

Effizienz und Hygiene in der Lebensmittelindustrie steigern mit ACO HYGIENEFIRST

ACO HYGIENEFIRST stellt zuverlässige Hygienesysteme bereit, die das Risiko von Verunreinigungen minimieren, das Personal entlasten und zum wirtschaftlichen Erfolg in der Lebensmittelindustrie beitragen. Mit strikter Einhaltung von Hygienestandards und innovativen Designprinzipien sorgt ACO für eine saubere und sichere Arbeitsumgebung.

ACO bietet professionelle Entwässerungslösungen bei gleichzeitiger Reduzierung betrieblicher Risiken und der Unterstützung des Wohlbefindens der Mitarbeiter.



ACO Geschäftsführer Ernst Strasser(©Thomas Magyar)

Die Lebensmittelindustrie stellt einen wesentlichen Antrieb für die heimische Wirtschaft dar und zählt zu den fünf führenden

Industriezweigen. Die Betriebe legen in der Regel viel Wert auf hohe Qualitäts- und Hygienestandards, sehen sich aber auch mit Zeitdruck aufgrund fehlender Fachkräfte konfrontiert. Zur Entlastung des Personals braucht es gerade hinsichtlich Hygiene zuverlässige Systeme. ACO Entwässerungslösungen helfen Unternehmen dabei, Verunreinigungsrisiken zu minimieren – was sich auch unmittelbar auf den wirtschaftlichen Erfolg auswirkt.

Die Bedeutung der Lebensmittelindustrie für die Wirtschaft

Die heimischen Lebensmittelhersteller sind die bedeutendsten Abnehmer landwirtschaftlicher Rohstoffe und die größten Lieferanten von Lebensmitteln und Getränken an Handel und Gastronomie. Doch nicht nur hierzulande, auch auf rund 180 Exportmärkten sind rot-weiß-rote Lebensmittel gefragt. Die rund 250 Unternehmen der Branche verteilen sich quer durch Österreich und KMUs sind darunter genauso zu finden wie global agierende Konzerne. Zu den stärksten Umsatzbringern zählen die Süßwarenindustrie, die Fleischwarenindustrie oder die Getränkeindustrie.

Hier finden rund 29.000 Menschen Arbeit. Der laut AMS bestehende Fachkräftemangel und weiterhin hohe Personalbedarf in der Industrie führen zu einer stabilen Nachfrage an qualifizierten Mitarbeiter*innen. Die Berufe reichen von der Fachkraft für Lebensmitteltechnik, über Süßwaren- oder Milchtechnolog*in bis hin zur Verfahrenstechnolog*in in der Mühlen- und Getreidewirtschaft.

Eines ist all diesen Berufen gemein: Nur eine verantwortungsbewusste, sorgfältige und hygienische Umsetzung der Aufgaben garantiert einwandfreie Produkte in hoher Qualität mit dem angestrebten Geschmackserlebnis. Ein kleiner Fehler in der Produktion kann große Auswirkungen auf das Endprodukt und damit auch auf Image und Umsatz des Herstellers haben.

Da die Beschäftigungsprognose die Betriebe oft nach wie vor unter Druck setzt, benötigen diese oft zusätzliche Alternativen, um das Bestandspersonal zu entlasten.



Hygiene First (©ACO)

Fachkräfte unterstützen und Hygiene sichern

Denn nicht nur die Mitarbeitenden, sondern vor allem auch sechsstelligen Summen pro Monat für Reinigungsarbeiten, täglich tausende Liter Warmwasser, ausreichende Reinigungsmittel und Kopf- und Mundabdeckungen, Arbeitsmäntel, Hand- und Überziehschuhe schlagen zu Buche. Damit sich all diese Ausgaben auch tatsächlich lohnen, darf eine fachgerecht geplante Entwässerungslösung als wesentlicher Bestandteil professioneller Hygiene nicht übersehen werden.

