



## Marktführende Reinigungsmaschinen – Made in Denmark

Ein moderner und lösungsorientierter Ansatz ist charakteristisch für das dänische Unternehmen JEROS®, das die Lebensmittelindustrie mit einer breiten Palette von industriellen Spülmaschinen versorgt, die an den eng getakteten Alltag der Kunden angepasst sind und bessere Arbeitsabläufe, einheitliche Spülergebnisse und eine sichere Hygiene garantieren.

VON ANDREAS EXCALIBUR BYGBJERG

**J**EROS ist ein starkes, global tätiges Unternehmen mit über 55 Jahren Erfahrung bei Entwicklung, Produktion und Vertrieb von Spülmaschinen, Kistenspülmaschinen und Blechreinigern. Die Lebensmittelindustrie ist eines der Kernsegmente mit prominenten Namen wie Nestlé, PepsiCo, Unilever und Arla im Kundenportfolio. In den Produktionswerkstätten auf Fünen, Dänemarks drittgrößter Insel, werden sowohl Standardlösungen als auch Sonderanfertigungen produziert, die allesamt für Mehrwert im Alltag des Kunden sorgen.

### Töten Bakterien ab und erhöhen die Produktivität

In den letzten Jahren haben wir in der Branche einen stetig steigenden Fokus auf Hygiene erlebt. Eine Entwicklung, die mit dem Auftreten des Corona-Virus sicherlich nicht weniger bedeutsam geworden ist – ganz im Gegenteil. Mit einer Zertifizierung von Eurofins Steins kann JEROS ein bakterienfreies Spülergebnis in 3 oder 6 Minuten garantieren, und die Hygiene ist nur einer von vielen Vorteilen, die ein automatischer Spülprozess mit sich bringt.

„Unserer Erfahrung nach waschen überraschend viele Industrieunternehmen ihre Teile manuell. Das Problem dabei ist, dass all die Zeit, die auf die Reinigung verwendet wird, Zeit ist, in der nicht produziert wird. Eine Investition in eine unserer Maschinen hat sich daher schnell amortisiert, wenn man die mit der manuellen Reinigung verbundene Stillstandszeit einrechnet“, meint Evita Rosdahl, CEO bei JEROS, und fährt fort: „Ein automa-

tisierter Prozess sorgt jedes Mal für dasselbe effektive Ergebnis. Eine Maschine hat keinen schlechten Tag und verbraucht gleichzeitig ein Minimum an Wasser, wodurch dieses Verfahren auch umweltfreundlicher ist. Am wichtigsten ist jedoch, dass alle Bakterien abgetötet werden, weil wir bei so hohen Temperaturen waschen und spülen, und dass man zugleich eine Menge Zeit beim Reinigungs-

„Wir haben unseren Fokus stark darauf ausgerichtet, wie wir den Menschen, die es jeden Tag mit demselben Prozess zu tun haben“

Evita Rosdahl, CEO, JEROS

prozess einspart. Das Lebensmittelunternehmen kann mit der Investition in eine industrielle Spüllösung seinen Output markant erhöhen, indem man sich auf die Dinge konzentrieren kann, mit denen man tatsächlich Geld verdient.“

### Einzigartige Handhabungsausrüstung für bessere Arbeitsabläufe

Einer der Bereiche, in denen sich JEROS

„All die Zeit, die auf die Reinigung verwendet wird, ist Zeit, in der nicht produziert wird. Eine Investition in eine unserer Maschinen hat sich daher schnell amortisiert, wenn man die mit der manuellen Reinigung verbundene Stillstandszeit einrechnet“

Evita Rosdahl, CEO, JEROS

von vielen Wettbewerbern auf dem Markt abhebt, ist der Fokus auf mehr als nur den reinen Spülprozess. Basierend auf einer gründlichen Analyse des Bedarfs der Kunden hat das dänische Unternehmen Lösungen entwickelt, die dazu beitragen, die Handhabung von Teilen zum und aus dem Spülbereich zu verbessern.

