

# AtmoSAFE

## Servicios:

### IQ/OQ/PQ sur site

L'équipe de notre centre de contrôle de Büchenbach devient mobile. Dès à présent, Memmert propose aux clients situés en Allemagne, l'établissement sur site des certificats de qualification d'installation IQ (installation qualification), de fonctionnement OQ (opération qualification) et de performance PQ (performance qualification).



Depuis un certain temps déjà, les certificats IQ et OQ faisaient partie de l'offre Memmert. Vient s'y ajouter à présent, la certification de qualification opérationnelle OQ dans un environnement réel, conformément aux exigences du client ou de certaines spécificités liées aux produits constituant le chargement. La procédure comporte la vérification des paramètres importants pouvant jouer sur la régulation, le relevé d'homogénéité des températures et de l'hygrométrie, ainsi que les mesures de CO<sub>2</sub>, de l'O<sub>2</sub>, de la pression sous différents scénarios de chargement et d'environnement. Le tout sur site, directement chez le client. Et pour fournir dès à présent une assistance concrète à nos distributeurs en Allemagne et à travers le monde, nous organisons des formations destinées aux équipes de service après-vente et aux partenaires de maintenance agréés. Notre prestation est très complète, didactique, tout en restant condensée et compréhensible. A l'issue de ces séminaires, les participants auront les connaissances nécessaires pour mener à bien les procédures de test, leurs conditions, leur envergure. Ils seront informés sur les équipements requis ainsi que sur les obligations documentaires. Pour les procédures de certification et les formations, veuillez vous adresser à M. Peter Englisch de notre centre de contrôle de Büchenbach à l'adresse penglich@memmert.com.

## Servicio:

### Ahora también

### IQ/OQ/PQ in situ

**El equipo de nuestro centro de control de Büchenbach se moviliza. Desde ahora, Memmert ofrece a sus clientes de Alemania la cualificación de instalación (IQ), la cualificación de funcionamiento (OQ) y la cualificación de rendimiento (PQ) in situ.**

Las cualificaciones de instalación (IQ) y de funcionamiento (OQ) ya eran, desde hace tiempo, parte de la oferta de Memmert. Ahora se añade la cualificación de rendimiento según los requisitos de cada cliente o las normativas importantes para el producto. Se realizan comprobaciones en todas las funciones de regulación que influyen en el proceso, el reparto de temperatura y humedad, así como de CO<sub>2</sub> y O<sub>2</sub> y la medición de la presión en diferentes condiciones de carga y entorno, directamente en el lugar del cliente. Además, con el fin de apoyar a nuestros distribuidores de Alemania y de todo el mundo, a partir de ahora llevaremos a cabo cursillos de formación para equipos de servicio y socios contractuales de servicios. En ellos, los participantes aprenderán de forma fácilmente comprensible y resumida, pero consistente al mismo tiempo, todo lo necesario sobre el alcance de las pruebas y sus condiciones, el equipamiento necesario, así como los requisitos de documentación. Si desea información sobre las cualificaciones y cursillos de formación, diríjase a nuestro centro de control de Büchenbach enviando un correo electrónico al señor Peter Englisch a: penglich@memmert.com.



**NOUVEAU**  
**NOVEDAD**

## Enceinte climatique ICH à nouvelle régulation digitale du CO<sub>2</sub> Cámara climática ICH, ahora con regulación digital de CO<sub>2</sub>

Un nouveau venu dans la famille ICH Memmert: l'ensemble des paramètres constitués de la température, de l'hygrométrie et du CO<sub>2</sub> font de l'enceinte climatique ICH 256C un appareil d'utilisation universelle pour tous les tests de matériaux de construction ou les applications en microbiologie qui nécessitent des températures sous l'ambiante.

En raison de sa technologie sophistiquée, notre prestigieux nouvel appareil est porteur, à juste titre, du label de qualité Memmert 100 % AtmoSAFE. Absence de déshydratation de l'espace du caisson intérieur, pas de dessiccation des échantillons, précision inégalée.

**Superperformance CO<sub>2</sub>:** adduction du CO<sub>2</sub> par filtre stérile, régulation électronique du taux de CO<sub>2</sub> avec remise à zéro automatique, prise en compte intrinsèque de l'altitude au-dessus du niveau de la mer

**Superperformance hygrométrie:** mode actif de 10 à 80 % rh avec humidification ou déshumidification, caisson intérieur étanche et consommation d'eau faible, déshumidification par piège à élément Peltier

¡La serie ICH de Memmert amplía su gama! La combinación de los parámetros de temperatura, humedad y CO<sub>2</sub> hace que la cámara climática ICH 256C sea un aparato de aplicación universal para la comprobación de materiales de construcción o en citologías en las que las temperaturas deben mantenerse necesariamente debajo de la temperatura ambiente!

