



Hygiene**First**

**Entwässerung
in gewerblichen Küchen**







Hygiene**First**

Die Philosophie, die uns intern leitet und unsere Kunden schützt. Sie ist ACOs Verpflichtung zu ultimativer Hygieneleistung. Unsere HygieneFirst Philosophie ist nicht nur Bekenntnis zur Hygiene, sondern schließt auch weitere Aspekte mit ein. Daher entwickeln wir intelligente Entwässerungslösungen, die auch in punkto Sicherheit und Wirtschaftlichkeit neue Maßstäbe setzen.

Drei Aspekte nachhaltiger Küchenplanung

Hygiene

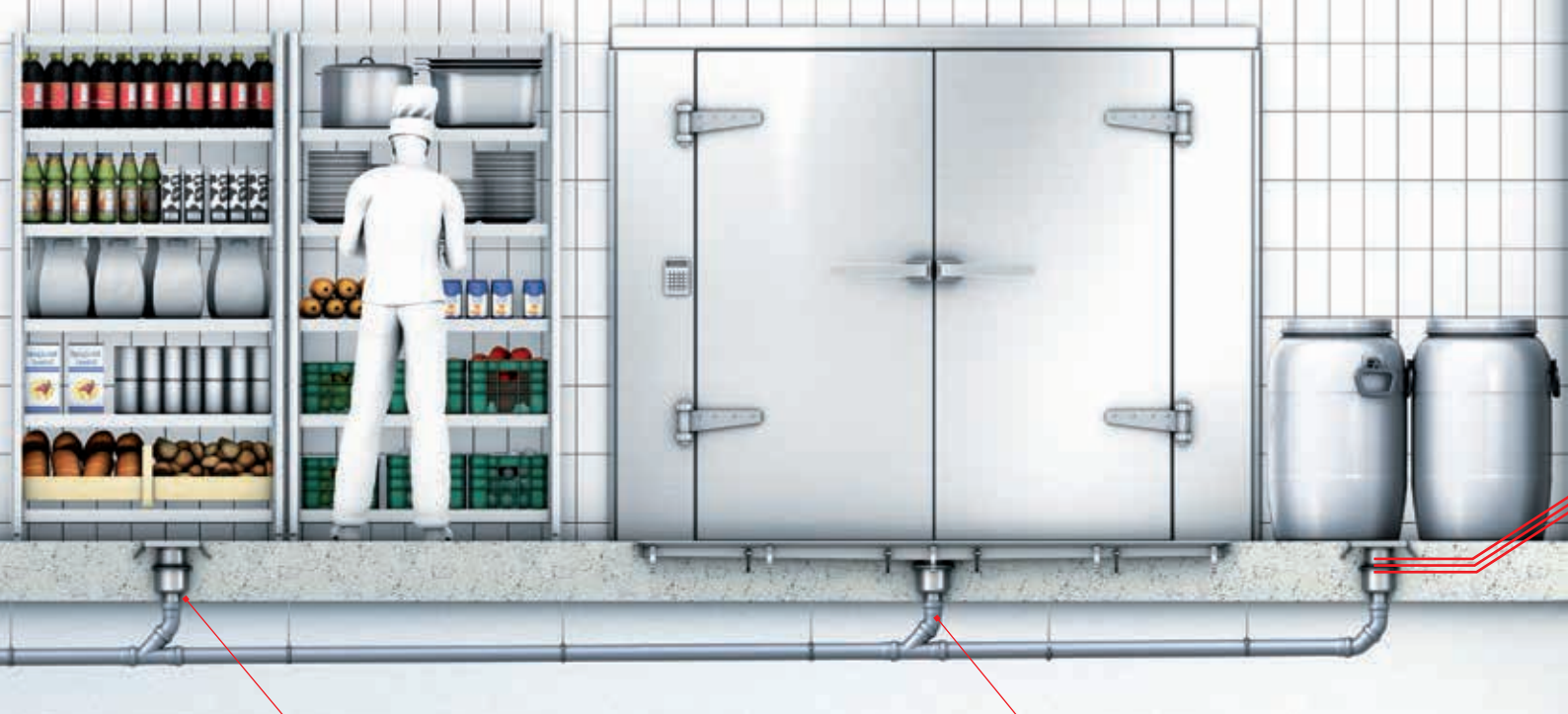
Bei der Verarbeitung von Lebensmittel und im Umgang mit Speiseresten und Küchenabfällen kann es zu Hygienefehlern kommen. Bei Einrichtungen wie Großküchen muss hierauf ein besonderes Augenmerk gelegt werden. Ein Schlüsselfaktor ist die Reinigung der Entwässerungsgegenstände. ACO bietet hier saubere Lösungen.

