkeimt jährlich mehrere tausend Tonnen Tee, Saaten, Kräuter, Gewürze, Trockenpilze, Trockengemüse und diverse pharmazeutische Rohstoffe. Dank der schonenden Behandlung mit Reindampf bleiben Produkteigenschaften wie Farbe, Geschmack und Ölgehalt größtenteils erhalten,

wodurch das Verfahren vor allem auch bei biologisch angebauten Produkten sowie delikaten und preisintensiven Lebensmitteln großen Zuspruch findet.

### Pilotanlage für maßgeschneiderten Kundenservice

In einem Autoklaven im Kleinformat können die Behandlungsparameter bei Musterentkeimungen exakt aufeinander abgestimmt und auf die Anforderungen des Kunden eingestellt werden. Dieses Vorgehen gewährleistet dem Kunden maximale Produktsicherheit bei mini-

malem Risiko und finanziellen Auslagen. Auf der Pilotanlage können auf Kundenwunsch auch Kleinstmengen verarbeitet werden.

### Umbau erlaubt neue Größen-dimensionen

Unter dem Namen „Horseshoe“, also Hufeisen, wurde in den letzten Jahren ein extensiver Umbau der Anlagen und Räumlichkeiten für rund 5 Millionen Euro getätigt. Durch eine neue Anordnung der Abläufe in Form eines großen Bogens wird die Effizienz des Materialflusses deutlich verbessert. Zwei neue Auto-

klaven ermöglichen es, die Mengenkapazität in der Entkeimung zu verdoppeln. Gleichzeitig werden einzelne Arbeitsschritte durch digitale Hilfsmittel wie beispielsweise einen vollautomatischen Verpackungsroboter unterstützt, wodurch die Mitarbeitenden entlastet werden. Außerdem wurde intensiv in Sicherheit und in Hygienekontrollen investiert, indem die Abläufe nun durch Schleusen getrennt werden. Neben den neuen Büroräumlichkeiten wurde die Pilotanlage durch ein integriertes Labor erweitert, um Analysen und Entwicklungen durchzuführen.

Durch die umfassenden Investitionen ist ein Neubau mit einem modernen Produktionskonzept entstanden, was es Kündig erlaubt, das Service-Niveau für seine Kunden deutlich anzuheben. „Durch die enormen Investitionen in den Betriebsteil Biosteril®, aber auch in andere Anlagen, wie den Kündig Food Safety Tower® im Jahr 2017, haben wir in Ritschenhausen ein Verarbeitungs- und Dienstleistungszentrum geschaffen, was in Europa seines Gleichen sucht. Die neusten Technologien



Der Abpackroboter hilft den Mitarbeitenden nicht nur beim Dosieren und Abfüllen der Ware, sondern besonders auch beim Palettieren, der bis zu 25 kg schweren Säcke.

ermöglichen es uns, auf alle Probleme, welche bei getrockneten pflanzlichen Rohstoffen auftreten können, angemessen zu reagieren“, sagt Stefan Birzele, Leiter Produktion bei Kündig.

### Sicherheit durch GMP-zertifizierte Herstellungspraxis

Auch auf regulatorischer Seite bemüht sich das Unternehmen anerkannten Qualitätsstandards gerecht zu werden. So erfüllen die Produktionsabläufe und die -umgebung die höchsten Anforderungen der Qualitätssicherung von GMP. Kündig besitzt damit die Herstellerlaubnis für pflanzliche Arzneimittel und ist ausgewiesener Partner der Phytopharmaka-Industrie.

### Mit nachhaltigem Handeln zu mehr Sicherheit

Durch die Investitionen in die Produktionsanlagen und in die Mitarbeitenden von Biosteril® schafft es Kündig ihre langjährige Erfahrung im Bereich der Entkeimungsdienstleistungen mit dem technologischen Fortschritt zu verbinden. Kündig gelingt es dadurch neue Maßstäbe in der Lebensmittelqualität und -sicherheit zu setzen und damit die langfristige Zukunft des Unternehmens zu sichern.

#### Weitere Informationen:

[www.kuendig.com/dienstleistungen/biosteril/](http://www.kuendig.com/dienstleistungen/biosteril/)

Quelle Bild(er): Kündig



#### Technologiepartnerschaft mit Bühler

Als offizieller Technologiepartner des Schweizer Traditionsunternehmens Bühler, setzt sich die Kündig-Gruppe aktiv mit neuen Entkeimungstechnologien auseinander. Mit Bühler arbeitet man intensiv an einer bahnbrechenden Inaktivierungslösung, welche durch niederenergetische Elektronenstrahlen getrocknete Lebensmittel entkeimt. Diese nicht-thermische Behandlungsmethode, die sich auf die Oberfläche beschränkt, ermöglicht sowohl ernährungsphysiologische als auch organoleptische Eigenschaften der Lebensmittel noch besser zu erhalten. Dadurch wird den Forderungen der Konsumenten nach minimal verarbeiteten Lebensmitteln und geringem Ressourcenverbrauch Rechnung getragen. Laatu™, dies der Name der innovativen Methode, konnte bei Biosteril® im Bereich der Dekontamination von Gewürzen bereits erfolgreich validiert werden.



Zwei neue Autoklaven ermöglichen größere Mengenkapazitäten und schnellere Durchlaufzeiten.



In der Pilotanlage werden die Entkeimungsparameter für jedes Produkt aufeinander abgestimmt.

www.com.de  
**Der schnellste Muffelofen der Welt.**  
**Feuchtemessung in 2 Minuten.**  
**Extraktion, Aufschlüsse, Hydrolysen und Fettsäurebestimmung in der Mikrowelle: einfach und schnell.**  
**Gehalte an Fett, Öl, und Eiweiss in nur 3 min.**  
 Tel. +49 (0) 2042/9644-0