



Jürgen Lührke GmbH

**Nutzen Sie
die Kompetenz
Ihres Nachbarn!**



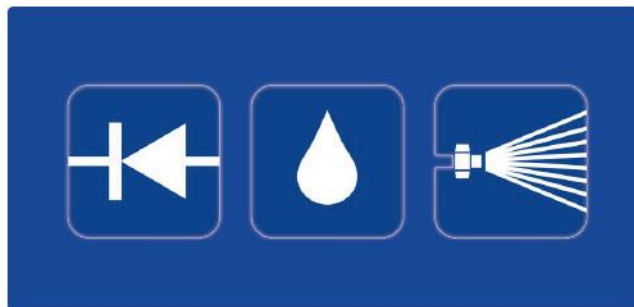
4ths.
1.125
1.25
1.375
1.5
1.625
1.75
1.875
2.0
2.125
2.25
2.375
2.5
2.625
2.75
2.875
3.0
3.125
3.25
3.375
3.5
3.625
3.75
3.875
4.0

32nds.
1.0312
1.0625
1.0937
1.125
1.1562
1.1875
1.2187
1.25
1.2812
1.3125
1.3437
1.375
1.4062
1.4375
1.4687
1.5
1.5312
1.5625
1.5937
1.625
1.6562
1.6875
1.7187
1.75
1.7812
1.8125
1.8437
1.875
1.9062
1.9375
1.9687
2.0
2.0312
2.0625
2.0937
2.125
2.1562
2.1875
2.2187
2.25
2.2812
2.3125
2.3437
2.375
2.4062
2.4375
2.4687
2.5
2.5312
2.5625
2.5937
2.625
2.6562
2.6875
2.7187
2.75
2.7812
2.8125
2.8437
2.875
2.9062
2.9375
2.9687
3.0

0
5
10
15
20
25
30
35
40
45

Jürgen Lührke GmbH

Allgemeine Information



Seit mehr als 20 Jahren sind wir ein eigenständig agierendes Technologie-Unternehmen für die allgemeine Lebensmittelindustrie. Dass wir dabei besonders erfolgreich sind, hat seinen guten Grund: Wir bieten Ihnen eine einmalige Mischung aus Know-How, Erfahrung und inhousekonzipierten Produkten in den Bereichen:

- Schaumreinigungssysteme
- Dosiertechnik und Prozeßvisualisierung
- Desinfektionssysteme
- Engineering
- Service