„Häufig passiert es, dass lose Teile entweder verloren oder kaputt gehen, weil Industrieunternehmen nicht über die richtigen Arbeitsabläufe verfügen, wenn die Teile demontiert, transportiert und gereinigt werden müssen. Zu diesem Zweck haben wir verschiedene Gestelle und Wagen entwickelt, auf denen der Benutzer die demontierten Teile einfach anbringen, sie in den Spülbereich rollen und in die Maschine schieben können. Die Teile lassen sich ferner auf einfache Art befestigen, sodass sie in allen Ecken und Winkeln gereinigt werden“, erzählt Evita Rosdahl.

„Das Ersetzen von Komponenten, die in der Lebensmittelindustrie verwendet werden, ist häufig sehr teuer. Außerdem kann ein verlorenes oder kaputt gegangenes Teil bis zum Eintreffen des entsprechenden Ersatzteils zu einem mehrtägigen Produktionsstopp führen. Der Ablauf der Handhabung ist daher von unglaublich großer Bedeutung in dieser Branche“, erklärt sie weiter.

Ein System von JEROS kann beispielsweise die Spülzeit der in vielen Lebensmittelunternehmen verwendeten komplexen Kombinationswaagen – auch Mehrkopfwaagen genannt – um bis zu 80 Prozent verringern.

### Lösungen entwickelt mit der Industrie – für die Industrie

Aufgrund des großen Wissens und der umfangreichen Erfahrung, die man sich über die Jahre erworben hat, verfügt JEROS über eingehende Kenntnisse der Herausforderungen, denen sich Industrieunternehmen im Alltag gegenüber sehen. Ein enger Dialog mit den Kunden kombiniert mit einem flexiblen Produktionsapparat bedeutet, dass JEROS Spülmaschinen entwickelt und produziert, die in der Lage sind, sehr spezifische Kundenbedarfe zu erfüllen.



Die Maschinen von JEROS verwenden einen vor und zurück fahrenden Spülrhythmus, an dem Turbinen die Teile zunächst bei 52 Grad waschen und anschließend mit 85 Grad heißem Wasser spülen. So ist sichergestellt, dass sich keine Listerien, Salmonellen oder andere Bakterien auf den gespülten Teilen befinden, die anschließend mit Produkten in der Produktion in Berührung kommen und diese kontaminieren.

### ÜBER JEROS

- Das Unternehmen wurde 1963 in Odense/Dänemark gegründet. In den 1970er Jahren baute man ein Netz von Händlern in ganz Europa auf, und heute ist die JEROS A/S nicht nur der älteste Produzent von Bleichreinigern für 2-Kant-Bleche, sondern auch Marktführer in Europa.
- Seit 1972 hat sich JEROS auch auf die Produktion von Spülmaschinen spezialisiert. JEROS Spülmaschinen werden in verschiedenen Modellen und Größen für Branchen wie Bäcker, Konditoren, Metzger, Catering, Fastfood sowie sonstige Kunden in der Lebensmittelindustrie angeboten.
- 85 Prozent des Umsatzes von JEROS stammen aus dem Export in Länder außerhalb von Dänemark. Das breite Produktprogramm umfasst Geschirrspülmaschinen, Universalspülmaschinen, Durchlaufmaschinen sowie Kistenspülmaschinen, die modular aufgebaut sind, sodass individuelle Lösungen je nach Bedarf des einzelnen Kunden angeboten werden können.
- Mehr erfahren Sie unter [www.jeros.com](http://www.jeros.com)



JEROS kann an der Maschine ein Modul anbringen, das Zeit, Wasch- und Spültemperaturen protokolliert. Ein Service, der vor allem von Kunden in der Lebensmittelindustrie nachgefragt wird, die dokumentieren können müssen, dass sie die strengen Hygieneanforderungen einhalten.