Gracias a su depurada tecnología punta, nuestra más moderna y perfeccionada obra maestra obtiene también el derecho a llevar el sello de calidad de Memmert 100 % AtmoSAFE. Precisión insuperable sin deshumidificación en la cámara de trabajo, ni desecado de las muestras.

**Máximo rendimiento en CO<sub>2</sub>:** suministro de CO<sub>2</sub> a través de un filtro estéril, regulación electrónica de CO<sub>2</sub> con «auto zero», ajuste intrínseco de la altura sobre el nivel del mar

**Máximo rendimiento en humedad:** humidificación y deshumidificación activa de 10 – 80 % rh, mínimo consumo de agua gracias a su interior herméticamente cerrado, deshumidificación mediante trampa fría Peltier.

### Sommaire AtmoSAFE septembre 2011

Message de la Direction: Christiane Riefler-Karpa	page 2
Prospectus pour étuve de stockage IPS	page 2
Un nouveau visage chez Memmert	page 2
Note d'application, étuve à vide réfrigérée:	
Climat de bien-être pour probiotiques	page 3
Portrait de client:	
Lennox Laboratory Supplies	page 4
Panneaux photovoltaïques à Büchenbach	page 4

### Contenido AtmoSAFE septiembre de 2011

Mensaje de la Junta Directiva: Christiane Riefler-Karpa	página 2
Prospecto para incubador de almacenamiento IPS	página 2
Una nueva cara en Memmert	página 2
Informe para usuarios de la estufa de vacío refrigerada:	
Condiciones de bienestar ideal para probióticos	página 3
Presentación de clientes:	
Lennox Laboratory Supplies	página 4
Instalación fotovoltaica en Büchenbach	página 4

**Message de la Direction:**  
**Mensaje de la Junta Directiva:**  
**Christiane Riefler-Karpa**



**Chers Clients, Chers Collaborateurs,**

Les changements sont une chose merveilleuse. De jour en jour, chez Memmert, nous en percevons les effets qui nous rapprochent de nos objectifs. Mais les changements comportent aussi leur lot de défis. Nous ne réussissons à vaincre ces défis que par l'action conjointe de nos clients et de nos collaborateurs. C'était déjà le cas lors des importantes modifications, au niveau des méthodes et des installations, intervenues dans nos ateliers de fabrication, visant l'optimisation des flux pour l'amélioration des délais de livraison et une meilleure souplesse. Ce sera également pertinent pour l'implémentation du nouveau système ERP, destiné à améliorer l'efficacité de la gestion des commandes. Un grand merci de tout cœur à tous ceux qui nous ont aidés ces derniers mois, autant à nos clients pour leurs échanges d'idées empreints de convivialité et de sympathie, qu'à mes équipes de collaborateurs pour leur engagement infatigable.

Cependant, nous voulons aller plus loin encore, et nous y parviendrons! Alors nous vous confions un petit secret. Dès à présent, reprenez ces dates sur votre agenda: l'ACHEMA se tient du 18 au 22 juin 2012. Nous comptons absolument sur votre venue au stand D7, hall 4.1. Sans vouloir exagérer, je vous promets que vous ne serez pas déçus!

Cordialement vôtre,  
Christiane Riefler-Karpa

**Estimados clientes y empleados:**

*Los cambios son algo maravilloso. En Memmert nos permiten sentir nuevamente cada día la manera acercarnos a nuestros objetivos. Pero los cambios también implican desafíos. Retos que solo podemos afrontar con éxito junto a nuestros clientes y empleados. Esto se aplica a las amplias modificaciones y transformaciones realizadas en nuestra fabricación encaminadas a conseguir una optimización de la cadena de creación de valor en el proceso de producción, con el fin de acortar los tiempos de suministro y aumentar la flexibilidad. Esto también sirve para la implementación del nuevo sistema de planificación de recursos empresariales (ERP), el cual permite un desarrollo de los pedidos aún más eficiente. Nuestro más efusivo agradecimiento a todos aquellos que nos han ayudado a ello en los últimos meses: a nuestros clientes por su abierto y confiado intercambio de opiniones y a nuestro equipo por su incansable esfuerzo.*

*¡Deseamos seguir avanzando y así lo haremos! Un pequeño consejo: no se pierdan la feria AACHEMA 2012 que se celebrará del 18 al 22 de junio y visítenos en nuestro puesto D7 en el pabellón 4.1. Merecerá la pena. ¡No le prometo poco!*

