



## Hygiene für die Lebensmittelindustrie

## Hygiene for the food industry



**i** Bockholdt Industrie-Reinigung Food gehört zur Bockholdt-Gruppe : 1959 in Lübeck gegründet : ca. 8.100 Mitarbeiter gruppenweit : rd. 85 Mio. € Umsatz gruppenweit

Bockholdt Industrie-Reinigung Food is part of the Bockholdt Group : founded in 1959 in Lübeck : approx. 8,100 employees worldwide : group turnover of approx. 85 million euros

Die Jürgen Löhrke GmbH ist seit mehr als 20 Jahren ein eigenständig agierendes Technologie-Unternehmen für die Lebensmittelindustrie

Jürgen Löhrke GmbH has been an independent company supplying technology to the food industry for more than 20 years

Sauberkeit und Hygiene sind wichtige Voraussetzungen für die Lebensmittelherstellung. Reinigung und Desinfektion sind deswegen grundsätzliche und unverzichtbare Maßnahmen für jeden lebensmittelverarbeitenden Betrieb. Die Reinigungsqualität hat entscheidenden Einfluss auf die Qualität der hergestellten Produkte. Und genau die unterliegen immer höheren Anforderungen. Für die Sicherheit der Verbraucher, für die Bewahrung des Nährstoffgehalts und eine lange Haltbarkeit. Mit der Bockholdt Industrie-Reinigung Food GmbH & Co. KG und der Jürgen Löhrke GmbH haben sich zwei gewachsene Lübecker Familienunternehmen in diesem Sinne auf die Fahnen geschrieben, die Qualität der Lebensmittel auf dem Markt nachhaltig zu verbessern.

Cleanliness and hygiene are extremely important in food production. So thorough cleaning and disinfection are fundamental and absolutely essential for all companies involved in food processing. The quality of the cleaning has a decisive influence on the quality of the final products. And these are subject to ever-tighter demands. For consumer safety, for the preservation of the nutrient content and for a long shelf life. Bockholdt Industrie-Reinigung Food GmbH & Co. KG and Jürgen Löhrke GmbH are two well established Lübeck family businesses that have made it their mission to make a significant and lasting contribution toward improving the quality of food on the market.

### Lösungen für alle Bereiche

Für das seit mehr als 20 Jahren eigenständig agierende Technologie-Unternehmen Jürgen Löhrke bedeutet die Gestaltung nachhaltiger Hygienemaßnahmen vor allem Automatisierung. Ganz im Sinne seiner Kunden aus der Brau-, Getränke und allgemeinen Lebensmittelindustrie. Deswegen wird an der Siemser Landstraße modernste automatische Reinigungstechnik für reproduzierbare Hygieneergebnisse in schwer zugänglichen Bereichen hergestellt. „Das hilft unseren Kunden dabei, die Lebensmittelqualität zu steigern und längere Haltbarkeiten ohne Zusätze oder thermische Behandlung zu erreichen“, erläutert Martin Löhrke, der kaufmännische Leiter des Lübecker Unternehmens. Neben Bandschmieranlagen, Dosiertechnik und vielen anderen maßgeschneiderten Lösungen von der Planung bis zur Inbetriebnahme gehören dabei auch modernste Geräte zur Reinigung von manuellen Bereichen zum Produktionsspektrum des international agierenden Unternehmens. Unter anderem „Reinigungsanlagen, wie sie von der Bockholdt GmbH bei ihren Kunden eingesetzt werden“, veranschaulicht Martin Löhrke. „Schließlich ist die manuelle Reinigung eine tragende Säule im Hygienekonzept jedes Lebensmittelherstellers.“ Diese Säule erfüllt die Bockholdt Industrie-Reinigung Food GmbH & Co. KG. Ein in Lübeck gegründetes Unternehmen, das mit der Erfahrung aus mehr als fünf Jahrzehnten hochwertige Dienstleistungen rund um die Hygiene im lebensmittelverarbeitenden Betrieb anbietet.