Sicherheit

Bei der Projektierung von gewerblichen Küchen ist vom Fachplaner bereits im Vorfeld der Aspekt der Sicherheit zu berücksichtigen. Hier sind besonders Betriebssicherheit, vorbeugender Brandschutz und berufsgenossenschaftliche Vorgaben zu beachten. Neben rein funktionalen Gesichtspunkten steht auch normgerechte Planung im Vordergrund. Für all diese Herausforderungen bietet ACO entsprechende Lösungen und Produkte.

Wirtschaftlichkeit

Kostendruck in der Planungsphase und Effizienzsteigerung im täglichen Betrieb sind nur mitunter als widersprüchlich zu sehen. Die Grundlage für eine optimierte Küchenorganisation wird schon bei der Planung gelegt und die Früchte im täglichen Betrieb geerntet. Mit Lösungen, die kurze Transportwege, definierten Entsorgungsorte und einfache, schnell und sichere Reinigung mit einander vereinen, leisten ACO Produkte hier einen erheblichen Beitrag.



ACO Bodenablauf FHD

ACO PIPE

„Kochen ist zweifellos eine Kunst. Die perfekte und professionelle Küchengestaltung hingegen ist exakte planerische Arbeit.“

≡ Lager- und Zubereitungsbereich

Die Küchenplanung ist ein vielfältiger und komplexer Vorgang. Während der Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln fallen Abwässer an. Diese müssen im gewerblichen Bereich stets über hygienische, gesundheitlich unbedenkliche Entwässerungssysteme entwässert werden.

Lagerung

Die Lebensmittellagerbereiche benötigen gelegentliche Reinigungen, die entweder im Zuge einer routinierten Reinigung oder im Bedarfsfall erfolgen. In den meisten Lagerbereichen muss daher der Bodenablauf oder die Kastenrinne/Schlitzrinne nur eine vergleichsweise geringere Menge an Abwasser aufnehmen können. Ob im Lagerbereich eine Kastenrinne/Schlitzrinne und/oder ein Bodenablauf

eingebaut wird, hängt von der Art des Einsatzbereiches ab. Abläufe werden tendenziell bevorzugt. In den Bereichen, wo Kastenrinnen verwendet werden, ist ein schmales, flaches System mit eingebautem Gefälle vorteilhaft. Idealerweise ist das Entwässerungselement zugänglich, um eine einfache Reinigung und Wartung der Entwässerungsanlage selbst zu ermöglichen. Die dazugehörigen Gitterroste sollten abnehmbar sein und auch eine leichte Beförderung von beweglichen Gestellen und Servierwägen darüber ermöglichen. Wo Kühllager verwendet werden, ist eine lokale Entwässerung erforderlich, um das Kondenswasser des Verdampfers abzuleiten. Die ideale Lösung ist ein angrenzender Bodenablauf mit einem Zwischenbehälter, damit Spritzwasser vermieden wird.

Zubereitung

Die Zubereitung von Lebensmitteln umfasst Waschen, Schälen, Schneiden oder Formen. All diese Tätigkeiten erzeugen Lebensmittelabfälle, manche benötigen Wasser, entweder in einer automatisierten Maschine oder händisch in einem Waschbecken. Hier gilt eine besondere Aufmerksamkeit, die hygienischen Standards einzuhalten.