www.loehrke.com

CIP Anlage

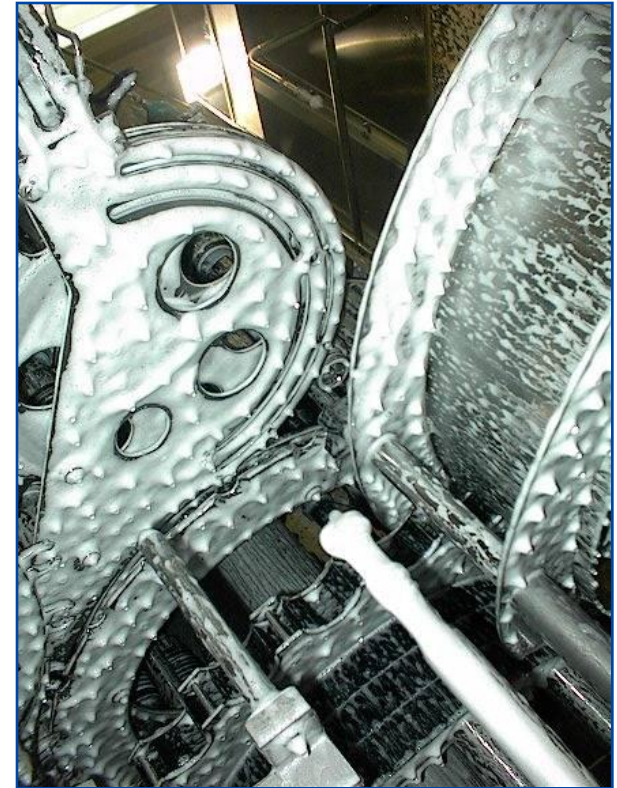
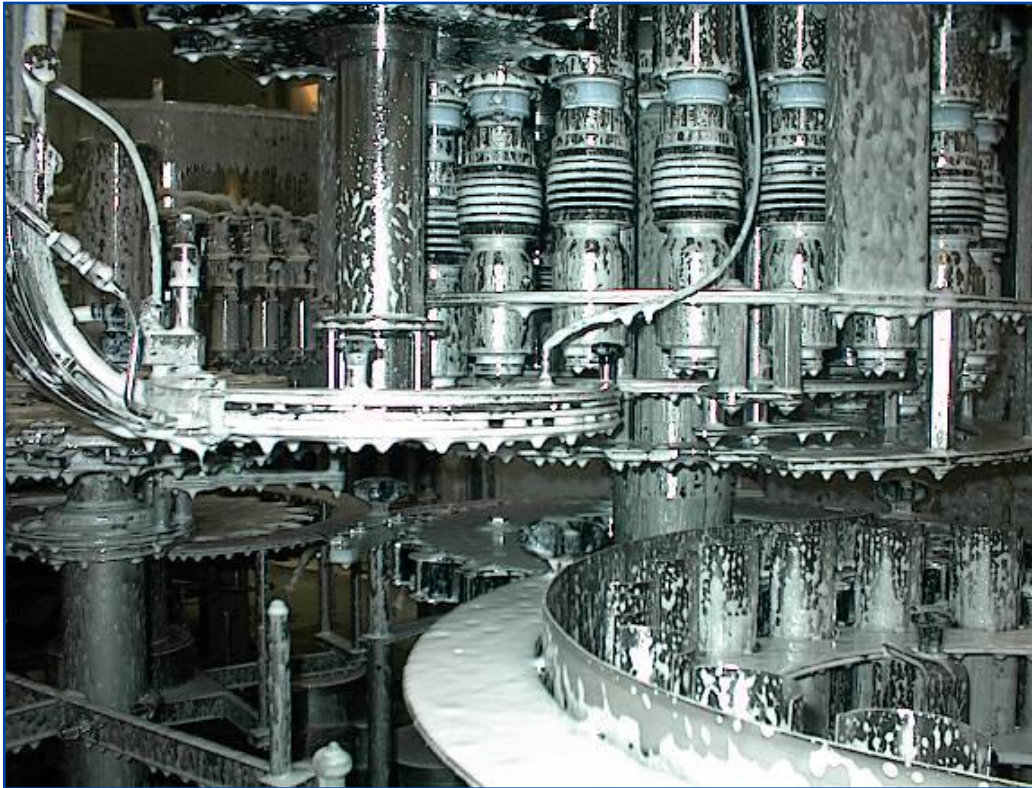


