

# Ohne Kompromisse



Die Bigler AG ist auf Frischfleischverarbeitung spezialisiert. In Sachen Betriebshygiene gibt es dort keine zwei Meinungen. Die UV-C-Durchlauf-Desinfektionsanlage kommt von Sterilsystems aus Österreich.

**No compromises**

Bigler AG specialises in fresh meat processing. When it comes to industrial hygiene, there are no two opinions. The UV-C continuous disinfection system comes from Sterilsystems in Austria.

Die Bigler AG mit Sitz im schweizerischen Büren an der Aare ist in dritter Generation familiengeführt und beschäftigt an sechs Produktionsstandorten mehr als 600 Mitarbeiter. Das Familienunternehmen ist auf die Verarbeitung von Frischfleisch spezialisiert und stellt ein umfassendes Produktsortiment her: von Charcuterieprodukten in Groß- und Selbstbedienungspackungen über Salami, Rohschinken und Brotaufstriche bis hin zu Canapés, Sandwiches und Salaten. Zu den langjährigen Kunden zählen Metzgereien, Großverteilern und Discounter ebenso wie der Einzelhandel, Convenience-Stores und die Lebensmittelindustrie.

## Neue Produktionsstätte

Jüngste Produktionsstätte und seit Mitte 2017 in Betrieb ist ein hochmodernes Werk in Büren für Traiteur- und Convenience-Spezialitäten wie Sandwiches und

Snacks. Zur technischen Ausstattung zählt auch eine UV-C-Durchlauf-Desinfektionsanlage des Entkeimungsspezialisten Sterilsystems aus Österreich.

Für Eugen Reichel, bei Bigler Leiter Qualitätssicherung, steht konsequente und kontinuierlich angewandte Produktsicherheit an erster Stelle. „Qualität weit über dem Durchschnitt ist seit jeher unser Anspruch. Wir betreiben deshalb eine intensive Produktsicherungs politik in allen Produktionsprozessen. Wir sind zertifiziert nach ISO 9001:2015, FSSC, OHSAS einschließlich aller Nachhaltigkeitszertifikate. Mit unserem Werk in Büren kommen wir den Konsumentenbedürfnissen nach mehr Frische und dem Verzicht auf unnötige Konservierungs- und Zusatzstoffe entgegen und



Eugen Reichel, Leiter Qualitätssicherung. / Eugen Reichel, Head of Quality.

Bigler AG, based in Büren an der Aare, Switzerland, is the third generation to be family-run and employs more than 600 people at six production sites. The family business specialises in fresh meat processing and manufactures a comprehensive range of products: from charcuterie products in bulk and self-service packs to salami, raw ham and spreads to canapés, sandwiches and salads. Long-standing customers include butchers, wholesalers and discounters as well as retailers, convenience stores and the food industry.

## New production facility

The most recent production facility and in operation since mid-2017 is a state-of-the-art plant in Büren for traiteur and convenience specialties such as sandwiches and snacks. The technical equipment also includes a UV-C continuous disinfection

produzieren dort Sandwiches, Salate und so genannte ‚Ready to Eat & to Cook Produkte‘. Eine hocheffiziente Betriebshygiene ist deshalb von größter Bedeutung für unsere Snackproduktion der Zukunft.“

### Hygienic Design und Split-Technologie

„Wir verarbeiten im neuen Werk zur Bestückung zum Beispiel der Sandwiches sensible Rohmaterialien wie Lachs, Schinken oder Salate. Deshalb ist es erforderlich, nicht nur in den Kühl- und Produktionsräumen eine keimfreie Atmosphäre zu schaffen, sondern auch die Primärverpackung unserer Produkte keimfrei zu halten“, beschreibt Eugen Reichel die Anforderungen.“ Bigler hat deshalb in Zusammenarbeit mit Sterilsystems eine UV-C-Durchlaufentkeimungsanlage exakt zwischen Kühlraum und Produktionsraum installiert. Das heißt, die Verpackung wird auf das Förderband abgelegt und automatisch durch die UV-C-Desinfektionseinheit gefahren. Worauf es den Schweizern besonders ankam: „Durch die spezielle Anordnung der Strahler und einer emittierten Wellenlänge von exakt 253,7 nm erfolgt eine 360°-Desinfektion, also von allen vier Seiten, so dass eventuelle Keime, Viren, Hefen oder Schimmelsporen zu 99,999 % eliminiert werden.“