Cordialmente, Christiane Riefler-Karpa

**Prospectus pour étuve de stockage IPS**  
**Prospecto para incubador de almacenamiento IPS**

Les températures ambiantes de votre laboratoire dépassent 30 °C? Ce scénario n'est pas aussi rare que l'on veut bien le prétendre. De nombreux laboratoires arrêtent leur climatisation pour le week-end pour faire des économies d'énergie. Il n'en faut pas plus pour que les cultures dans l'incubateur soient en nage! L'étuve IPS Memmert constitue l'alternative intelligente pour ce type de situation. La technologie Peltier permet un apport réfrigérant à l'intérieur du caisson pour maintenir la température programmée de façon totalement fiable. Par ailleurs, l'IPS sans compresseur fait partie de ces appareils de laboratoire de nouvelle génération qui sont de haute qualité environnementale et économes en énergie.

Pour des températures de +14 °C à 45 °C, avant tout constantes, à l'intérieur du caisson, l'IPS représente l'appareil idéal pour incuber, stocker et réfrigérer à une température inférieure à l'ambiante. Il marche sans discontinuer, toujours et encore, sans exiger aucun entretien. D'autres avantages majeurs de l'enceinte IPS ont été répertoriés, de façon brève et pertinente, dans notre nouvelle brochure. Dès à présent, passez commande de votre exemplaire papier, selon vos préférences, en langue française, anglaise, allemande ou espagnole sous [marketing@memmert.com](mailto:marketing@memmert.com). Vous pouvez également le télécharger en PDF sur notre page d'accueil [www.memmert.com](http://www.memmert.com).

Nous vous signalons que vous trouverez un article scientifique intéressant de l'Université de Giessen sur notre plateforme internet [www.atmosafe.net](http://www.atmosafe.net). Il traite d'une cavité buccale artificielle et de la recherche sur les caries. Mais, chut! On ne vous en dit pas plus ici...

*¿Temperaturas ambientales en el laboratorio de más de 30 °C? Este escenario no es tan extraño como podría parecer. Muchos laboratorios desconectan la instalación de aire acondicionado durante el fin de semana para ahorrar energía y es justo entonces cuando muchos cultivos comienzan a sudar en el incubador. Para estos casos, el IPS de Memmert es la alternativa ideal, ya que su tecnología Peltier refrigera la cámara interior y mantiene las temperaturas de incubación requeridas de forma totalmente fiable. Al mismo tiempo, el IPS sin compresor pertenece a la generación más moderna de aparatos de laboratorio más eficiente en cuanto a energía y la más ecológica.*



**NOUVEAU  
NOVEDAD**

Commandez dès aujourd'hui votre exemplaire du prospectus IPS en allemand, anglais, français ou espagnol sous [marketing@memmert.com](mailto:marketing@memmert.com)!

*Pida ahora su carpeta con información comercial sobre el IPS en alemán, inglés, francés o español en: [marketing@memmert.com](mailto:marketing@memmert.com)*

*Sobre todo a temperaturas constantes dentro de la cámara interior, el IPS resulta ideal para incubar, almacenar y refrigerar a temperaturas inferiores a la temperatura ambiente, dentro de un rango de temperaturas que van de los +14 °C a los 45 °C. Sigue funcionando y funcionando sin pausa y además sin necesidad alguna de mantenimiento.*

*Dentro de nuestra última carpeta de información comercial podrá encontrar más ventajas del IPS, presentadas de modo sucinto y preciso. Pida ahora su ejemplar impreso en alemán, inglés, francés o español en: [marketing@memmert.com](mailto:marketing@memmert.com) o descárgueselo en formato PDF desde la zona de acceso de nuestra página web: [www.memmert.com](http://www.memmert.com)!*

*A propósito, en nuestra plataforma de Internet [www.atmosafe.net](http://www.atmosafe.net) podrá encontrar un interesante informe para usuarios de la universidad de Giessen sobre una cavidad bucal artificial y la investigación de las caries. Ya no descubrimos más por ahora...*

**Un nouveau visage chez Memmert**

**A dater du 1er septembre, des changements de fonction sont intervenus dans l'organisation de Memmert avec l'arrivée d'une nouvelle venue et une mutation interne.**

„Ancienne“ chez Memmert depuis le 1er janvier 1996, Angelika Henneberg ne voudrait pas donner l'impression de faire partie des meubles. Toujours prête à assumer de nouvelles responsabilités, elle retourne à ses anciennes amours, la vente, et se réjouit d'aller à la rencontre, tant des anciens clients que des nouveaux.