Sie verhindert Keime und gefährliche Listerien – und damit den finanziellen und personellen Aufwand, der bei Produktrückrufen oder gar einer Betriebssperrung drohen kann. Dr. Ernst Strasser, Geschäftsführer ACO Österreich: „Wer auf den entscheidenden Faktor der hygienischen und sicheren Entwässerung achtet, reduziert sein betriebswirtschaftliches Risiko und entlastet sein Personal!“

Richtig geplante Entwässerung hat einen hohen Wert
Das Risiko eines durch Verunreinigung auftretenden Schadens lässt sich bereits bei der Planung minimieren, indem man auf die richtige Entwässerung als wesentlichen Teil eines

funktionierenden Hygienekonzepts achtet. Entwässerungssysteme bilden die Voraussetzung für sauberes und zugleich auch gesundes Arbeiten. Bei der komplexen Planung von Produktionsbetrieben und Großküchen stellen Betriebssicherheit und arbeitsrechtliche Vorschriften wesentliche Aspekte dar. Dazu kommt das alles dominierende Thema der Hygiene.

ACO HYGIENEFIRST: Sicherheit und Effizienz durch hygienische Entwässerungslösungen

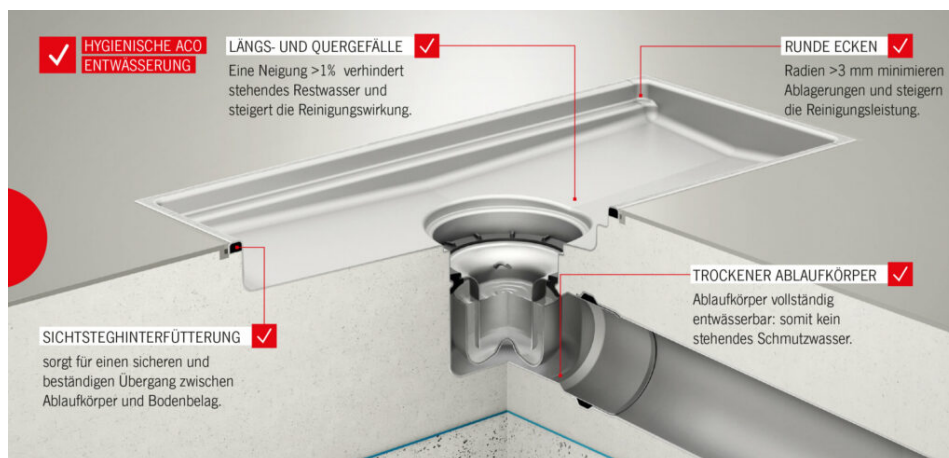
ACO Entwässerungssysteme entsprechen strengen Hygienevorschriften, um eine Verunreinigung durch schädliche Bakterien vorzubeugen. Dafür arbeitet ACO für Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, nach den geltenden Hygiene-Richtlinien gemäß EN 1672 und EN ISO 14159. Darüber hinaus werden die Entwässerungssysteme nach den Best-Practice-Design-Prinzipien der European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG) entworfen und hergestellt. Sie bestehen aus besonders hygienischen Materialien wie Edelstahl.

Eine Prüfung durch das Fraunhofer Institut bestätigt, dass sich der Einsatz von ACO Entwässerungssystemen maßgeblich auf die Hygiene auswirkt: Nach nur acht Minuten professioneller Reinigung lag bei den Produkten von ACO keine Restverschmutzung vor. Im Vergleich waren herkömmliche Systeme nach 180 Minuten immer noch zu 2 % verschmutzt. Dieser Unterschied beeinflusst die Hygiene und senkt zugleich deutlich die Reinigungskosten.



Hygienische Bodenentwässerung(©ACO)

Da die Fachkräfte im Produktionsbereich oft unter hohem Zeitdruck stehen, muss das Entwässerungssystem einfach zu warten sein. Ein Revisionselement, das einen schnellen Zugang zu dem Entwässerungssystem ermöglicht, spart viel Zeit und damit Geld. Auch sollte das System mit einem Hochdruckreiniger zugänglich und Fettabscheider oder Hebeanlagen einfach zu erreichen und entleeren sein.



ACO- Hygienische Lösung(©ACO)

Rückstände im Rinnenkörper oder Ablauf müssen vermieden werden, da diese der perfekte Nährboden für Keime und Bakterien sind.

Strasser: „Wer also alle wirtschaftlichen Rahmenfaktoren miteinbezieht und zugleich auf sein Team achtet, wird um ganzheitliche Hygiene-Konzepte und integrierte Systemlösungen nicht herumkommen. Zudem sind unsere vorgefertigten Elemente einfach einzubauen, wodurch auch in der Ausführung höchste Qualität sichergestellt wird.“

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at