ACO Bodenablauf FHD

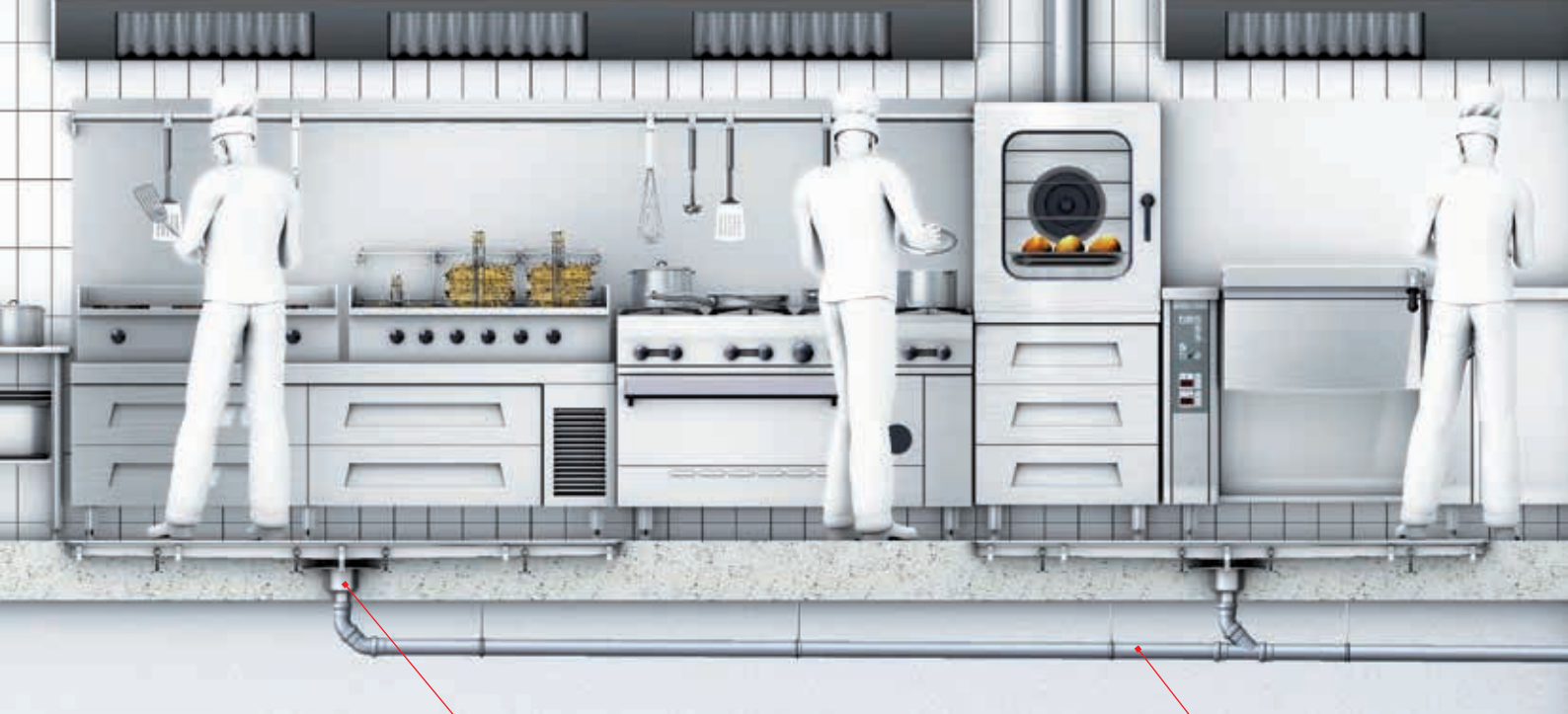


ACO Schlitzrinne



ACO PIPE

Alle Produkte, die nach HygieneFirst entwickelt wurden, tragen das Kürzel „FHD“ – fully hygienic designed. Was macht ACO Produkte mit dem Siegel „FHD“ aus: Große Radien (mind. 3mm), kein Restwasser, keine überlappenden Schweißnähte, tiefgezogener Ablaufkörper, Sichtsteghinterfütterung, vollhygienische Roste.



ACO Bodenwanne FHD

ACO PIPE

„Der Trend zur vermehrten Verarbeitung von hochwertigen frischen Lebensmittel ist unübersehbar. Damit steigen automatisch die Anforderungen an die Hygiene und Sicherheit des Küchenbetriebs.“

≡ Produktionsbereich

Lebensmittel können, häufig als Folge von Hygienefehlern bei Zubereitung und Entsorgung von Speisereste, Auslöser von zahlreichen Infektionen und Intoxikationen sein. Die Einhaltung hygienischer Standards, die gleichzeitig einen reibungslosen und effizienten Ablauf ermöglichen, ist daher von großer Wichtigkeit.