Schaumreinigung



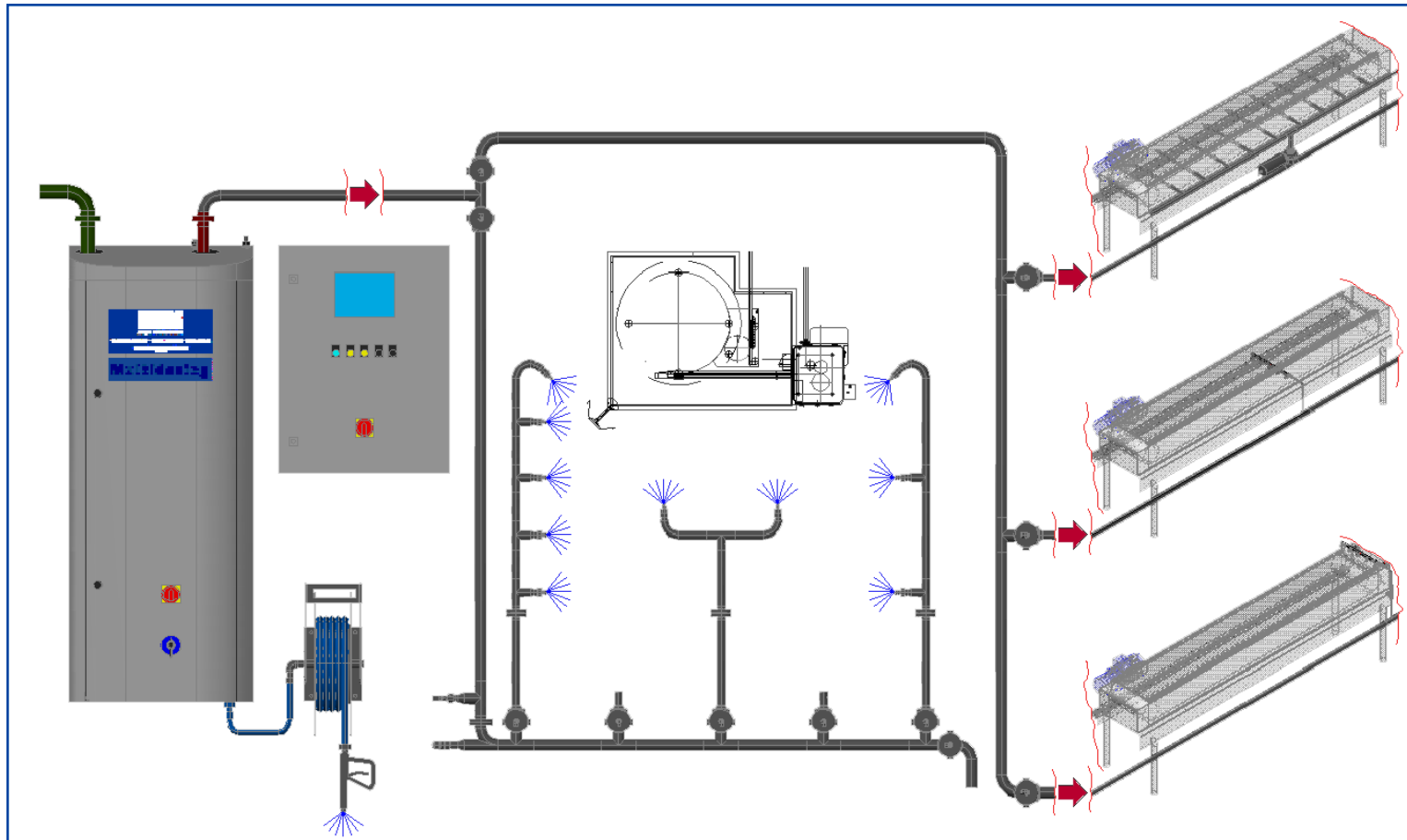
Schaumreinigung

Jürgen Löhre GmbH



Konzept für Außenreinigung

Jürgen Löhre GmbH

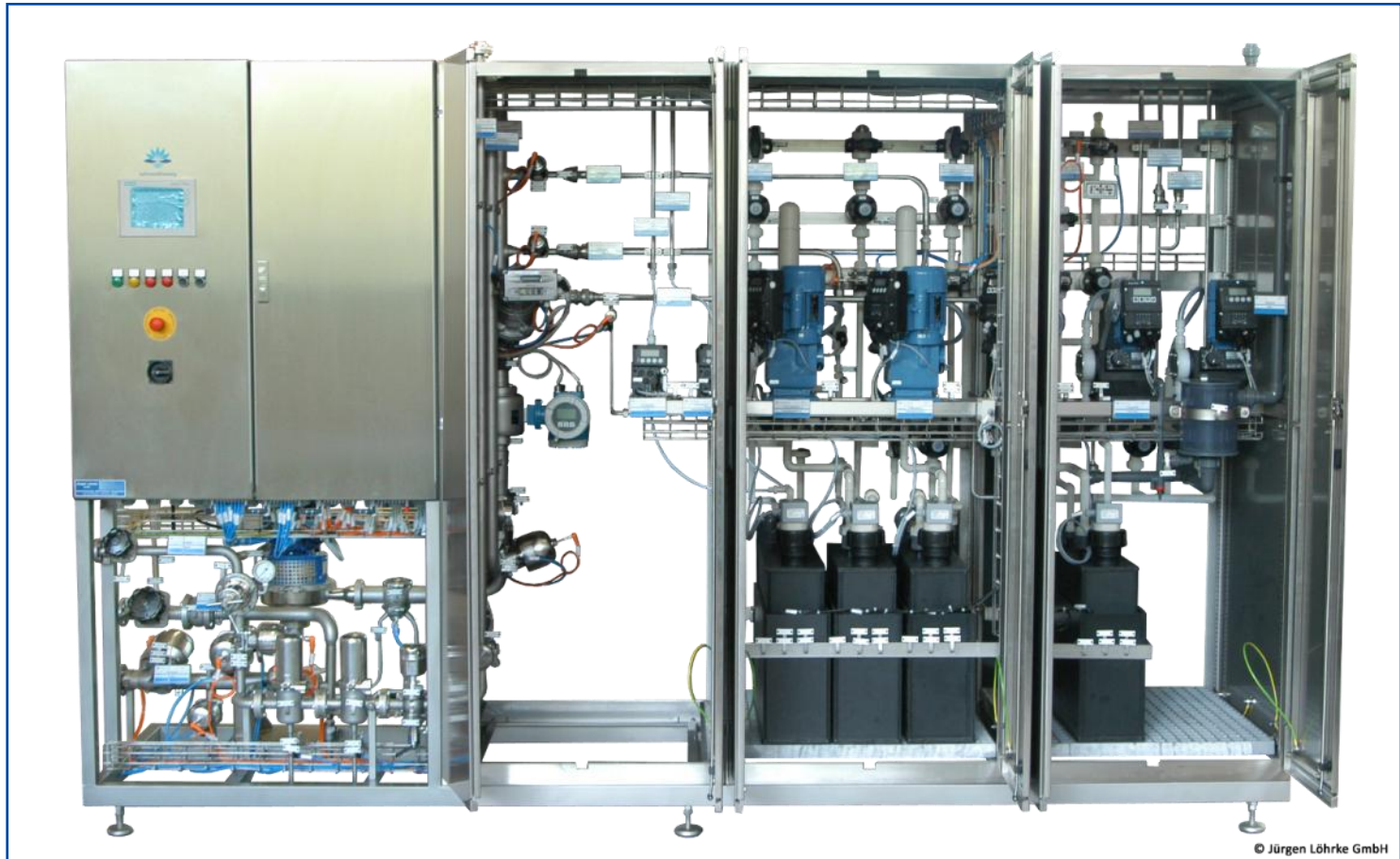


Hygienecenter



Hygienecenter

Jürgen Löhcke GmbH



Automatisierte Hygiene



- Automatisierte Hygiene ermöglicht reproduzierbare Hygieneergebnisse
- ermöglicht die regelmäßige Reinigung an schwer zugänglichen Bereichen
- technisch sensible Bereiche werden adäquat gereinigt
- mikrobiologisch Problemzonen werden zuverlässig behandelt
- problematische Demontagen können meist unterbleiben
- definierter Zeitaufwand, programmmodular optimiert
- automatische Protokollierung der Hauptparameter für QS optional möglich

Ausgangspunkt:

Moderne Technologien finden im verstärkten Maße Einzug in die Produktionsprozesse aller Branchen. Eine weiter zunehmende Automatisierung soll vermehrt dabei helfen, die Produktivität zu steigern!

In der Lebensmittelindustrie müssen darüber hinaus den immer höheren hygienischen Anforderungen Rechnung getragen werden, um eine gleichbleibend hohe Produktsicherheit zu gewähren.

Für die Hygienemaßnahmen bedeutet das also im gleichen Maße Möglichkeiten der Automatisierung zu nutzen, um effizientere Hygieneprozesse zu ermöglichen – als Teil des Produktionsprozesses!

Vor diesem Hintergrund plant die Jürgen Lührke GmbH die Entwicklung eines **automatischen Reinigungs- und Desinfektionssystems** zum Einsatz in Lebensmittelmaschinen und Anlagen.

Mobile, in die Produktionstechnik integrierte **Robotertechnik**, soll:

- einen Großteil der herkömmlichen Reinigungsverfahren ersetzen,
- die **hygienisch optimale Reinigung- bzw. Desinfektion** von Oberflächen der Produktionsanlage und -peripherie weitestgehend sicherstellen,
- deutliche **Einsparpotentiale** in den Medienverbräuchen (Wasser, Chemie, Sterilluft) erschließen und Produktionsunterbrechungen zur Reinigung minimieren,
- Betriebspersonal von teils sicherheitsrelevanten Aufgaben entlasten.
- weitere einfache Aufgaben übernehmen (einfache Packprozesse oder Biomonitoring)

