

Optimal gekühlte Herta-Wurst



Geschäftsfeld:	Industrie
Anwendung:	Nahrungsmittelkühlung, Fleischkühlung
Land / Ort:	Deutschland / Herten
Kältemittel:	NH ₃
Produkt:	Deckenverdampfer ADHN, De- ckenverdampfer GHS

Von herzhaften Schinken-, Geflügel- und Salmi-Spezialitäten über fein geräucherte Fleischwurst bis hin zu delikaten Pausensnacks: Die Fleisch- und Wurstwaren der Herta GmbH, einem Unternehmen der Nestlé Deutschland AG, werden nach modernsten Hygiene- und Sicherheitsstandards hergestellt. Aufgrund der europaweiten Nachfrage verfügt Herta inzwischen über acht Produktionsstätten in Deutschland, Frankreich und Italien. Die Hauptproduktion befindet sich am Gründungsstandort im deutschen Herten. Hier produziert Herta nach traditionellen Rezepten Kochschinken, Brüh- und Kochwurst-Produkte für Endverbraucher und Industriekunden. Für eine qualitätsgerechte Lagerung setzt der Produktionsbetrieb seit Jahren Güntner-Geräte ein: sowohl in den Hoch- und Tageslagern als auch in der Tiefkühlung.

Im Zentrum der Fleisch- und Wurstwarenproduktion des Herta-Werks im westfälischen Herthen steht das von allen Seiten zugängliche Hochregallager. In insgesamt fünf Kühlzellen mit einem Fassungsvermögen von je 3.300 m³ lagert Herta darmverpackte Rohlinge sowie fertig verpackte Aufschnittware. So müssen beispielsweise Rohlinge wie die von Herta produzierten Schinkenstangen etwa vier Tage lang binden, bevor sie weiterverarbeitet werden können. Je nach Bedarf wird daher die in Plastikboxpaletten befindliche Ware mit Regalförderfahrzeugen vollautomatisch in die Kühlzellen eingebracht sowie zur Weiterverarbeitung abgeholt. Für optimale Lagerbedingungen sorgen acht Güntner NH³-Doppelblockverdampfer vom Typ S-ADHN 046C/37. Die im Deckenbereich montierten Verdampfer gewährleisten eine konstante Raumtemperatur von 0 °C und sichern damit zuverlässig den Qualitätserhalt der Fleisch- und Wurstspezialitäten: Jedes der Geräte bewältigt mit einer Leistung von 22 kW und einer Wurfweite von 2 x 14 Metern einen Luftvolumenstrom von bis zu 12.600 m³/h.

Hoher Wirkungsgrad – effiziente Heißgasabtauung

„Der deutlich bessere Wirkungsgrad von Ammoniak gegenüber Sole bringt bei einem Gesamtlagervolumen von 16.500 m³ allein im Hochregallager natürlich auch wirtschaftlich Vorteile“, erklärt der technische Leiter des Herta-Werks, Dipl.-Ing. Burkhard Granna. Zusätzlich wird das durch die Erwärmung des Ammoniaks entstehende Heißgas ökonomisch für die Abtauung der Verdampfer genutzt. Auch in seinem an die Aufschnittproduktion angrenzenden Tageslager setzt Herta vier NH³-Doppelblockverdampfer vom Typ S-ADHN 046C/37 ein: Der 670 m³ fassende Kühlraum ist Fertigprodukten vorbehalten, die nach eintägiger Lagerung bei -2 °C unter strengsten Hygienebedingungen geschnitten und verpackt werden. Der fertig verpackte Aufschnitt wird palettenweise per Gabelstapler antransportiert und bis zur Auslieferung an den Lebensmittelhandel bei 0 °C im Hochregallager eingelagert. Sowohl im Hoch- als auch

im Tageslager setzt Herta ausschließlich Geräte mit Edelstahlgehäuse und Doppelwannen aus Edelstahl ein. Burkhard Granna erläutert: „Edelstahlausführungen sind für uns mittlerweile selbstverständlich, weil sie sich an unsere hohen Hygienestandards anpassen und zudem eine deutlich längere Lebensdauer haben.“