Küche

Im Herz der Küche besteht eine erhöhte Gefahr auszurutschen oder zu stürzen. Aus diesem Grund muss die Positionierung von Bodenentwässerung strategisch geplant sein, um bei der Entsorgung von Abwasser, das in Kippbratpfannen, Kochkesseln und Kombidämpfern entsteht, Abhilfe zu schaffen.

Für die genannten Anwendungsfälle sollten die Größe und Positionierung von Entwässerungsprodukten mit Designspezialisten und Geräteherstellern koordiniert werden, um das Spritzen von Wasser, Öl oder Lebensmittelabfällen auf die angrenzenden Oberflächen zu vermeiden.

Der Umkreis des Hauptkochbereiches kann ebenso von der strategischen Positionierung von kleineren Bodenabläufen profitieren. Das erleichtert die Reinigung der Anlage nach Ende der Kochperiode. Gut durchdachte Systeme sollten folgendes beinhalten:

- Eine für die Abläufe der Geräte ausreichende Volumenkapazität
- Schmutzeimer beim Auslass
- Leicht entfernbare rutschfeste Gitterroste
- im Bedarfsfall leicht zu reinigende Geruchsverschlüsse

All diese Entwässerungspunkte, an denen während der Lebensmittelverarbeitung entstehendes Abwasser aufgefangen wird, sind für gewöhnlich an den Fettabscheider angeschlossen.