A cette date, Katja Rosenke a pris la relève au Marketing. Forte d'une grande expérience acquise un peu partout dans le monde, elle revient en quelque sort au bercail après l'air du grand large. Après ses études de gestion internationale, elle a été active dans le domaine du marketing, de la communication, des relations publiques. Parmi ses défis les plus passionnants, elle cite son expérience de plusieurs années au Nigéria, au service de la filiale allemande d'un grand groupe du bâtiment. Après ses missions en Afrique de l'Ouest et en Espagne, elle se réjouit de rejoindre une société comme Memmert dont les activités sont orientées vers l'international.



Depuis le 1er septembre, Angelika Henneberg est en charge, au sein du Département Vente de Memmert, des marchés d'Arabie Saoudite, Jordanie, Iran, USA et Canada, à qui s'ajoutent les grands comptes.

*Angelika Henneberg es la responsable desde el 1 de septiembre del departamento de ventas de Memmert para los mercados de Arabia Saudí, Jordania, Irán, EE.UU. y Canadá, así como para la gestión y control de cuentas clave.*

**Una nueva cara en Memmert**

**Una nueva y una muy conocida cara han asumido nuevas tareas en Memmert desde el 1 de septiembre.**

A pesar de llevar trabajando con Memmert desde el 1 de enero de 1996, a Angelika Henneberg todavía le importaba no haber realizado la tarea del número de inventarios. Siempre abierta a lo nuevo, volvió a su antigua pasión, las ventas, y al contacto con los clientes, tanto los de años como los nuevos.

Su trabajo y tareas en el sector de marketing lo asume ahora Katja Rosenke. También ella ha corrido mucho mundo. Tras finalizar sus estudios en ciencias empresariales internacionales ha reunido experiencia en los sectores de marketing, comunicación y relaciones públicas. Su larga actividad laboral trabajando para la filial nigeriana de una empresa de construcción alemana fue para ella un reto especialmente excitante. Después de estancias en África Occidental y España se muestra satisfecha de trabajar en una empresa con proyección internacional como es Memmert.

Katja Rosenke, responsable del departamento marketing, a pris le relais d'Angelika Henneberg depuis le 1er août.

*Katja Rosenke asumió el 1 de agosto la dirección del departamento de marketing que llevaba Angelika Henneberg.*

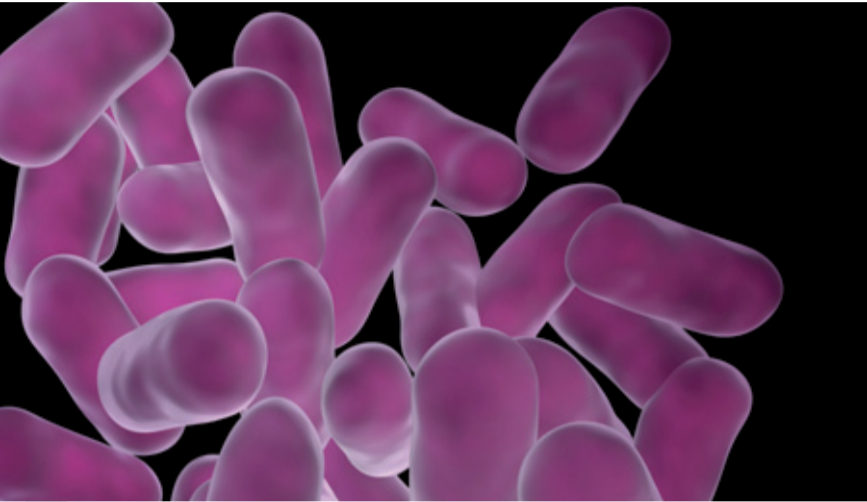


## Climat de bien-être pour les probiotiques

### Condiciones de bienestar ideal para probióticos

Memmert développe la première étuve à vide réfrigérée

Memmert ha desarrollado la primera estufa de vacío refrigerada



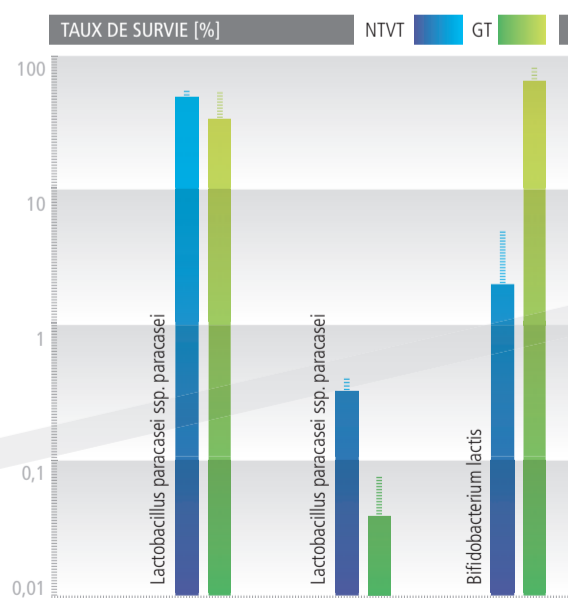
copyright © istockphoto / humonia

La quête des consommateurs pour des produits naturels susceptibles d'améliorer le système immunitaire, les performances, la santé ou le taux de cholestérol, fait que le marché des aliments connaît un taux de croissance annuel significatif. Les probiotiques, ces cultures bactériennes « vitales » pour améliorer la santé, sont dans une conjoncture des plus favorables.

