

•• firmenportrait



DINO Anlage- und Maschinenbau GmbH

Moderne »Dampfmaschinen« für die Industrie

Ob in Brauereien und Molkereien, in Saunen und chemischen Reinigungen oder in Dentallabors und Krankenhäusern: Die Einsatzgebiete von heißem Wasser und Dampf sind so vielfältig wie die Anlagen und Maschinen, mit denen der weiße Nebel erzeugt werden kann. Entwickelt und hergestellt werden diese Geräte von dem Bremer Unternehmen DINO Anlage- und Maschinenbau GmbH. Zum Angebot des Betriebs gehören neben elektrischen Dampferzeugern auch Strömungserhitzer, Dampfverteiler, Anlagen zur Abluftreinigung, Wasseraufbereitung, Destillation und Edelstahlverarbeitung sowie Konstruktionen aus Stahl wie Treppengeländer, Gartenzäune und Eingangstore. »Nach den Wünschen unserer Kunden fertigen wir auch Kondensatbehälter sowie Trinkwasser- und Treibstofftanks«, nennt Geschäftsführer Kurt Nobel weitere Besonderheiten aus dem umfassenden Sortiment. Allein im Bereich der Öl- und Gaskessel verkaufte das Unter-

nehmen seit seiner Gründung im Jahr 1960 über 25.000 Systeme in mehr als 140 Länder.

Der Schwerpunkt der Exportaktivitäten liegt in Europa sowie im asiatischen Raum. Beliefert werden dort unter anderem die Nahrungs- und Genussmittelindustrie, die Bekleidungs- und Kosmetikindustrie, medizinische Einrichtungen sowie Metall verarbeitende Betriebe. DINO, ein in zweiter Generation geführtes Familienunternehmen, gehört zu den führen-

den Maschinenbaubetrieben im Bereich von Elektro-Dampferzeugern.

»Und das hat nichts mit unserer Größe zu tun, sondern ist vielmehr in der Leistung unserer hochmotivierten Mitarbeiter begründet. Sie setzen den Bedarf des Auftraggebers als Maßstab ihrer Arbeit«, erklärt Kurt Nobel das knapp 50-jährige Erfolgsrezept seiner Firma. Immer wieder schnell und flexibel auf individuelle Anforderungen einzugehen, das sei der Anspruch der DINO Anlage- und Maschinenbau GmbH.

Dino
BREMEN
ANLAGE- UND MASCHINENBAU GMBH
ELEKTRO-DAMPFERZEUGER

SteriCut – ein Novum auf dem Weltmarkt

Dabei spielt auch das Thema Umweltschutz eine wichtige Rolle: Das Unternehmen hat es sich zur Aufgabe gemacht, umweltfreundliche Technik zu entwickeln und zu produzieren. Ein Ergebnis dieser Arbeit ist eine Weltneuheit. Die Rede ist von SteriCut –

fache Handhabung: Ein Messer wird nach dem Gebrauch eingeführt, dann genügt ein Knopfdruck – und es kann nach knapp einer Minute wieder sauber entnommen werden. Im Detail geschieht Folgendes: Ein fünf Sekunden dauernder Dampfstoß weicht die Ab-



einem Gerät, das Schlachtmesser zu 100 Prozent bakteriologisch rein und äußerst ressourcenschonend säubert. Denn das zeichnet SteriCut aus: Über ein neuartiges Verfahren können beim Reinigen bis zu 90 Prozent an Wasser, Energie und Entsorgungskosten eingespart werden. Das Gerät hat eine ein-



lagerungen auf dem Messer vor, dann wird es mit Kaltwasser kurz abgespült und anschließend 15 Sekunden mit Dampf sterilisiert. Die Kürze der Zeit ist geboten, weiß Kurt Nobel: »In Schlachthöfen sind bis zu 20 Personen an der Zerteilung eines Tieres beteiligt. Ein Schlachter ist nur für den



Daten und Fakten

● ● Adresse:

*DINO Anlage- und Maschinenbau GmbH
Leerkämpe 6 d
28259 Bremen
Telefon 0421/58 00 44
www.dino-bremen.de*

● ● Kennzahlen:

