

FØDEVAREINDUSTRIEN

Specialisterne i effektiv rengøring af kritisk produktionsudstyr



A person wearing a white lab coat and a hairnet is working in a food processing facility. The background shows other workers in similar attire and industrial equipment. The entire image has a blue tint.

Dagens krav til en vaskeløsning i fødevareindustrien:

- ✓ Effektiv
- ✓ Gennemdokumenteret
- ✓ Fuldt integreret i produktionsflowet



Tramper D-3100





Når hygiejne og effektivitet skal gå hånd i hånd

KEN HYGIENE SYSTEMS er specialister i rengøring af kritisk udstyr i fødevarer virksomheder.

Vores løsninger matcher de høje krav, branchen stiller til hygiejne og effektivitet. Vi indarbejder altid løsningerne minutløst i jeres produktion, så vaskeprocessen bliver en naturlig og effektiv del af produktionsflowet.

God totaløkonomi er, når der er tænkt på alt

Gennem mange års samarbejde med fødevarerindustrien har vi opøvet et skarpt blik for de økonomiske og driftsmæssige realiteter, der er gældende. Derfor prioriterer vi driftssikkerhed, lang levetid og lavt forbrug af vand og energi højt, når vi sammensætter løsninger.

For yderligere at reducere risikoen for driftsstop, sørger vi for grundig træning af jeres medarbejdere, så der kan reageres øjeblikkeligt ved eventuelle fejl.



Tag ikke chancer med hygiejnen

God hygiejne handler ikke kun om kunders og medarbejders helbred. Også virksomhedens omdømme og i værste tilfælde overlevelse er på spil. Der er ikke råd til at tage let på hygiejnen.

Hver eneste løsning fra KEN HYGIENE SYSTEMS er baseret på gennembrøvede vasketeknologier. Årtiers erfaringer har lært os, hvordan rengøringsprocesser skal designes for at sikre den højest mulige hygiejnestandard, og dén viden bringer vi til markedet gennem vores løsninger.

Grønne tal på bundlinjen

En vaskeløsning fra KEN HYGIENE SYSTEMS er udviklet med henblik på lavest muligt forbrug af vand, kemi og energi. Det giver mening for de mange virksomheder, der ønsker at reducere omkostninger og mindske miljøbelastningen på samme tid.







Det er dét, vi kan

Vi laver ikke andet end vaske- og desinfektionsløsninger. Og det har vi holdt fast i gennem mere end et trekvart århundrede, selvom vores kompetencer og erfaringer kunne bruges på mange andre felter.

Hygiejne bliver i stigende omfang et kritisk fokusområde. Ikke mindst i fødevarerindustrien.

Erfaring fra de mest krævende brancher

Vi er bedst, når betingelserne er vanskeligst. Gennem mange år har vi blandt andet leveret vaskeløsninger til hospitaler og storkøkkener, hvor der stilles særligt store krav til såvel hygiejne som effektivitet og ergonomi.

Vores erfaringer gør vi til forretningsfordele for kunder i fødevarerindustrien – gennem afbalancerede løsninger baseret på solid viden og med respekt for lokale forhold.

Sådan får du gavn af vores ekspertise

Vores eksperter er dine eksperter, så vi skræddersyer løsninger til vaske- og desinfektionsopgaver bedst muligt, og det gør vi altid i tæt partnerskab med kunderne.

Vi går grundigt til værks

Ingen virksomhed og ingen udfordring ligner hinanden. At finde den løsning, der opfylder kundens og brugernes behov optimalt, kræver en grundig proces, hvor krav og aktuelle forhold analyseres som grundlag for vores anbefaling. Og hvor også driftsfasen er tænkt ind – det er jo dér, løsningen skal vise sin værdi.

Processen indeholder fire trin, der sikrer, at kunden får et solidt beslutningsgrundlag, og at montage og drift af vaskeløsningen bliver effektiv og sikker. Under alle faser vil du opleve et enkelt og målrettet samarbejde med korte reaktionstider og høj tilgængelighed.

1. ANALYSE

- Kortlægning af det produktionsflow, hvori vask og/eller desinfektion indgår.
- Specifikation af krav fra jer og jeres organisation. Her stiller vi, i tæt samarbejde med jer, skarpt på at få specificeret brugerkrav, de funktionelle designkrav og specifikation af de generelle standarder og lovkrav, der skal leves op til – bl.a. til hardware, ergonomi, miljøbelastning og dokumentation.