### Dessiccation sous vide à basse température en mode ménagé

En règle générale, les souches bactériennes probiotiques et les pré-cultures sont traitées par lyophilisation pour les conserver jusqu'au moment de leur inoculation. Cette procédure s'avère très énergivore et surtout, certaines souches ne résistent pas aux températures inférieures au point de congélation. L'équipe de chercheurs animée par le Dr Petra Foerst et le Professeur Ulrich Kulozik de la chaire de procédures des techniques alimentaires et des technologies laitières de l'Université technique de Munich consacre ses travaux à l'évolution des méthodes de dessiccation sous vide à basse température (DVBT) en vue de l'industrialisation du processus.

Cette procédure de dessiccation permet de traiter à température modérée, au-dessus du point de congélation, des substances thermolabiles, sans trop endommager la structure cellulaire. Ces chercheurs ont publié les premiers résultats de leurs travaux obtenus avec trois souches bactériennes dans le « Journal of Biotechnology » [1]. Pour l'essentiel, la procédure de dessiccation adéquate dépend de la souche bactérienne. A titre d'exemple, *Lactobacillus bulgaricus* présente un rendement jusqu'à dix fois supérieur après traitement par DVBT que par lyophilisation. Le comportement différent d'autres souches bactériennes est probablement lié, au cas par cas, à la composition en acides gras de la membrane cellulaire.



Taux de survie maximum pour *Lactobacillus paracasei*, *Bifidobacterium lactis* et *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* avec un taux d'humidité résiduel de 6 à 7 % en fonction de la méthode de dessiccation (dessiccation sous vide basse température (NTVT = DVBT) et lyophilisation (GT, lyophilisation) [1])

Indices de survie maximaux pour *Lactobacillus paracasei*, *Bifidobacterium lactis* et *Lactobacillus delbrueckii*, ssp. *bulgaricus*, pour un contenu de humidité résiduel de 6-7% dépendant du méthode de séchage (séché au vide à basses températures (NTVT) et séché par congélation (GT)) [1]

### La dessiccation sous vide basse température, abaisse les coûts énergétiques jusqu'à 40 %

L'ingénieur responsable du projet, Dipl.-Ing. Simon Bauer, prédit un avenir très prometteur à la dessiccation sous vide à basse température dans l'industrie agroalimentaire et pharmaceutique. En plus du traitement ménagé de la cellule, l'économie d'énergie allant jusqu'à 40 % constitue très certainement, en ces temps de pénurie annoncée, l'un des arguments majeurs, face à la méthode par lyophilisation. Au-delà de ces considérations, l'investissement initial est plus faible, la procédure moins longue et les cultures de probiotiques obtenues par dessiccation sous vide s'avèrent plus stables à la conservation, y compris aux températures supérieures, que leurs homologues obtenues par lyophilisation. [2] Par ailleurs, il est possible de simuler différents scénarios de transport et de conservation avec leurs paramètres, afin de déterminer les modifications induites sur les substances actives sous différentes conditions de pression et de température.

Pour ses recherches à venir, le laboratoire de l'Université de Munich utilisera une étuve de dessiccation à vide réfrigérée avec une gamme de températures de + 5 °C à + 80 °C, conçue spécialement en collaboration avec Memmert sur la base d'une étuve à vide VO 200. En premier lieu, il s'agit de déterminer expérimentalement quelles sont les combinaisons idéales de température et de vide. Les essais s'effectuent avec des pressions de 10 et 30 mbar et à des températures comprises entre 15 °C et 35 °C sur le plateau pour les températures d'échantillon résultantes minimales autour du point de congélation.

La réfrigération Peltier, très compacte, est intégrée dans la technologie de régulation et dans les nombreuses fonctions de programmation et de saisie documentaire, qui sont partie intégrante de l'étuve à vide VO standard. C'est la raison pour laquelle l'étuve sous vide à basse température est par ailleurs parfaitement indiquée pour la conservation des cultures maîtresses très sensibles. Les paramètres de la dessiccation ainsi que la température dans la culture bactérienne peuvent être saisis, soit par la mémoire de données interne, soit être transférées par un logiciel sur un ordinateur externe. Il est évident que des gammes de températures autres que celles citées, entre + 5 °C et + 80 °C, sont envisageables. Pour tout renseignement concernant l'étuve à vide réfrigérée, le département des constructions spéciales est à votre disposition à l'adresse: myatmosafe@memmert.com.