Die DINO Anlage- und Maschinenbau GmbH gehört zu den Marktführern im Bereich elektrischer Dampferzeuger. Mehr als 25.000 Keselsysteme wurden seit der Gründung des Unternehmens im Jahr 1960 in mehr als 140 Länder der Welt geliefert. Die Mitarbeiter im Betrieb fertigen Produkte nach individuellen Anforderungen der Kunden, umweltfreundliche Technik erhält den Vorzug. Mit SteriCut hat DINO eine Weltneuheit auf den Markt gebracht. Das Produkt zur schnellen und bakteriologisch reinen Säuberung von Messern kommt sowohl der Umwelt als auch den Betrieben zugute, die es anwenden. Denn mit der eingesetzten Dampfstrahltechnik werden bis zu 90 Prozent an Wasser und Abwasser sowie 70 Prozent an Energie eingespart. Ein Beispiel: Der Wasserverbrauch von 2,6 l pro Minute bei herkömmlichen Reinigungsmethoden sinkt mit SteriCut auf nur 0,3 l. Das entspricht bei einem Betrieb mit 50 Arbeitsplätzen bis zu 1.000 l pro Tag und Arbeitsplatz.



● ● Mitarbeiter:

Derzeit beschäftigt das Bremer Unternehmen elf Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

● ● Kontakt für Umweltfragen:

*Kurt Nobel
k.nobel@dino-bremen.de*

Vorderschinken zuständig, der andere nur für den Hinterschinken. Für jedes zu bearbeitende Tier muss ein gereinigtes Messer genutzt werden. Entsprechend schnelle Reinigungsprozesse sind notwendig.«

Gemeinsam mit seinem Bruder und Partner Claus kam Kurt Nobel beim Besuch eines Schlachthofes auf die Idee für SteriCut. »Wir stellten fest, dass in der Branche enorme Wassermengen bei der Messerreinigung ver-

braucht werden. Das Wasser lief den ganzen Arbeitstag. Da haben wir gedacht: Das geht auch anders – umweltschonender, energieeffizienter und wirtschaftlicher.« Gesagt, getan. In engem Austausch mit besagtem Schlachthof als Musterbetrieb wurde SteriCut bis zur Serienreife entwickelt – die Vermarktung läuft bereits erfolgreich. Auch in der Verarbeitung von Fisch und Geflügel ist das Gerät bereits im Einsatz.

Gut für Umwelt und Unternehmer

Das Produkt hilft nicht nur, Ressourcen zu schonen und die Umwelt zu entlasten. Seine Anschaffung rechnet sich auch aus wirtschaftlicher Sicht für Unternehmen. Der Wasserverbrauch von 2,6 Litern pro Minute bei herkömmlichen Reinigungsmethoden wird mit der eingesetzten Dampfstrahltechnik auf nur 0,3 Liter gesenkt. Das entspricht bei einem Betrieb mit 50 Arbeitsplätzen täglich rund 1.000 Litern pro Arbeitsplatz. Die werden dementsprechend auch im Abwasserbereich eingespart. Nicht nur die Kosten für Wasser und die Abwasserentsorgung verringern sich so erheblich, sondern auch die für Energie. Denn: Bei SteriCut wird mit kaltem Wasser gespült und mit 150 Grad Celsius heißem Dampf sterilisiert; somit sind nur noch geringfügige Mengen an Wasser zu erhitzen. Die dauerhafte Erwärmung des Spülwassers ist nicht mehr notwendig. »Mit den Einsparungen amortisieren sich die Anschaffungskosten für das Gerät in nur acht Monaten«, hat Claus Nobel ausgerechnet. Die Erfahrung habe außerdem gezeigt: »Das Produkt ist nicht nur einfach in der Handhabung – es kann

auch ohne Aufwand und Veränderungen in die Arbeitsabläufe der Betriebe integriert werden.«

SteriCut sorgte beim 'preis umwelt unternehmen: Nordwest' 2007 für Furore und kam in das Finale des Wettbewerbs. Die Jurymitglieder beeindruckten die ökologischen und ökonomischen Effekte des Geräts. Es sei kurzfristig sowie sofort effektiv einzusetzen und langfristig wirksam, heißt es in ihrer Beurteilung. Und weiter: »Da auch in anderen Wirtschaftszweigen entsprechende Umrüstungen möglich sind, ergeben sich viele neue Einsatzbereiche mit ähnlichen Einsparpotenzialen. Diese gute Transferierbarkeit gilt über den deutschsprachigen Raum hinaus.« Mit ihren Erfahrungen im Bereich umweltfreundlicher Technologie ist die DINO Anlage- und Maschinenbau GmbH der 'partnerschaft umwelt unternehmen' beigetreten und trifft hier auf viele Gleichgesinnte. Kurt Nobel: »Wir hoffen auf einen regen Informationsaustausch und auf neue Impulse auch aus anderen Branchen, die gerade in Hinblick auf unsere Entwicklungsarbeit ein Gewinn sein können.«