„Qualität, Frische und guter Geschmack“

... das ist die Maxime, an der die Herta GmbH seit der Unternehmensgründung vor über hundert Jahren die Produktionsrichtlinien für ihre Fleisch- und Wurstspezialitäten ausrichtet. Angefangen beim Wareneingang über sämtliche Herstellungsschritte bis hin zu Verpackung, Lagerung und Auslieferung unterliegen alle Prozesse einer sorgfältigen Kontrolle. Heute bestätigen Zertifizierungen nach DIN EN ISO 9001 (Qualitätssicherung) und DIN EN ISO 14001 (Umweltmanagement) den hohen internationalen Qualitätsstandard der Herta-Produkte.

Tiefkühlung für marktführende Industrierware

Während die Güntner-Verdampfer vom Typ ADHN seit Herbst 2000 für optimale Lagerbedingungen in Hoch- und Tageslager sorgen, kommen in den Tiefkühlagern seit rund 10 Jahren erfolgreich drei Güntner NH³-Verdampfer vom Typ SGHS zum Einsatz. In den rund 5.800 m³ fassenden Tiefkühlzellen lagert Herta gewürfelte Industrierware wie beispielsweise Schinkenwürfel. „Mit Produkten für die herstellende Nahrungsmittelindustrie sind wir heute führender Anbieter in Europa“, unterstreicht Burkhard Granna. Die hohen Qualitätsstandards von Herta werden in diesem Lagerbereich bei einer konstanten Kühltemperatur von -27 °C eingehalten.

Hohe Leistung und lange Lebensdauer

Die Entscheidung für die Güntner Verdampfer fiel bei Herta nicht nur aufgrund der guten Erfahrungen mit Güntner. Auch das gegenüber dem Wettbewerb gute Preis-Leistungsverhältnis der Geräte war laut Technikleiter Granna ausschlaggebend. „Aufgrund der hohen Qualitätsansprüche von Herta ist bei der Auswahl neuer Komponenten die hohe Leistungsfähigkeit, verbunden mit einer langen Lebensdauer, ein ganz wesentliches Auswahlkriterium“, so Granna, „sowohl bei Herta als auch bei der Mehrzahl unserer namhaften Lieferanten ist Güntner heute eindeutig der Standard.“

Optimale Lagertemperaturen für Fleisch- und Wurstwaren

- Bei einer Lagerung über mehrere Tage bietet eine konstante Lagertemperatur von 0 °C optimalen Qualitätserhalt. Dabei handelt es sich um die tiefstmögliche Lagertemperatur, ohne dass die Ware gefriert. Der Vorteil: Die Zellstruktur und damit das appetitliche Aussehen und die Geschmacksqualität der Ware bleiben vollständig erhalten.
- Für die kurzzeitige Lagerung (ca. 24 Stunden), beispielsweise vor dem Aufschnitt von Schinkenprodukten, ist eine konstante Umgebungstemperatur von -2 °C zu empfehlen. Durch die Kurzzeitlagerung ist gewährleistet, dass die Produkte nicht gefrieren und sich anschließend sehr gut verarbeiten lassen.
- Laut Fleischhygiene-Verordnung ist für die Tiefkühlung von Fleisch- und Wurstwaren eine Mindesttemperatur von -18 °C vorgeschrieben. Tieferen Temperaturen um -27 °C bieten jedoch den Vorteil, dass der Tiefkühlprozess einen deutlich geringeren Einfluss auf die Fleischstruktur hat und sichern damit besten Qualitätserhalt.

Quelle: Dipl.-Ing. Engelbert Adam,
Herta GmbH Herten, Qualitätsmanagement