2. ANBEFALING

- Vi sammensætter en løsning, der afbalancerer kravene til hygiejneniveau, miljø, økonomi, produktionseffektivitet og hvad der ellers måtte være relevant.
- Ofte vil vores anbefaling være suppleret med en god alternativ løsning.
- Anbefalingen rummer en overordnet tidsplan og en business case, der bl.a. kortlægger kundens Total Cost of Ownership. På den måde er der fuldt overblik over de ressourcemæssige og finansielle konsekvenser, inden beslutningen træffes.



3. INSTALLATION AF LØSNING

- Når aftalen er indgået, udarbejder vi en projektplan, der kortlægger montageprocessen i alle detaljer.
- Når vi er enige om planen, går arbejdet i gang.

4. DRIFT, SERVICE OG VEDLIGEHOLD

- Gennem hele forløbet har vi fokus på, at løsningen skal fungere effektivt og problemfrit i hele levetiden. Vi træner derfor relevante medarbejdere hos kunden, så driften varetages bedst muligt.
- Vi tilbyder løbende eftersyn og vedligehold, så de fleste driftsproblemer tages i opløbet.
- Skulle uheldet være ude, er vores serviceteknikere hurtigt fremme, så produktionen forstyrres mindst muligt.



Kvalitet i alle detaljer

Vi leverer kun gennemprøvede løsninger til vores kunder. Vores ingeniører udvikler kontinuerligt, fordi vi ønsker at præge udviklingen – men intet slipper ud fra udviklingsafdelingen, før vi har testet, bevist og dokumenteret, at det virker.

Vi kender standarderne

Vores vaskespecialister har et indgående kendskab til alle normer og standarder, der gælder på hygiejneområdet i fødevarerindustrien. Og I kan være sikre på, at jeres løsning vil overholde alle relevante krav. Desuden matcher vi naturligvis altid jeres GMP-standarder og de ønsker, I ellers måtte have.

Fra øverste hylde

Alle materialer og vaske-/desinfektionsprocesser er af bedste kvalitet, og vi har gjort os umage med at udtænke en nem og ergonomisk korrekt betjening for brugerne.

Vi udfører det vigtige selv

Alle løsninger bliver udviklet og samlet på egen fabrik i Danmark. Det giver os fuld kontrol over kvaliteten og gør det samtidig muligt at sikre fuld dokumentation af produkter og processer.

Miljøhensyn er også kvalitet

Hvor lidt vand, kemi og energi skal der til for at sikre optimal renhed? Med det spørgsmål udfordrer vi os selv igen og igen. Vi optimerer løbende vaskeprocesserne for at reducere ressourceforbruget til glæde for kunder, der ønsker at nedsætte miljøbelastningen.

Fødevareindustriens hygiejnespecialister

Vi har udviklet hygiejneløsninger til fødevareindustrien gennem mange år. Det har givet os dyb indsigt i sektorens krav og vilkår, således at vi kan løse udfordringer på alle niveauer.

Vores hygiejneløsninger er i drift i en lang række internationale fødevarevirksomheder.



“Maskinen har medført store besparelser på vores vand- og kemiforbrug”

I 1997 indgik vi et samarbejde med KEN HYGIENE SYSTEMS A/S, der udviklede en automatisk løsning til vask af vores containere til bearbejdet frugt og dressinger. Vi har været meget tilfredse med løsningen, som gjorde det rigtig godt. Da maskinen stod til en udskiftning efter 16 års drift, var det oplagt at tage kontakt til KEN HYGIENE SYSTEMS A/S igen. Vi investerede derfor i en ny maskine i 2014, som KEN HYGIENE SYSTEMS har videreudviklet på, siden vi fik den første. Med en ny, optimeret maskine har vi været i stand til at reducere driftsomkostningerne samtidig med, at vi har øget vores produktion. I dag indgår maskinen i vores produktion 20 timer om dagen, 5 dage om ugen. Den er nem at arbejde med, og den gør det rigtig godt.

Peter Lindgaard Hansen

Project and Maintenance Manager, Döhler Denmark A/S | Dairy Fruit A/S

Mennesker og samfund er afhængige af, at virksomheder træffer ansvarlige valg med hensyn til hygiejne og miljø. Og at virksomhederne samtidig drives effektivt og konkurrencedygtigt.

KEN HYGIENE SYSTEMS leverer gennemprøvede vaskeløsninger til rengøring af kritisk udstyr i virksomheder og sundhedssektoren. Vores løsninger omfatter alt det, der skal til for at sikre effektiv installation og drift – nemlig rådgivning, maskiner, dokumentation og service.

Kundernes og brugernes behov er udgangspunktet for vores løsninger. Vi arbejder åbent og tillidsfuldt med vores kunder, så de kan træffe oplyste valg og implementere de bedste løsninger.



KEN HYGIENE SYSTEMS A/S
Bøgebjergvej 60
DK-5672 Broby
Phone: +45 62 63 10 91
www.ken.dk