### Individuell angepasst

Die Anlage enthält individuelle, zum Produktionsablauf passende technische Veränderungen. Sie wurde zu nächst Anfang 2017 getestet, zusätzliche Verifizierungen definiert und Keimmessungen durchgeführt. Aufgrund der sehr guten Ergebnisse erfolgte dann im August 2017 die Installation. „Der entscheidende Punkt ist, dass wir gesetzlich vorgeschriebene Grenzwerte nicht überschreiten dürfen und deshalb eine Produktsicherheit ohne Kompromisse gewährleisten müssen. Sterilsystems unterstützt uns mit dieser Durchlaufdesinfektionsanlage auf äußerst professionelle Weise“, lobt der Leiter der Qualitätssicherung.

Die Ergebnisse mit der Anlage fasst er so zusammen: „Die Investition hat sich als gerechtfertigt erwiesen. Regelmäßige Keimmessungen belegen den hohen Wirkungsgrad und obendrein stimmt auch noch das Preis-/Leistungsverhältnis. Nicht zuletzt zeugt die gute Zusammenarbeit mit Sterilsystems von Kundenorientierung. Ich kann die UV-C-Technik und damit Sterilsystems aufgrund der guten Erfahrungen nur empfehlen.“

[www.bigler.ch](http://www.bigler.ch)  
[www.sterilsystems.com](http://www.sterilsystems.com)

system from the disinfection specialist Sterilsystems from Austria.

For Eugen Reichel, Head of Quality Assurance at Bigler, consistent and continuously applied product safety is the top priority. „Quality far above the average has always been our claim. We therefore pursue an intensive product safety policy in all production processes. We are certified according to ISO 9001:2015, FSSC, OHSAS including all sustainability certificates. With our new plant in Büren, we are meeting consumer demands for more freshness and dispensing with unnecessary preservatives and additives, producing sandwiches, salads and so-called ‚Ready to Eat & to Cook products‘. Highly efficient industrial hygiene is therefore of the utmost importance for our snack production of the future.“

### Hygienic design and split technology

„In the new factory, we process many sensitive raw materials such as salmon, ham and salads for equipping sandwiches, for example. It is therefore necessary not only to create a sterile atmosphere in the cooling and production rooms, but also to keep the primary packaging of our products sterile,“ says Eugen Reichel, describing the requirements. In cooperation with Sterilsystems, Bigler has therefore installed a UV-C

continuous sterilisation system exactly between the cooling room and the production room. This means that the packaging is placed on the conveyor belt and automatically moved through the UV-C disinfection unit. What the Swiss were particularly interested in: „Due to the special arrangement of the lamps and an emitted wavelength of exactly 253.7 nm, 360-degree disinfection takes place, i.e. from all four sides, so that 99.999 % of any germs, viruses, yeasts or mould spores are eliminated.“

### Individually adapted

The sterilisation plant contains individual technical changes to suit the production process. It was first tested at the beginning of 2017, additional verifications defined and germ measurements carried out. Due to the very good results, the installation took place in August 2017. „The decisive point is that we must not exceed legally prescribed limit values and must therefore guarantee product safety without compromise. Sterilsystems supports us with this continuous disinfection system in an extremely professional way“, praises the Quality Assurance Manager. He summarises the results as follows: „The investment in the continuous disinfection system has proven to be justified.“

[www.bigler.ch](http://www.bigler.ch)  
[www.sterilsystems.com](http://www.sterilsystems.com)



Schräg läuft's besser

KITZINGER

### Qualität zeigt sich im Detail

Leicht angeschrägt durchlaufen die Kisten den Waschtunnel. Das Wasser kann besser ablaufen, es bleibt dort, wo es hingehört: in der Maschine. Sie sparen Wasser, Trockenzeit und Energie.

KITZINGER Maschinenbau GmbH  
Altholzkrug 9, 24976 Handewitt  
Fon 0461 95366, Fax 93286  
[info@kitzinger-gmbh.de](mailto:info@kitzinger-gmbh.de)  
[www.kitzinger-gmbh.de](http://www.kitzinger-gmbh.de)

Besuchen Sie uns  
auf der SÜFFA  
Halle 9, Stand D55