



Expertise

Ausgezeichnete Sauberkeit und Hygiene mit Kersia-Reinigern in der Käserei Matten in Hünenberg

Eine der wenigen noch aktiven Käsereien im Kanton Zug ist die traditionelle Käserei Matten GmbH in Hünenberg. Der Käsermeister und Milchkäufer Karl Schwyter stellt dort die bekannte Innerschweizer Käsesorte Sbrinz AOP her. Wie in der Lebensmittelindustrie üblich, und auch insbesondere in der Milchwirtschaft bei der Herstellung von Rohmilchkäse, ist die Rohstoffqualität und Hygiene äusserst wichtig.



Karl Schwyter, Käserei Matten GmbH, Matten 12, 6331 Hünenberg

Die Milchlieferanten für Extrahartkäse Sbrinz AOP sind sehr strengen Qualitätsvorschriften unterstellt, damit bei der im Minimum 18 Monate dauernden Reifung keine Fehlgärungen und somit Qualitätseinbussen im Käse entstehen.

Die hohe Qualität der Heumilch wird auch nach der Anlieferung in die Käserei weiter garantiert. Dazu ist einerseits die konsequente Kontrolle der Rohmilchqualität wichtig und andererseits hat der Betrieb selber eine perfekte Sauberkeit einzuhalten.

Durch Kontakte mit Berufskollegen erfuhr Karl Schwyter, dass diese sehr zufrieden mit den Kersia-Reinigern (ehemals Hypred) von Thommen-Furler AG sind.

Seit die in Rütli bei Büren hergestellten CIP-Reiniger Deptal WS und Deptacid NT bei ihm im Einsatz stehen, sind die Milchleitungen sowie der Separator einwandfrei sauber geworden.

Die Betriebshygiene konnte in einigen Käsereien verbessert werden, und teilweise stiegen sogar die Taxationswerte an. Diese Erfahrungen haben Karl Schwyter am Interesse und schliesslich auf die Umstellung zu den Kersia-Reinigern bestärkt.

Seit die in Rütli bei Büren hergestellten CIP-Reiniger Deptal WS und Deptacid NT bei ihm im Einsatz stehen, sind die Milchleitungen sowie der Separator einwandfrei sauber geworden.

Die verbesserte Sauberkeit der Käsepresse mit den Kersia-Schaumreinigern und auch die glänzend sauberen Leitungen mit den neuen CIP-Reinigern seien deutlich zu erkennen, äusserte sich der Käsermeister dazu.

Die regelmässige Unterstützung beim Kunden vor Ort und die Erstellung von QS-Dokumenten wird von den Hygieneberatern der Firma Thommen-Furler AG gewährleistet.

Diese Unterlagen sind wichtige Elemente bei der erfolgreichen Auditierung der Käsereien und Lebensmittelbetriebe.

Kersia ist das Mehr an sich ergänzenden Fähigkeiten und Fachwissen führender Unternehmen, die Lösungen zur Verbesserung der Erzeugerleistung und Wertschöpfung für die Lebensmittelindustrie bieten.

Thommen-Furler AG, mit ihrer Tochtergesellschaft alcosuisse ag, ist seit 2011 der strategische Vertriebs- und Formulierungspartner der Kersia-Gruppe für die Schweiz im Bereich «Hygiene in der Lebensmittelindustrie».

Thommen-Furler AG

Hauptsitz

Industriestrasse 10
CH-3295 Rütli b. Büren

T 032 352 19 44
F 032 352 10 00

Zweigniederlassung

Hauptstrasse 9/11
CH-4417 Ziefen

T 061 935 90 50
F 061 931 27 24

Succursale

Combe des moulins 21
CH-2300 La Chaux-de-Fonds

T 032 967 87 07
F 032 967 87 09

scs@thommen-furler.ch
www.thommen-furler.ch