



## Case Study

# Fleischproduzent steigert Sicherheit und Effizienz mit Klüberfood 4 DC 32

**KLÜBER**  
**LUBRICATION**  
your global specialist

**Goodies Meat Production, ein führender Hersteller von Eigenmarken-Fleischprodukten in Rumänien, hat seine Produktionsprozesse mit Klüberfood 4 DC 32 spürbar verbessert. Dank des Schmierstoffs konnte das Unternehmen die Lebensmittelsicherheit erhöhen und gleichzeitig die Effizienz seiner Abläufe optimieren. Das Ergebnis: zuverlässigere Produktionsprozesse und optimierte Sicherheit – für ein herausragendes Endprodukt.**

Sie können nicht nur das Risiko der Kontamination mit MOSH-MOAH-Verbindungen erhöhen, sondern auch zu Materialverlusten und Produktivitätseinbußen führen.

In der Fleischverarbeitung sind industrielle Fleischwölfe unverzichtbar. Doch herkömmliche Schmierstoffe, die den Verschleiß der Klingen reduzieren, bringen Herausforderungen mit sich: Trotz NSF H1-Zertifizierung dürfen sie nicht mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, um eine Kontamination mit MOSH/MOAH zu vermeiden.

Goodies Meat Production entschied sich für einen innovativen Ansatz: Anstatt jedes Mal nach der Schmierung kontaminiertes Fleisch zu entsorgen, optimierte das Unternehmen seine Schmierstoffwahl gezielt für eine gesteigerte Lebensmittelsicherheit. Das Ergebnis? Weniger Verschwendung, reduzierte Produktionskosten und ein nachhaltigerer Betrieb – eine Entscheidung, die sich langfristig auszahlt.

## Die Lösung: Klüberfood 4 DC 32

Klüber Lubrication hat mit der neuen Klüberfood 4DC-Serie technische Verarbeitungshilfsstoffe entwickelt, die die Lebensmittelsicherheit im Vergleich zu NSF 3H- oder NSF H1-zertifizierten Produkten erhöhen. Die gesamte Produktreihe besteht zu 100 % aus lebensmittelkonformen Inhaltsstoffen.

Mit dem Klüberfood 4 DC 32, das sich ideal als Trennmittel für den Schneidprozess eignet, hat Goodies Meat Production die Notwendigkeit zur Entsorgung von kontaminiertem Fleisch vollständig beseitigt. So konnte das Unternehmen nicht nur den Materialverlust erheblich reduzieren, sondern auch die Produktivität des Standorts steigern. Darüber hinaus passt dieser Schmierstoff perfekt zu dem Bestreben des Unternehmens, höchste Hygienestandards für Maschinen und Produktionsumgebungen zu erreichen.



## Case Study

# Fleischproduzent steigert Sicherheit und Effizienz mit Klüberfood 4 DC 32

### Die Meinung des Kunden:

„Die Schmierung der Schneidkopfelemente von Zerkleinerungsgeräten ist entscheidend, um vorzeitigen Verschleiß an Sieben und Messern zu vermeiden. Bisher nutzten wir NSF 3H- oder H1-Schmierstoffe, wie vom Maschinenhersteller empfohlen. Doch um eine mögliche Kontamination zu vermeiden, mussten wir das erste Fleisch nach jedem Start entsorgen. Trotz dieser Maßnahme blieb das Risiko von MOSH-MOAH-Verunreinigungen bestehen.

Gemeinsam mit den Experten von Klüber Lubrication fanden wir die optimale Lösung: Klüberfood 4 DC 32. Seitdem profitieren wir von höchster Lebensmittelsicherheit, reduzierten Produktionsverlusten und einer optimalen Schmierung der Schneidkopfelemente.“

**Camarasu Nicolaie, Technischer Verantwortlicher,  
Goodies Meat Production**

### Vorteile für den Kunden:



**Reduktion  
von Materialabfällen**



**Erhöhte  
Lebensmittelsicherheit**



**Reduzierte  
Schmierstoffverbrauch  
-  
geringere Kosten**



**Zu 100 %  
aus Rohstoffen  
in Lebensmittelqualität**

#### – **Erhöhte Lebensmittelsicherheit:**

Klüberfood 4 DC 32 entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 und unterstützt eine hygienische Produktion von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln.

#### – **Reduziertes Kontaminationsrisiko:**

Durch seine 100 % lebensmittelkonformen Inhaltsstoffe wird das Risiko einer Kontamination minimiert, was die Integrität des Endprodukts schützt. Zudem bietet es einen geringeren Verbrauch und hervorragende Trenneigenschaften.

#### – **Kosteneinsparungen:**

Goodies Meat Production konnte die Produktionskosten senken, da geringere Mengen des technischen Verarbeitungshilfsmittels benötigt werden.

#### – **Nachhaltigkeit:**

Klüberfood 4 DC 32 unterstützt Nachhaltigkeitsziele in der Lebensmittelverarbeitung durch seine 100 % lebensmittelkonformen und rein pflanzlichen Inhaltsstoffe.

### Zusammenfassung:

Mit Klüberfood 4 DC 32 hat Goodies Meat Production SRL nicht nur seine Standards in der Lebensmittelsicherheit verbessert, sondern auch den Produktionsprozess optimiert, was zu gesteigerter Effizienz und Kosteneinsparungen führte. Dieser Fall zeigt, wie neue, innovative Schmierstofflösungen zu einer sicheren und nachhaltigeren Lebensmittelproduktion beitragen.

**Um mehr über unsere Klüberfood 4 DC Lösungen zu erfahren besuchen Sie unsere Website oder kontaktieren Sie gleich unseren Experten:**

Johann Halbemer  
+43 664 506 3484  
johann.halbemer@klueber.com