**El deseo de los consumidores de obtener un refuerzo natural para su sistema inmunitario, más rendimiento, una salud mejor o un nivel de colesterol más reducido son elementos que deparan al mercado de comida funcional unas tasas significativas de crecimiento todo el año. Los alimentos probióticos, cultivos de bacterias que favorecen la salud y la vida, están experimentando un auténtico boom.**

### El secado al vacío en modo protección a bajas temperaturas

Por lo general, las cepas de bacterias probióticas y los cultivos iniciales se secan por congelación para que se conserven hasta el momento de ser añadidos. Sin embargo, este proceso requiere un elevado consumo energético y además algunas de las cepas no soportan temperaturas por debajo del punto de congelación. El equipo de la Dra. Petra Foerst y el profesor Ulrich Kulozik en la cátedra de técnicas de procesamiento de alimentos y tecnología láctea de la Universidad Técnica de Múnich se dedica a seguir desarrollando el secado al vacío de baja temperatura (NV) para procesos industriales.

Con ese proceso de secado, se pueden secar materiales delicados a temperaturas moderadas y por encima del punto de congelación, sin que se estropee demasiado la estructura celular. En el Journal of Biotechnology [1] los investigadores publicaron los primeros resultados del trabajo realizado con tres cepas de bacterias. He aquí lo esencial: el proceso de secado más apropiado depende de la cepa de la bacteria. Así, por ejemplo, el *Lactobacillus bulgaricus* muestra tras un NTVT un rendimiento hasta diez veces mejor que antes del secado por congelación. El hecho de que las otras cepas de bacterias muestren un comportamiento diferente seguramente se debe a la composición individual de ácidos grasos en la membrana celular.



Etuve à vide réfrigérée VO Memmert

Estufa de vacío refrigerada VO de Memmert

**Hasta un 40 % menos de consumo energético con el secado al vacío a bajas temperaturas**

El ingeniero Simon Bauer, responsable del proyecto, ve en el secado al vacío a bajas temperaturas un futuro prometedor para el sector de alimentos industriales y farmacéutico. Además del ahorro energético de hasta un 40 %, el tratamiento protector de las células frente al uso del secado al vacío en tiempos de escasez de recursos es, sin duda, uno de los argumentos más potentes. Asimismo, requiere menores gastos de primera inversión, el proceso necesita menos tiempo y los probióticos secados al vacío permanecen más estables, incluso a altas temperaturas de almacenamiento, al contrario de lo que sucede con cultivos secados por congelación. [2] Además, también pueden reconstruirse o simularse los escenarios de transporte y almacenamiento para informar de las modificaciones que sufran los principios activos a diferentes condiciones de presión y temperatura.

La Universidad Técnica de Múnich emplea para sus futuras investigaciones una estufa al vacío refrigerada para laboratorio con rangos de temperaturas que van desde los +5 °C hasta los +80 °C, un aparato que ha sido desarrollado en colaboración con Memmert sobre la base de la estufa de vacío VO 200. El objetivo principal de la serie de ensayos es determinar la combinación ideal de temperatura y presión. Se experimenta con presiones entre 10 y 30 mbar en temperaturas de superficie útil de carga de entre 15 °C y 35 °C y con las temperaturas de ensayo mínimas resultantes del punto de congelación.

La refrigeración compacta Peltier está integrada en la tecnología de regulación y en múltiples funciones de documentación y programas de la estufa de vacío estándar VO. Por eso la estufa de vacío a bajas temperaturas también es buena para la conservación de cultivos delicados maestros. Puede realizarse un protocolo de los parámetros de secado, así como la temperatura en el cultivo de bacterias a través de un registro de datos interno o con el software en un ordenador externo. Naturalmente, también puede utilizarse con otros rangos de temperaturas distintas a las nombradas de +5 °C a +80 °C. Si tiene preguntas al respecto de la estufa de vacío refrigerada, el departamento de construcción especial de Memmert le atenderá encantado en: myatmosafe@memmert.com.

