

# SO FRÜH WIE MÖGLICH

Marcel Tewes, CEO des Bremer Unternehmens ProPure protect, setzt auf natürliche Hygienemittel in Lebensmittelbetrieben und einen ganzheitlichen Ansatz.



## Herr Tewes, beim Thema Lebensmittel liegt „zurück zur Natur“ gerade wie mächtig im Trend. Eine Bestätigung für die Arbeit Ihres Unternehmens?

Ja, unbedingt. Genau in diesem Spezialsegment der natürlichen Hygienisierung können wir auf viele Jahre der Entwicklung und Vorbereitung zurückgreifen, was unseren Kunden neben der erhöhten Lebensmittelsicherheit auch einen enormen Zeitvorsprung gibt. Natürlichkeit beginnt bei uns schon in der Herstellung der Hygienewirkstoffe, so dass wir eine sogenannte geringe Schadschöpfung über den gesamten Zyklus von der Herstellung über die Anwendung bis hin zur Absicherung beim Verbraucher gewährleisten. Natürlichkeit bedeutet auch Deklarationsfreiheit und Unbedenklichkeit für Produkt, Personal und Umwelt, womit wir schon heute alle Aspekte der gesellschaftlichen Anforderungen an die Lebensmittelproduktion der Zukunft erfüllen.

## Andererseits werden die Produktionsprozesse im Lebensmittelbereich immer digitaler und industrieller. Müssen da nicht auch Hygienemittel immer „industrieller“ und damit weniger natürlich werden?

Hier liegt ein wesentlicher Punkt in der Innovation von ProPure protect. Der wissenschaftliche Trend ist heutzutage, die Technik/Industrialisierung nach Vorbild der Natur anzupassen, was dem geläufigen Begriff der Bionik entspricht. Diese beschäftigt sich mit dem Übertragen von Phänomenen der Natur auf die Technik. Genau das machen wir auch. Dabei vertreten wir die Meinung, dass die Physik die Chemie größtmöglich ersetzen sollte. Dies ist z. B. im Wirkmechanismus unseres Hygienewirkstoffes food protect sehr gut gelungen, der über eine

natürliche Dehydrierung des Zellkerns die Keime sicher abtötet, ohne Resistenzen aufzubauen.

## Höchste Lebensmittelhygiene gegen Schadkeime, umweltfreundlich und deklarationsfrei, nachhaltig und wirtschaftlich, natürlich und einfach in der Anwendung – das ist food protect. Dennoch gibt es immer wieder Hygieneskandale in der Lebensmittelbranche. Das muss Hygiene-Experten wie Sie doch besonders betreffen machen...

Ja, diese gilt es schon in der Entstehung der Ursachen sicher abzustellen. Dazu muss zwischen der falschen Prozesshandhabung und nicht ausreichend abgesicherten Prozessabläufen unterschieden werden. Im Bereich der nicht ausreichend abgesicherten Prozessabläufe haben wir die langjährige Expertise in der Erkennung und wirtschaftlichen Optimierung. Nach einer fachlichen Bewertung der Prozessabläufe erstellen wir für die Kunden wirtschaftliche und validierbare Hygieneabläufe, die linear zum Prozessablauf über die gesamte Produktionsstrecke eine sichere Hürde gegen Infektionsrisiken bieten. Hier begleiten wir unsere Kunden mit dem Fach-Know-how der sicheren Hygienisierung auf natürliche Weise, was auch die Risiken von Hygieneskandalen deutlich minimieren lässt.

## Hygieneskandale beweisen aber auch, dass Unternehmen wie Ihre gerade in der Lebensmittelbranche immer wichtiger werden. Wo sehen Sie die zukünftigen Trends im Hygienebereich?

Wir gehen nicht vordergründig gleich vom schlimmsten Fall eines Hygieneskandals aus, sondern bauen auf das meist vorliegende Hygienekonzept des Betriebes auf, welches wir als Altbestand bezeichnen. Dieses als Basis nutzend, werden produktionslinear weitere

Infektionshürden in den Prozessablauf integriert, ohne den bestehenden Prozessablauf zu verändern. Diese Aufgabe ist eine der größeren Herausforderungen, denen sich ein Hygienepartner stellen muss. Der zukünftige Trend der Hygiene ist gleichermaßen auch der Grundsatz der Infektionsverhinderung. Diese beginnt so früh wie möglich im Prozessablauf und sichert das Produkt bis zum Status „Verpackt“ ab. Der ganzheitliche Ansatz erhöht die Hygienesicherheit im Betrieb und bietet in vielen Bereichen auch die Reduzierung der Prozesskosten, was für das Unternehmen einen weiteren Vorteil darstellt.

## „Das bisschen Putzen bringen wir doch selbst auf die Reihe.“ Wie überzeugen Sie renitente Unternehmer vom Gegenteil?

Wir stellen vermehrt fest, dass die Unternehmen mit den gestiegenen Anforderungen an den Betrieb oft überfordert sind. Hier geht es jedoch auch um Bereiche wie Kosten, Produktqualität, Personalpolitik und die hygienische Absicherung. Im letzteren sehr wichtigen Bereich unterstützen wir die Lebensmittelbetriebe, so dass diese sich mehr auf ihre Kernkompetenzen konzentrieren können und gleichzeitig das Risiko einer unzureichenden Hygieneabsicherung deutlich vermindern. Nach einer Analyse der hygienischen Abläufe im Prozessablauf und der transparenten Darstellung des Ist-Zustandes lassen sich für jeden Betrieb die Optimierungen zum Erreichen des Soll-Zustandes definieren und stufenweise umsetzen. Damit werden die Betriebsverantwortlichen über den aktuellen Status im Detail informiert und können fundierte Entscheidungen treffen, die im Endeffekt auch den Bestand des Unternehmens, wie die Rentabilität absichern.

Herr Tewes, wir danken für das Gespräch.

## Absolute Hygiene!



**noax**<sup>®</sup>  
Industrie PCs