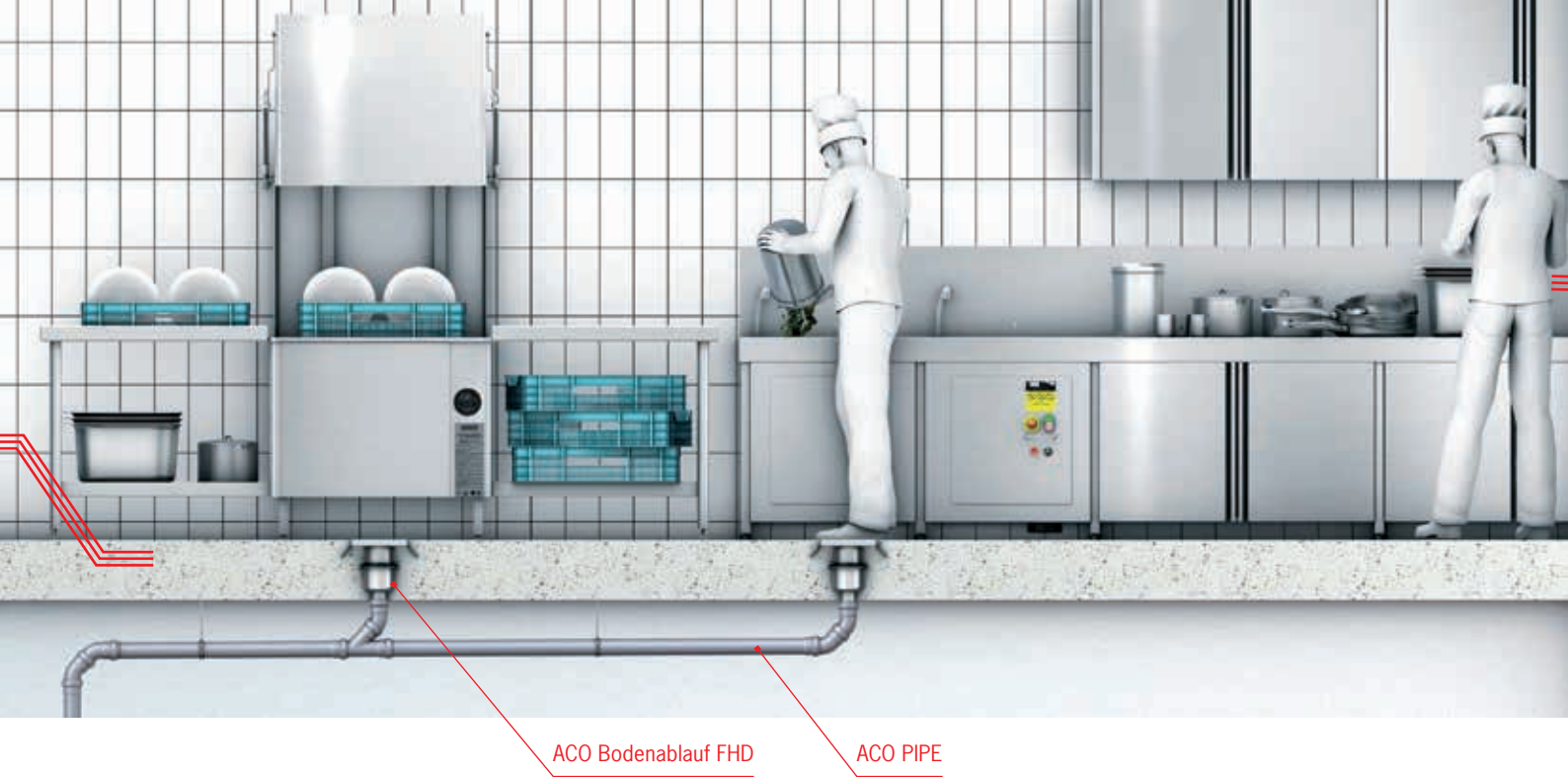
ACO Bodenwanne FHD



ACO Bodenablauf FHD



ACO PIPE



„Im zuverlässigen Dauereinsatz machen sich die Sorgfalt in Entwicklung, Materialauswahl und Fertigung unserer Produkte für den Küchenbetreiber bezahlt.“

≡ Abwaschbereich

Ein Schlüsselfaktor im Abwaschbereich ist die schnelle und hygienische Ableitung und Entsorgung von Abwasser.

Spülen & Speisereste

Die Geschirrspülvorgänge umfassen die Phasen Entfernung von Speiseresten, Schlichten, Vorreinigen, Spülen und Waschen.

Einen entscheidenden Beitrag zum kosteneffizienten Arbeiten in Großküchen kann die Küchenorganisation leisten. Kurze Transportwege und ein definierter Entsorgungsort sind hier zwei entscheidende Parameter.

Besonderes Augenmerk liegt auch auf der Reduktion von Fett-, Öl- und Ablagerungen in den Entwässerungsinstallationen. Eine Vernachlässigung dieses Aspekts kann dramatische Auswirkungen auf das Gesamtsystem haben. Die Bodenentwässerung wird in diesen Bereichen vorherrschend verwendet, besonders vor größeren Bandgeschirrspülmaschinen, aber gleichermaßen an zentralen Stellen jeglicher Geschirr- oder Topfspülbereiche, da diese Räume gewöhnlich die nassesten im Küchenbetrieb sind.

Abwässer

Das im Abwaschbereich anfallende Abwasser ist in der Regel fetthaltig und bedarf somit der Reinigung. Fetthaltige Abwässer gefährden Rohrleitungen. Diese Risiken führen zu beachtlichen Wasserschäden und Reparaturkosten – und, nicht zu vergessen, zu Hygieneproblemen, die aus der Überflutung der Lebensmittelzubereitungsbereiche und dadurch zu einer höheren Wahrscheinlichkeit von Schädlingsbefall resultieren.



ACO Bodenwanne FHD



ACO Roste FHD



ACO PIPE

≡ Abwasserbereich & Entsorgungsbereich

Das Abwasser muss über Entwässerungsrinnen, Bodenabläufe und Rohrleitungen gesammelt und über Fettabscheideranlagen in die Kanalisation abgegeben werden. ACO bietet hier die Lösung aus einer Hand.

Abwasserbehandlung

Das in der Küche anfallende Abwasser ist in der Regel fetthaltig und bedarf somit der Reinigung. Fetthaltige Abwässer gefährden Rohrleitungen, Entwässerungsgegenstände und Kanalisation. Fette und Öle lagern sich mit anderen Abwasserbestandteilen an den Wänden der Rohre ab und führen zu Korrosion, Verstopfungen und Geruchsbelästigungen.

ACO verfügt über ein umfangreiches Sortiment an Fettabscheideranlagen für die Freiaufstellung oder den Erdbau. Bei den frei aufgestellten Fettabscheidern unterscheidet man zwischen Abscheidern zur Vollentsorgung und zur Teilentsorgung.