Sources Fuentes:

- [1] Bauer, S.A.W.; Schneider, S.; Behr, J.; Kulozik, U.; Foerst, P.: Combined influence of fermentation and drying conditions on survival and metabolic activity of starter and probiotic cultures after low-temperature vacuum drying. J. Biotechnology, Online-Vorabpublikation unter <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0168165611003099> (doi: 10.1016/j.jbiotec.2011.06.010)
- [2] Foerst, P, Kulozik, U, Schmitt, M, Bauer, S, Santivarangkna, Ch (2011) Storage stability of vacuum-dried probiotic bacterium *Lactobacillus paracasei*. Food Bioprod. Proc. 10.1016/j.fbp.2011.06.004

## Portrait de client: Lennox Laboratory Supplies, Irlande

### Presentación de clientes: Lennox Laboratory Supplies, Irlanda



Le véhicule de livraison de Lennox Laboratory Supplies, vers 1935  
Camioneta de reparto de Lennox Laboratory Supplies, hacia 1935

Il y a probablement peu d'entreprises qui soient susceptibles de témoigner d'une relation réussie de plus de 90 années avec sa clientèle. C'est donc pour nous une immense fierté de pouvoir présenter aujourd'hui notre distributeur irlandais Lennox Laboratory Supplies, qui dès les années 1950, commença la distribution des appareils Memmert. Situé dans le voisinage direct du vénérable Trinity College de Dublin, Lennox fournissait les Universités irlandaises en verrerie de laboratoire, en produits chimiques et en matériel de laboratoire à

partir de 1923. Aujourd'hui, cette Maison de grande tradition a pris de l'ampleur et emploie près de 60 collaborateurs. Elle possède son propre service après-vente et de calibrage. Un ensemble de produits destinés à la gestion environnementale, au contrôle du process et de l'assurance qualité, complète le catalogue. Au-delà de la recherche scientifique, Lennox s'occupe de domaines-clés tels que les sciences de la vie, l'industrie pharmaceutique, l'agroalimentaire, la chimie, l'électronique, le contrôle qualité et l'industrie pétrolière.

## 100 % AtmoSAFE – Panneaux photovoltaïques à Büchenbach

### Instalación fotovoltaica en Büchenbach

**Pour nous, 100 % AtmoSAFE est un engagement qui va au-delà de la garantie d'une atmosphère parfaitement contrôlée dans nos appareils. 100 % AtmoSAFE représente pour nous une incitation permanente à faire tout ce qui est dans nos moyens pour contribuer à ralentir le changement climatique qui s'opère dans le monde.**

Le souci environnemental est dans l'air du temps et beaucoup d'entreprises se donnent une bonne conscience écologique par des opérations de relations publiques ou des slogans marketing. A nos yeux, pour se prévaloir réellement d'un engagement environnemental, il faut que le concept imprègne toute l'entreprise dans son fonctionnement au quotidien. Pour nous, cela va au-delà du développement d'une gamme d'appareils à effet Peltier bien structurée ou de la recherche de performance de l'efficacité énergétique de nos appareils,

dans la perspective d'un marché potentiellement croissant. Sans oublier la facilité de recyclage en fin de vie.

Concrètement, nous utilisons dès à présent des emballages écologiques et nous focalisons nos efforts sur la consommation d'énergie. Sur un site de production, le fonctionnement des machines et les installations génèrent par nature une empreinte carbone et de CO<sub>2</sub> extrêmement élevée. Depuis le début de cet été, nous faisons fonctionner une gigantesque installation photovoltaïque sur le toit de notre usine de Büchenbach. C'est bon pour l'environnement. Nous profitons ainsi de l'énergie solaire quasi inépuisable pour couvrir plus de la moitié de nos besoins en électricité solaire. D'une surface totale de 9000 m<sup>2</sup>, cette structure possède une capacité annuelle d'env. 740 mégawatt-heures, ce qui, par ailleurs, fait économiser un équivalent d'env. 455 tonnes de CO<sub>2</sub>.



**100 % AtmoSAFE signifie pour nous quelque chose de plus que garantir une atmosphère parfaitement contrôlée dans nos appareils. 100 % AtmoSAFE est aussi un constant défi pour nous de faire tout ce qui est possible pour ralentir le changement climatique dans le monde.**

Actuellement, la tendance est de prendre soin de l'environnement et pour cela beaucoup d'entreprises mettent en œuvre une bonne conscience écologique par des opérations de relations publiques ou des slogans marketing. À nos yeux, pour se prévaloir réellement d'un engagement environnemental, il faut que le concept imprègne toute l'entreprise dans son fonctionnement au quotidien. Pour nous, cela va au-delà du développement d'une gamme d'appareils à effet Peltier bien structurée ou de la recherche de performance de l'efficacité énergétique de nos appareils,

Et c'est pour cela que nous développons des emballages plus écologiques et consacrons toute notre attention au consommateur énergétique.