Die größten Herausforderungen waren:

- Finanzierung des Vorhabens
- Unzureichende Ressourcen
- Begrenztes Know-how in den angrenzenden Disziplinen
- Kooperationsbereite Projektpartner
- Wissenschaftliche Unterstützung

Jürgen Lührke GmbH

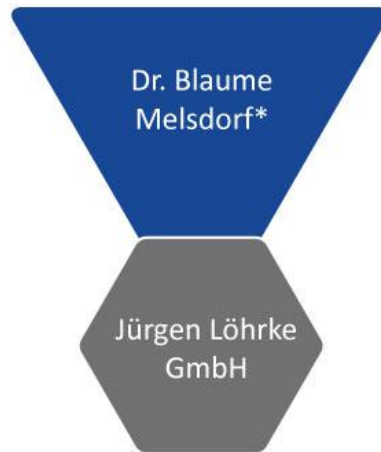
Initiator & treibende Kraft (Lübeck)



Die **Jürgen Lührke GmbH** als **Initiator** und **Ideengeber**

- treibende Kraft
- Leitung des Projekts
- Implementierung bei Anwendern
- Vermarktung

Dr. Blaume Con:Cept Projektpartner (Melsdorf)



Es wurde die **Firma Dr. Blaume Con:Cept** mit dem **Projektmanagement** betraut.

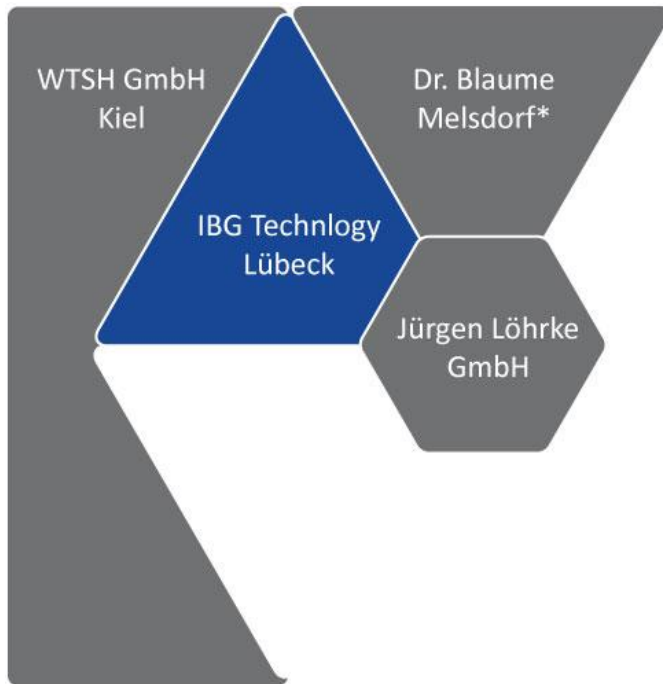
- Konzeption des Projektes
- Finden & Beantragung der Fördermittel
- Projektbegleitung bis zum Projektabschluss mit Endbericht
- sowie die Abwicklung mit dem Projektträger



Die **zentrale Wirtschaftsfördereinrichtung** in Schleswig-Holstein

- fördert die technologischen Forschungs- und Entwicklungsaktivitäten
- begleitet die Kooperationen von Wirtschaft und Wissenschaft.