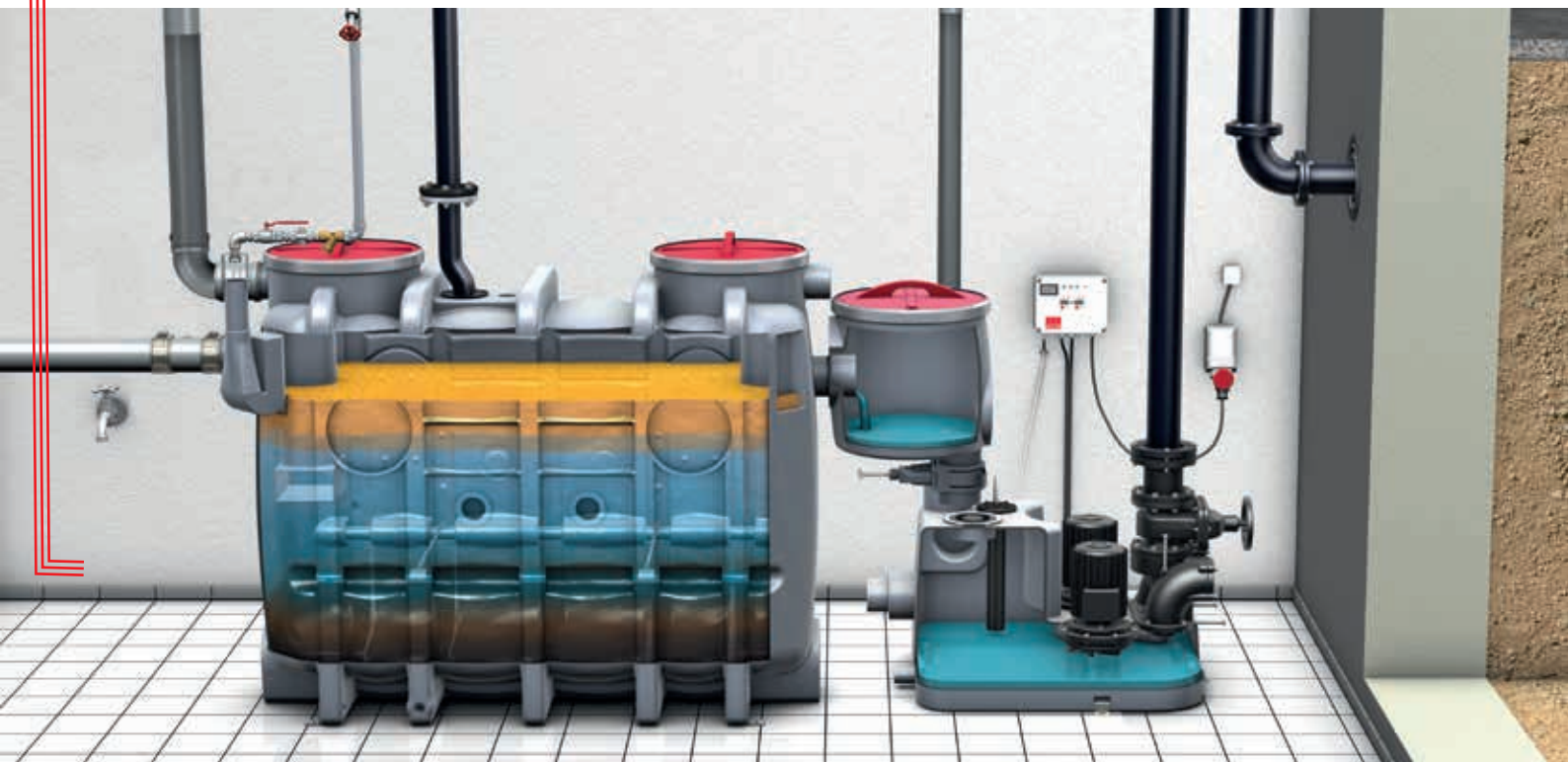
ACO Fettabscheider freiaufgestellt



ACO Fettabscheider Erdbau



ACO Hebeanlage



ACO GmbH

Gewerbestraße 14 - 20
2500 Baden
Tel. (02252) 224 20-0
Fax (02252) 224 20-8030

info@aco.at
www.aco.at



www.aco.at/hygienefirst