

Kontakt: Miriam Kössler  
T. +43 6472 20 007 521  
marketing.disinfection@hoenle.com

Mauterndorf, Mai 2026

## UV-TECHNOLOGIE FÜR MAXIMALE HYGIENE IN DER FLEISCHVERARBEITUNG

**Wie moderne Desinfektionslösungen von Hoenle Produktsicherheit, Prozessstabilität und Nachhaltigkeit in der Fleischindustrie unterstützen.**

### **Steigende Anforderungen in der Fleischverarbeitung**

Die Anforderungen an Hygiene, Produktsicherheit und Prozessstabilität in der Fleischverarbeitung steigen kontinuierlich. Gleichzeitig stehen Produzenten unter hohem wirtschaftlichem Druck: Effizienz, Nachhaltigkeit und die Einhaltung strengster mikrobiologischer Standards müssen heute Hand in Hand gehen. Genau hier setzt die Business Unit Disinfection der Hoenle AG an, mit innovativen UV-Technologien für die industrielle Desinfektion.

Als Spezialist für UV-Technologie entwickelt Hoenle leistungsstarke Lösungen zur chemiefreien Desinfektion von Luft, Oberflächen und Verpackungen entlang sensibler Produktionsprozesse. Besonders in der Fleischverarbeitungsbranche spielt die zuverlässige Reduktion von Keimen, Hefen und Schimmelpilzen eine entscheidende Rolle, um Produktqualität, Haltbarkeit und Verbrauchersicherheit nachhaltig zu gewährleisten.

### **UV-Systeme für höchste Hygienestandards**

Die UV-Desinfektionssysteme von Hoenle kommen überall dort zum Einsatz, wo höchste hygienische Anforderungen gelten: in Verpackungslinien, bei Förderbändern, in Kühl- und Produktionsräumen oder innerhalb von Lüftungs- und Umluftsystemen. Durch den gezielten Einsatz von UV-C-Strahlung werden Mikroorganismen effizient inaktiviert. Ohne Rückstände, ohne Chemikalien und ohne Einfluss auf das Produkt selbst.

Gerade in der Fleischindustrie bietet diese Technologie entscheidende Vorteile. Produktionsumgebungen mit hoher Feuchtigkeit, niedrigen Temperaturen und organischer Belastung stellen ideale Bedingungen für mikrobielles Wachstum dar. UV-Systeme ermöglichen hier eine kontinuierliche und automatisierte Hygienesicherung direkt im Prozess. Gleichzeitig reduzieren sie den Einsatz chemischer Reinigungs- und Desinfektionsmittel und unterstützen damit nachhaltigere Produktionskonzepte.

### **Individuelle Lösungen für sichere Prozesse**

Ein besonderer Fokus liegt auf der Integration der Systeme in bestehende Anlagenkonzepte. Hoenle entwickelt individuelle Lösungen, die sich flexibel an unterschiedliche Produktionsbedingungen anpassen lassen. Ob kompakte UV-Module für enge Einbausituationen oder leistungsstarke Luftdesinfektionssysteme für große Produktionsbereiche – die Systeme werden exakt auf die Anforderungen des jeweiligen Kunden abgestimmt.

Neben der technologischen Leistungsfähigkeit spielt auch die Prozesssicherheit eine zentrale Rolle. Die UV-Systeme sind für den industriellen Dauerbetrieb ausgelegt und überzeugen durch hohe Zuverlässigkeit, geringe Wartungsanforderungen und lange Lebensdauer. Dadurch leisten sie nicht nur einen Beitrag zur Produktsicherheit, sondern auch zur Wirtschaftlichkeit der Produktion.

### **Zukunftsorientierte Hygienekonzepte für die Fleischwirtschaft**

Darüber hinaus unterstützt die Hoenle AG ihre Kunden mit umfassender Beratung und technischem Know-how. Von der ersten Analyse über die Entwicklung individueller Hygienekonzepte bis hin zur Integration und Inbetriebnahme begleitet das Unternehmen seine Partner entlang des gesamten Projekts. Ziel ist es, nachhaltige Hygienelösungen zu schaffen, die sich langfristig in den Produktionsalltag integrieren lassen.

Die Fleischwirtschaft befindet sich im Wandel: Verbraucher erwarten höchste Qualitätsstandards, regulatorische Anforderungen nehmen zu und nachhaltige Produktionsmethoden gewinnen zunehmend an Bedeutung. UV-Technologie bietet hier eine zukunftsorientierte Antwort auf viele dieser Herausforderungen.

Mit ihrer langjährigen Erfahrung im Bereich industrieller UV-Technologie positioniert sich Hoenle als verlässlicher Partner für die Lebensmittel- und Fleischverarbeitungsindustrie. Die Kombination aus technologischer Kompetenz, individueller Projektbetreuung und praxisorientierten Lösungen macht das Unternehmen zu einem starken Partner für moderne Hygienekonzepte in sensiblen Produktionsumgebungen.