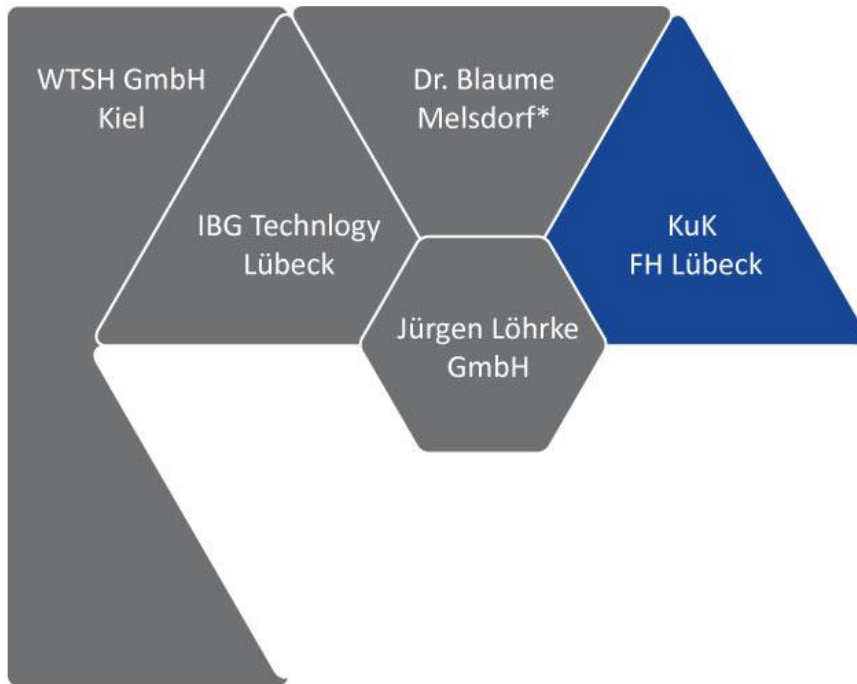
IBG Technology GmbH Projektpartner (Lübeck)



In enger Zusammenarbeit mit **IBG Technology Hansestadt Lübeck GmbH** erfolgt die

- Neuentwicklung eines Roboterarms
- dessen Steuerung
- zugehörigen Fahrsystems

Kunststoff-Kompetenzzentrum FH Projektpartner (Lübeck)

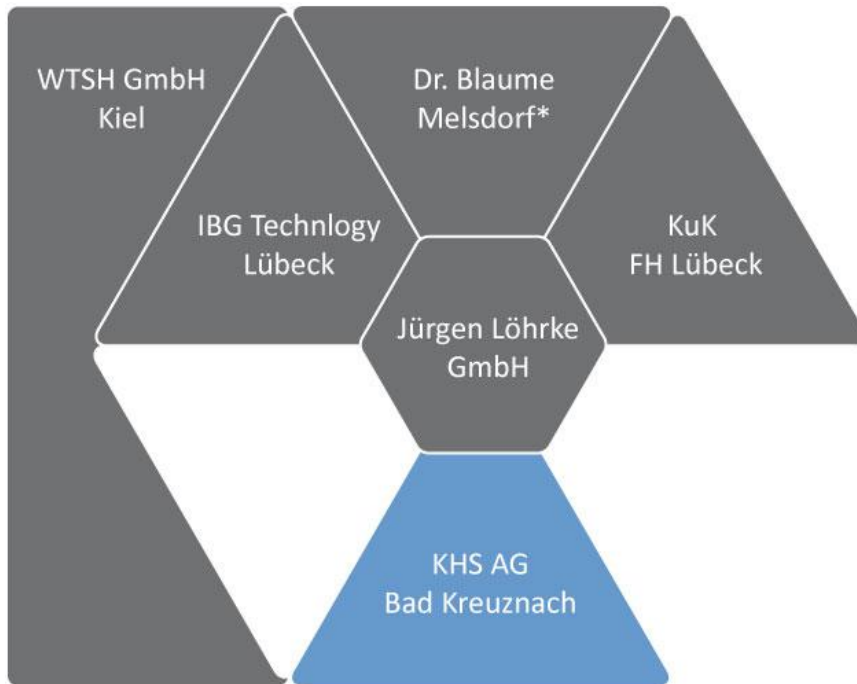


Das **Kunststoff-Kompetenzzentrum der FH Lübeck** wurde beauftragt, mit der

- Werkstoffauswahl und
- Spezifikation einer auf die speziellen Bedürfnisse der Anwendung angepassten Schutzhülle für den Roboterarm

KHS AG

Projektpartner (Bad Kreuznach)

