

„Ozapft is“

Seit 15 Jahren am Markt: Bactrennmittel aus dem Bierfass – immer wiederbefüllbar

IBBENBÜREN (dk). Was haben Fett und Bier gemeinsam? Diese als Scherz angelegte Frage hat einen realen Hintergrund: Boyens Backservice, der Hersteller von Bactrennmitteln, konnte jetzt den 15. Geburtstag des KEG-Mehrwegsprühkonzepts (*keg* = kleines Fass, engl.) feiern – eine Innovation, die Trennmittel in bierfassähnlichen Behältnissen vertreibt. Auf diese Konzept ist das Unternehmen besonders stolz, verließen doch schon im September 1995 die ersten Fässer mit Trennmitteln die Unternehmenszentrale im nordrhein-westfälischen Ibbenbüren. In einem lange währenden Kreislauf (Duales System) sind heute ungefähr 40.000 Fässer im Umlauf, laut Unternehmen nutzen es mehr als 5000 Kunden weltweit.

„Bei Fett macht man sich nicht gerne die Hände schmutzig“, war der Grundgedanke für diese Entwicklung, die mit dem – besonders für die damalige Zeit – innovativen Recyclingsystem umgesetzt wurde. Damals wie auch heute noch gibt es Bäckereien, in denen mit Sprühgeräten oder Elektropistolen beim Fetten der Formen und Bleche die ganze Backstube eingenebelt wird. Überall hängt dann der Ölfilm an den Wänden, der Fußboden ist schmierig und birgt eine hohe Rutschgefahr. Die Effizienz und der Verbrauch der Bactrennmittel stehen in keinem

Verhältnis zu den eigentlichen Anforderungen und werden so sinnlos versprüht. Manche Bäcker fetten deshalb alles mit einem Pinsel ein, aber der Ar-



Aus der Brauereibranche übertragen: Mehrwegkonzept des KEG-Systems. Foto: Kauffmann

beitsaufwand steht in keinem Verhältnis zur verlorenen Arbeitszeit. Im Anschluss werden die leeren Plastik- oder Metallkanister zu teurem Gewerbemüll, den das duale System recyceln soll – was den Aspekten des Umweltschutzes widerspricht.

Durch die Erfindung des KEG-Mehrwegsprühkonzepts von Boyens Backservice gehört das Nebeln beim Fetten der Formen und Bleche der Vergangenheit an. Die handlichen KEG-Fässer werden über den Fachhandel geliefert und auch zurückgeführt. Diese werden dann von der Boyens Backservice GmbH wiederum vom Fachhandel abgeholt, im Unternehmen unter Berücksichtigung höchster hygienischer Standards gereinigt, mit geeichten Waagen abgefüllt und dem Kreislauf wieder zugeführt. Das Sprühen erfolgt völlig geräuschlos, alles ohne Wartungskosten.

„Wir hatten lange die Idee – wie in den Brauereien das Bier, unsere Bactrennmittel in 30 Liter Bierfässer abzufüllen und daraus direkt nebelfrei zu sprühen und damit ein Mehrwegkonzept ins Leben zu rufen“, erinnert sich Michael Jankowski, Vertriebsleiter der Boyens Backservice GmbH an die Anfänge. Denn schon Ende der 80iger Jahre hat die Boyens Backservice GmbH leistungsstarke Trennmittelsprühgeräte produziert, aber man suchte noch nach einem hygienischen Gesamtkonzept im Vertrieb.

Heute produziert das Unternehmen Bactrennmittel nach höchstem Qualitätsstandard, ist auf Bio-Trennmittel spezialisiert und auch biozertifiziert.