Harald Lehnert, notre technicien des services généraux de Büchenbach, à bord de l'hélicoptère lors de la prise de vues

Harald Lehnert, directeur technique des fonctions de la centrale de Büchenbach en hélicoptère pendant la prise de photos

En une entreprise de production, l'empreinte de CO<sub>2</sub> que laisse le travail des machines et des installations est naturellement extrêmement grande. Pour cela, depuis le début de l'été, nous avons installé sur le toit de notre usine de Büchenbach une énorme installation photovoltaïque en faveur de l'environnement. Utilisons la pure et inépuisable énergie du soleil et ainsi nous avons réussi à couvrir plus de la moitié de notre consommation énergétique grâce à l'énergie solaire. L'installation compte avec une superficie de 9000 m<sup>2</sup> et une capacité annuelle de approx. 740 mégawatt-heures, économisant dans ce même espace de temps environ 455 tonnes de CO<sub>2</sub>.

En mai 2011, le laboratoire de calibrage de la maison a reçu l'agrément de l'autorité nationale Irlandaise INAB pour effectuer le calibrage des balances et appareils de thermostatisation, conformément à la norme ISO 17025:2005. Par cette nouvelle mesure, ce spécialiste irlandais du laboratoire souligne sa revendication de toujours proposer une offre complète, de réagir avec souplesse à la demande et de disposer d'un personnel expérimenté pour répondre aux exigences de la clientèle, quelle qu'en soit la nature.

Finalement, quelles sont les raisons d'une si longue collaboration avec Memmert? A cette question, de nombreuses réponses élogieuses et flatteuses: la dynamique de notre offre, la grande qualité de nos produits, le régulateur unique en son genre, l'expérience basée sur un historique de cette importance, et, last but not least, par la qualité relationnelle très personnalisée de fournisseur à client. Merci Lennox, et à la santé des prochaines 60 années en commun! [www.lennox.ie](http://www.lennox.ie)



Incubateur original de Lennox avec jaquette d'eau (vers 1925), aux côtés d'un appareil Memmert moderne

Incubador original de Lennox con camisa de agua (hacia 1925) y al lado un aparato moderno de Memmert

Posiblemente existen pocas empresas que puedan presumir de llevar casi 90 años de exitosas relaciones con los clientes. Por eso mismo, hoy nos sentimos orgullosos de presentarles a nuestro distribuidor irlandés Lennox Laboratory Supplies, el cual lleva vendiendo aparatos Memmert desde el año 1950.

Originalmente situado junto al prestigioso Trinity College de Dublin, Lennox lleva proveyendo desde 1923 a universidades irlandesas material de vidrio de laboratorio, aparatos químicos y aparatos de laboratorio. Actualmente, esta empresa de larga tradición cuenta con 60 empleados y su propio departamento de servicio de calibración. Su cartera de productos se completa con la supervisión medioambiental, los controles de procesos o el aseguramiento de la calidad. Junto a la investigación científica, Lennox se ocupa de sectores clave como el de las Ciencias de la Vida, el farmacéutico, el alimentario, el químico, el electrónico, el de pruebas de calidad y el petrolífero.

En mayo de 2011, su laboratorio de calibración recibió la acreditación INAB conforme a ISO 17025:2005 para la calibración de pesas y aparatos de temperatura regulada de la oficina de acreditación nacional irlandesa. Con este paso, el especialista irlandés en laboratorio subraya su deseo de ofrecer siempre un paquete completo al cliente y de reaccionar de forma flexible, con empleados cualificados dedicados a cumplir todas las necesidades del cliente, por muy especiales que estas sean.

¿Y cuáles son los motivos para mantener esta larga colaboración con Memmert? Nos sentimos halagados de la plenitud de repuestas a esa pregunta: la gama de productos en continuo crecimiento, el material de alta calidad, el exclusivo regulador, la amplia experiencia gracias a la larga historia como empresa y las buenas relaciones personales entre clientes y proveedores. Gracias Lennox. ¡Por los próximos 60 años juntos! [www.lennox.ie](http://www.lennox.ie)

### Editeur/Editor

Memmert GmbH + Co. KG  
B.P. 1720 / Apartado 1720  
D-91107 Schwabach  
Tel. +49 (0) 9122 / 925 - 0  
Fax +49 (0) 9122 / 145 85  
Courriel / E-Mail: [sales@memmert.com](mailto:sales@memmert.com)

Responsable de la publication  
Responsable de la publicación:  
Katja Rosenke  
publication trimestrielle  
publicación trimestral

[www.memmert.com](http://www.memmert.com) | [www.atmosafe.net](http://www.atmosafe.net)  
[www.facebook.com/memmert.family](https://www.facebook.com/memmert.family)