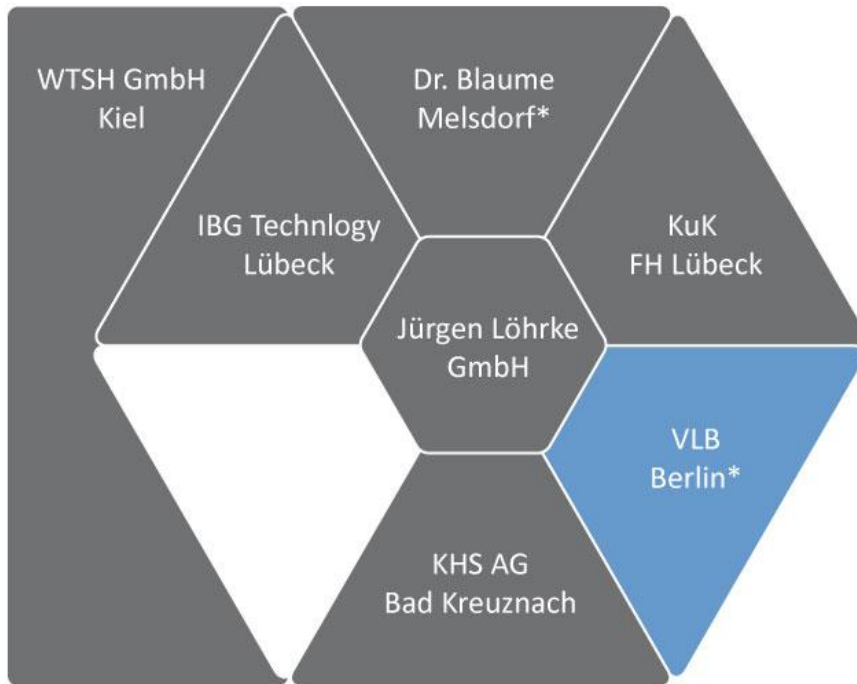


Für notwendige Praxisversuche konnte der Anlagenhersteller **KHS AG, Bad Kreuznach**, gewonnen werden.

- Bereitstellung einer Abfüllmaschine in produktionsähnlicher Umgebung
- Partner für Pilotversuche
- Praxisversuche zur Machbarkeit

VLB

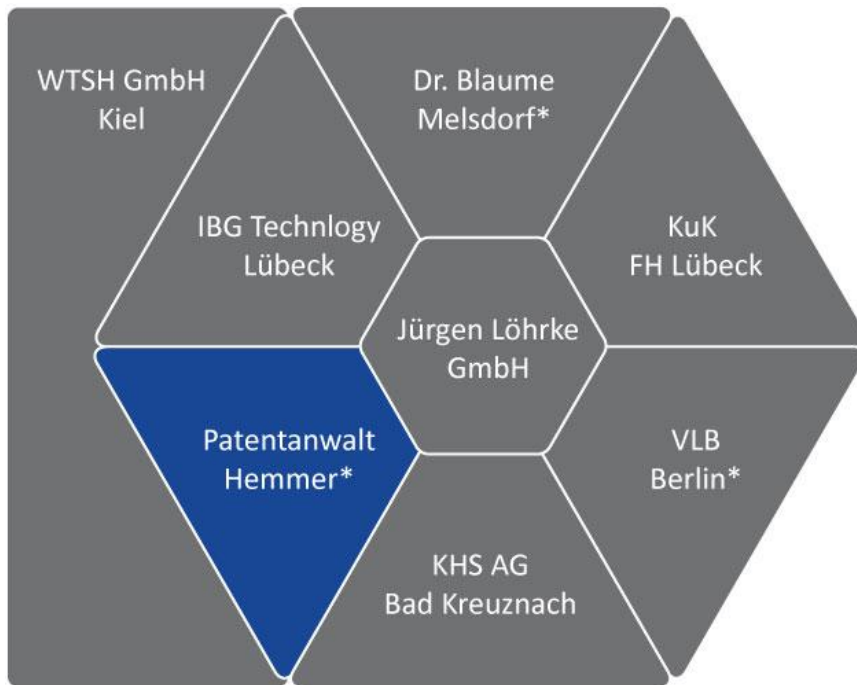
Projektpartner (Berlin)



Die wissenschaftliche Begleitung übernimmt die **Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB)**.

