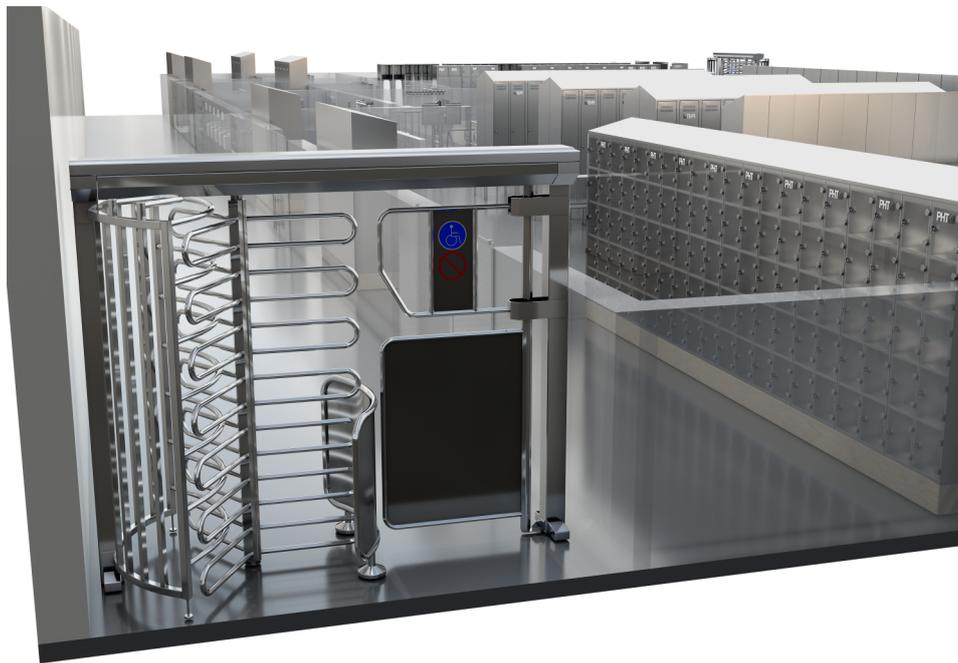


Schützen Sie Kunden und Mitarbeiter mit der richtigen Hygienetechnik.

PHT mit den Standorten in Innsbruck in Österreich, Bad Tölz in Oberbayern, Beckum in Nordrhein-Westfalen und Südafrika ist DER Ansprechpartner für individuelle Hygienekonzepte.



Sauber durch die Hygieneschleuse. © Beigestellt

Das Produkt Fleisch ist so hygienesensibel wie kaum ein anderes. Das stellt vor allem die Hersteller wie Fleischereien, Zerlege- und Schlachtbetriebe täglich vor viele Herausforderungen. In hygienesensiblen Bereichen von Fleischereien, Zerlege- und Schlachtbetrieben ist es besonders wichtig, die Hygienetechnik stetig zu optimieren – sowohl in

kleinen Betrieben als auch in Großproduktionen. Auch die hohe Mitarbeiterfluktuation stellt viele Betriebe vor die Herausforderung, ständig neue Mitarbeiter schulen zu müssen. Für optimale Hygienevoraussetzungen braucht es ein Gesamtkonzept von Anlieferung bis zur Verpackung. **PHT** bietet eine umfassende Planung, Produkte und Montage Ihres Gesamtkonzeptes im Hinblick auf bestmögliche Hygienestandards für Ihre Produktion.

Was ist Hygienetechnik?

Die Hygienetechnik umfasst die technische Ausstattung von der ersten Hygieneschleuse für das Personal bis zur Schaumreinigung am Ende jeder Schicht zur Verhinderung unerwünschter Kontamination. Bei einem optimalen Hygienekonzept wird darauf geachtet, dass Mitarbeiter nicht nur am Eingang die Produktion hygienisch rein betreten, sondern auch während der Prozesse immer wieder die Hände, Schuhe und Arbeitsplätze desinfizieren, um den Hygienestandard besonders hoch zu halten.

Wie plant man die Personalhygiene?

Ein großer Faktor im Hinblick auf Hygiene ist die Frage, wie gelangen die Mitarbeiter von der „unreinen“ Straße am effizientesten sauber und desinfiziert in den hygienesensiblen Bereich? Auf diese Frage hat PHT die passende Antwort, denn durch die über 20 Jahre Erfahrung entwickelt PHT ein Gesamtkonzept sowohl für kleine Betriebe als auch Großproduktionen. Handwaschbecken, Händetrockner und Handdesinfektionsmöglichkeiten, Sohlenreinigungs- und Sohlendesinfektionsanlagen sowie ein Zugangssystem zur Reinigungs- und Eingangskontrolle gehören zu der Grundausstattung einer Hygieneschleuse. Durch die jahrelange Erfahrung kennt PHT die effizienteste Mitarbeiterführung für Personalhygiene –, denn die beste Technik hilft nicht, wenn die Mitarbeiter versuchen, diese zu umgehen. Je nach Mitarbeiterfrequenz bietet PHT das passende Konzept als

Zwangsführung – das bedeutet, sie sind so konzipiert, dass jeder Mitarbeiter sich die Hände desinfizieren und Sohlen reinigen muss um durch das Drehkreuz zu gelangen. Doch um hier keinen Frust aufkommen zu lassen, sollte sich der Prozess so einfach und effizient wie möglich gestalten.



PHT bietet Hygiene- Lösungen für kleine & große Betriebe. © Beigestellt

Die richtige Betriebshygiene

Auch um den Betrieb richtig sauber und hygienisch reinhalten zu können, gibt es bei PHT die richtigen Konzepte. Neben der innovativsten Schaumreinigungstechnik ist es auch hier wichtig, mögliche Manipulationen z. B. in Form von Entfernen der Schaumdüse durch bestimmte Düsen gleich im Keim zu ersticken. Und auch hier setzt PHT auf modernste Technik für eine effiziente Reinigung mit geringst- möglichem Wasserverbrauch nach dem Motto „so niedrig wie möglich und so hoch wie nötig“. Für einen effizienten Ablauf sorgt außerdem die NEXT Technologie von PHT, mit der Sie drei Chemikalien durch einen Injektor und Auslauf verwenden können.

Gerade durch die Pandemie wurde Händewaschen wichtiger denn je. Um Kontaktinfektionen beim Händewaschen zu vermeiden, erweitert PHT seine Touchless-Produktlinie. Neben dem sensorgesteuerten Desinfektionsspender gibt es dafür nun

auch das sensorgesteuerte Touchless-Handreinigungsbecken.
Hiermit ist Händewaschen so komfortabel wie nie: Sowohl
Wasser und Seife als auch Desinfektionsmittel können
verwendet werden - ohne eine einzige Berührung.

www.pht.group

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at