### Der gute Ruf eilt uns voraus

„Unser Kundenkreis reicht von Produzenten der Fleisch-, Fisch- und Feinkost-Industrie über Hersteller von Teig- und Backwaren bis hin zu Auftraggebern aus der Getränkeindustrie“, erläutert Atilla Karka, Geschäftsführer der Bockholdt Industrie-Reinigung Food GmbH & Co. KG. „Dabei ist die Qualifikation unserer Mitarbeiter das A und O. Denn umso qualifizierter unsere Mitarbeiter sind, desto höher ist die Reinigungsqualität und somit auch die Zufriedenheit unserer Kunden.“ Diese werden heute zwar durch ein bundes- und zunehmend europaweites Service-Netz betreut – die Zentrale der gesamten Bockholdt-Gruppe, die auch Gebäude- und Personalservice anbietet, hat ihren Sitz seit der Firmen-gründung im Jahr 1959 aber in Lübeck. „Schließlich darf man nicht vergessen, wo die Wurzeln einer Firma liegen“, betont der leidenschaftliche Hobbyangler. „Außerdem eilt uns der gute Ruf der Hansestadt überall bei unseren Kunden voraus. Denn man weiß: Die Menschen hier sind zuverlässig und gradlinig, und wenn man mit uns erstmal eine Partnerschaft aufgebaut hat, dann zerbricht die nicht so schnell.“ Eine positive Charaktereigenschaft, die durch räumliche und unzählige infrastrukturelle Vorteile noch unterstützt wird: „Die lokale Nähe hilft uns als Lübecker Unternehmen sehr dabei“, ergänzt Martin Löhrke, „ein gut funktionierendes Netzwerk aufzubauen, in dem wir zusammenarbeiten und Synergien optimal ausnutzen.“

### Solutions for all areas

For Jürgen Löhrke GmbH, an independent technology company for more than 20 years, devising systems that make a sustained impact on hygiene means, above all, automation. And its customers in the brewing, drinks and food industries would certainly agree. That's why at their works in Siemser Landstrasse the company produces the latest advanced automatic cleaning systems that ensure consistently high levels of hygiene in areas that are difficult to access. „This helps our customers to improve the quality of their food products without having to use additives or thermal treatment,“ explains Martin Löhrke, business manager of the Lübeck enterprise. The product spectrum of this international company includes conveyor lubrication equipment, dispensing technology and many other custom solutions, from planning through to commissioning, plus advanced manual cleaning systems. „Cleaning systems such as those used by Bockholdt GmbH at their customers' premises“ illustrates Martin Löhrke, naming one example among others. „Manual cleaning is one of the mainstays of every food manufacturer's hygiene plan.“ And an area served by Bockholdt Industrie-Reinigung Food GmbH & Co. KG. A company, founded in Lübeck, with more than five decades of experience in providing a comprehensive, high quality hygiene service to food processing companies.

### A good reputation travels far and wide

„Our broad customer base includes producers of meat, fish and delicatessen, manufacturers of bakery products and companies in the drinks industry,“ says Atilla Karka, director of Bockholdt Industrie-Reinigung Food GmbH & Co. KG., „so making sure our employees are as highly qualified as possible is extremely important to us. The better qualified they are, the higher our cleaning quality will be, and with it our customer satisfaction level.“ Although customers are now looked after by a national and increasingly Europe-wide service network, the headquarters of the entire Bockholdt Group (which also provides buildings management and manpower services) is still based in Lübeck, as it has been since it was founded in 1959. „We mustn't forget where the roots of our company are,“ stresses the keen hobby angler. „Besides, Lübeck's good reputation has traveled far and wide. Our customers and potential customers know that people here are reliable, straightforward and honest, and once a partnership has been built up with us, it won't break down so quickly.“ A positive characteristic that is underpinned both by spatial and countless infrastructural advantages: „Lübeck is very close-knit,“ adds Martin Löhrke „and that is a great help to local companies when it comes to building a well functioning network in which we all cooperate and exploit the potential of synergies to the full.“