- hygienetechnischen Absicherung im Bereich Mikrobiologie
- Demonstration von Produkt- und Materialsicherheit
- Validierung der Pilotanlage

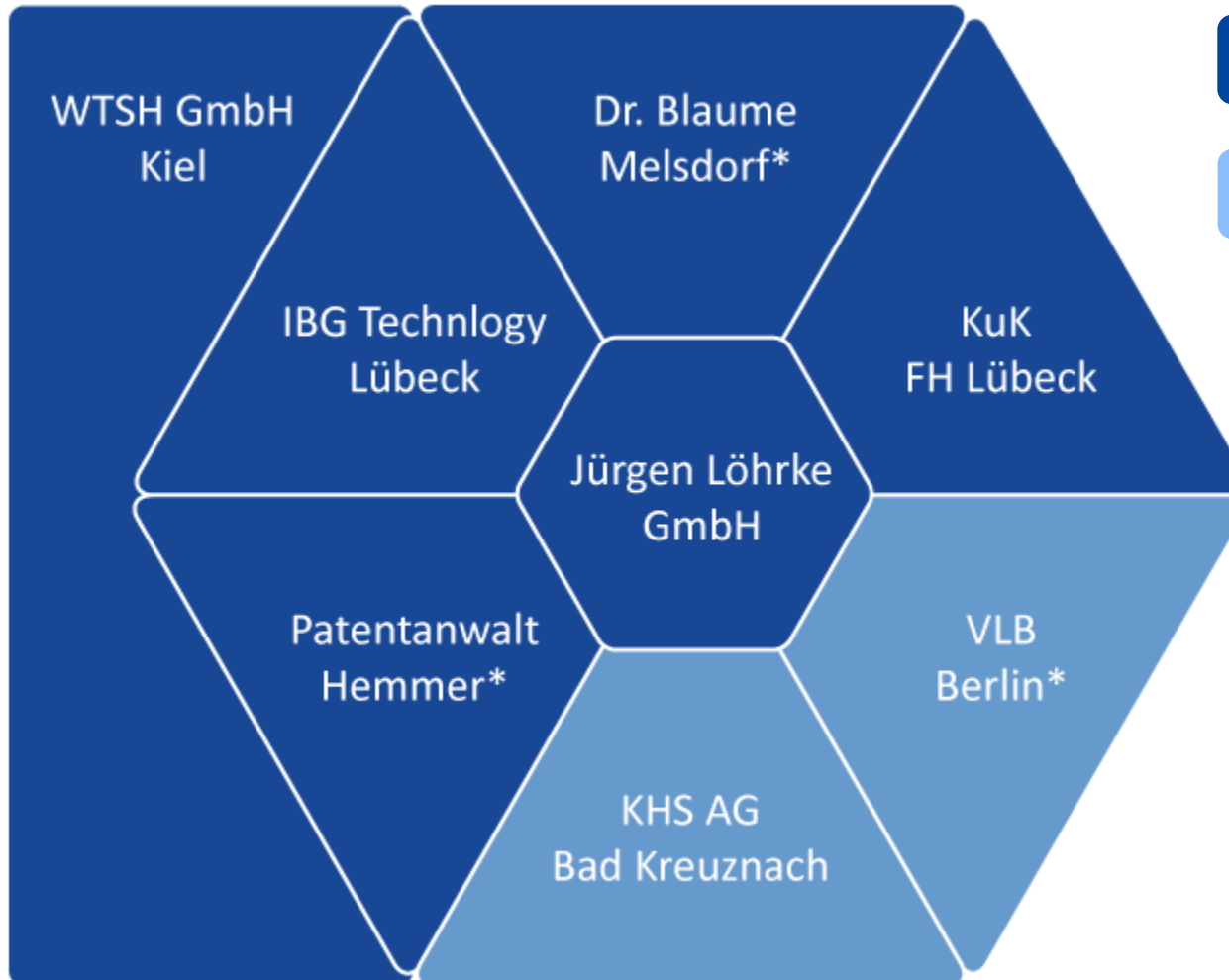
Patentanwalt Hemmer Projektpartner (Lübeck)



Patentanwalt Arnd Hemmer begleitet die

- Patentanmeldung des Verfahrens.

Nutzen Sie die Kompetenz Ihres Nachbarn!



Schleswig-Holstein

Andere Standorte

* Externe Dienstleistung

Jürgen Lührke GmbH

Reinigungstechnologie – Dosiersysteme – Wasseraufbereitung

Siemser Landstraße 127
23569 Lübeck
Germany

Martin Lührke

Tel.: +49-451-29307-34
Fax: +49-451-29307-77
Mobile: +49-172-43967-10

Martin.Loehrke@Loehrke.com
www.loehrke.com