



ACO HygieneFirst: Damit Entwässerung kein Thema wird

Baden, 16. Juni 2022_Lebensmittelindustrie, Großküchenbetreiber und Weingüter legen in der Regel viel Wert auf hohe Qualitäts- und Hygienestandards. Und dennoch wird häufig ein wesentlicher Punkt übersehen: Ein paar Tropfen kontaminiertes Wasser reichen schon, um gefährliche Salmonellen entstehen zu lassen. Mit ACO Entwässerungslösungen lässt sich das Risiko eines solchen Schadens bereits bei der Planung minimieren: Ihre Funktionalität wirkt sich somit unmittelbar auf den wirtschaftlichen Erfolg eines Unternehmens aus.

Gerade große Produzenten investieren in tausende Mitarbeiter und ausgesuchte Vertragspartner, geben über sechsstellige Summen pro Monat für Reinigungsarbeiten aus und verbrauchen täglich tausende Liter Warmwasser und Reinigungsmittel. Ganz zu schweigen von den Aufwendungen für Kopf- und Mundabdeckungen, Arbeitsmäntel, Hand- und Überziehschuhe. Fachgerecht geplante Entwässerungslösungen werden allerdings als wesentlicher Bestandteil professioneller Hygiene immer wieder übersehen. Dabei stellen gerade Entwässerungssysteme häufig eine regelrechte Brutstätte für Keime und gefährliche Listerien dar. In Folge werden mit viel finanziellem und personellem Aufwand Millionen von Produkten zurückgerufen, Küchen über einen längeren Zeitraum gesperrt oder die Weinproduktion stillgelegt.

„Bedenkt man die Investitionen, die hier in die Produktion und die damit verbundenen Auflagen gesteckt werden, so ist kaum nachvollziehbar, dass auf den entscheidenden Faktor der hygienischen und sicheren Entwässerung so wenig geachtet wird“, zeigt sich Dr. Ernst Strasser, Geschäftsführer ACO Österreich, verwundert.

Wertvolle Planung der Entwässerung

Das Risiko eines solchen Schadens lässt sich allerdings bereits bei der Planung minimieren. Denn die richtige Entwässerung ist in der lebensmittelverarbeitenden Industrie wesentlicher Teil eines funktionierenden Hygienekonzepts. Entwässerungssysteme bilden die Voraussetzung für sauberes und zugleich auch gesundes Arbeiten. Ihre Funktionalität wirkt sich somit unmittelbar auf den wirtschaftlichen Erfolg eines Unternehmens aus.

Bei der komplexen Planung von Produktionsbetrieben und Großküchen stellen Betriebssicherheit, und arbeitsrechtliche Vorschriften wesentliche Aspekte dar. Dazu kommt das alles dominierende Thema der Hygiene.



Sicherheit durch Hygiene

Die hygienischen ACO Entwässerungssysteme entsprechen strengen Hygienevorschriften, um eine Verunreinigung durch schädliche Bakterien vorzubeugen. Der Marktführer arbeitet nach den geltenden Hygiene-Richtlinien für Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, gemäß EN 1672 und EN ISO 14159. Zudem werden die Entwässerungssysteme nach den Best-Practice-Design-Prinzipien der European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG) entworfen und hergestellt und sind aus besonders hygienischen Materialien wie Edelstahl gefertigt. Wie maßgeblich sich der Einsatz der ACO Entwässerungssysteme auf die Hygiene auswirkt, wurde auch vom Fraunhofer Institut geprüft und bestätigt: 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 nicht nur die Hygiene an sich, sondern senkt auch deutlich die Reinigungskosten. Im Produktionsbereich ist es zudem besonders wichtig, dass das Entwässerungssystem einfach zu warten ist. Ein Revisionselement, das einen schnellen Zugang zu dem Entwässerungssystem ermöglicht, spart viel Zeit und Geld. Auch sollte das System mit einem Hochdruckreiniger zugänglich und Fettabscheider oder Hebeanlagen sollten einfach zu erreichen und entleeren sein. Rückstände im Rinnenkörper oder Ablauf müssen vermieden werden, da diese der perfekte Nährboden für Keime und Bakterien sind.

Ganzheitlich denken

In diesem Aufgabenfeld erweisen sich ganzheitliche Hygiene-Konzepte und integrierte Systemlösungen für Bauherren, Planer, Installateure und Betreiber als die beste Alternative. Die vorgefertigten Elemente sind einfach einzubauen, wodurch auch in der Ausführung höchste Qualität sichergestellt wird.

Spezialfall Weingüter

Weingüter durchlaufen zu verschiedenen Zeiten des Jahres unterschiedliche Arbeitsabläufe. Daher müssen Entwässerungslösungen so konzipiert sein, dass sie den schwankenden Anforderungen der Weinproduktion gerecht werden. Auch hier tragen Entwässerungslösungen von ACO zum Schutz des fertigen Weins bei und bewahren Arbeitsumgebungen vor unangenehmen Gerüchen und Bakterien. Nicht zuletzt fügen sich ACO Entwässerungssysteme auch in das ästhetische Design von Weingütern, das oft ein wesentlicher Bestandteil ihrer unverwechselbaren Markenidentität ist, perfekt ein.



Bilder:

Headerbild Mailing wie bei Statement

Headerbild Weingüter

<https://www.aco.at/loesungen/lebensmittel-getraenkeindustrie/weingueter>

Referenz: Straka-Lösung Verkostung <https://www.aco.at/referenzen/weinbau-straka-rechnitz>

Über ACO Österreich

1946 von Josef-Severin Ahlmann gegründet, zählt die ACO Gruppe heute zu den weltweit führenden Anbietern von Entwässerungssystemen in den Bereichen Hochbau, Tiefbau und Haustechnik und wird auch heute noch von der Eigentümerfamilie Ahlmann geleitet.

ACO ist auf sechs Kontinenten in 47 Ländern der Welt mit 37 Produktionsstätten vertreten. Die Zentrale des Unternehmens befindet sich nach wie vor am Stammsitz in Rendsburg/Deutschland. In Österreich ist ACO bereits seit 1993 vertreten und zählt zu den führenden Anbietern für Gebäude- und Flächenentwässerung. Der Firmensitz ist in Baden bei Wien, die Geschäftsführung liegt in den Händen von Dr. Ernst Strasser.

Weltweit beschäftigt die Gruppe 5200 Mitarbeiter und erwirtschaftete im Jahr 2021 über 1 Mrd. Euro. Weitere Informationen: www.aco.at

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte:

ACO GmbH

Victoria Pürrer, MA

Tel.: +43 / 2252 / 22 420-8091

Mobil: +43 / 664 / 889 130 44

E-Mail: daniel.sattler@aco.at

<http://www.aco.at/presse>

Pressestelle ACO Österreich

ikp Wien GmbH

Museumstraße 3/5, 1070 Wien

Tel. +43 / 1 / 524 77 90-14

E-Mail: aco@ikp.at

www.ikp.at