



zehnder

BESSERE LUFTQUALITÄT – DAS SAHNEHÄUBCHEN FÜR EINE SCHOTTISCHE GROSSBÄCKEREI



KUNDE

Bells Food
Group



STANDORT

Shotts (UK)



BRANCHE

Backwaren



STAUBREDUKTION

bis zu 68 %

AUF EINEN BLICK

„Einer der Pluspunkte von Zehnder ist, dass ich in den ganzen Prozess kaum Zeit investieren musste. Zehnder kümmert sich um fast alles. Das ist ein großartiger Kundenservice.“

Chris Brannan, Gesundheits- und Sicherheitsbeauftragter, Bells Food Group

HERAUSFORDERUNGEN

Als Bells auf Zehnder Clean Air Solutions zuging, besaß die Bäckerei bereits ein Lüftungssystem, das den britischen Gesundheits- und Sicherheitsstandards entsprach. Doch der Unternehmensführung war das nicht sicher genug. Sie wollte eigene Standards setzen, um ihre Belegschaft bestmöglich zu schützen.

Zudem berichtete Bells über einen Schleier aus Mehlstaub in Teilen der Produktionshalle, der nachhaltig beseitigt werden sollte. Die Herausforderung für Zehnder hierbei: bestehende Lüftungssysteme intelligent zu ergänzen, um die Luftqualität noch weiter zu erhöhen.

BELLS

Wer in Schottland lebt, hat garantiert schon von der Bells Food Group gehört und kennt die Produkte dieser Traditionsbäckerei. Doch Bells backt nicht nur Kuchen für den heimischen Markt. Das Unternehmen stellt wöchentlich etwa 100 Tonnen Backwaren her, darunter Torten und Lebkuchen, die in ganz Großbritannien verkauft werden.

NUTZEN

Dass sie sowohl eigenständig betrieben als auch mit bestehenden Lüftungssystemen kombiniert werden können, ist ein großer Vorteil der flexiblen Lösungen von Zehnder. Bei Bells in Shotts installierte Zehnder drei Luftreinigungsgeräte als Ergänzung der vorhandenen Belüftung. So konnte die Verunreinigung der Luft, unter anderem durch Mehlstaub, auf ein Minimum reduziert werden.

Saubere Luft bedeutet besseren Schutz für Gesundheit und Wohlbefinden. Nach dem Einbau der Zehnder-Systeme bei Bells war der zuvor beobachtete Staubschleier völlig verschwunden. Viele Mitarbeiter sagten, dass ihnen die Arbeit nun viel leichter von der Hand gehe – und manche berichteten sogar, sie könnten den Unterschied in der Luft schmecken.

Ein weiterer Vorteil: Ist die Luft sauberer, lagert sich weniger Staub in und auf Maschinen und Sensoren ab. Das senkt die Reinigungskosten und das Ausfallrisiko durch Wartung und Reparaturen.





Das Problem: Bäckereistaub

Staub von Mehl und anderen Zutaten ist eine hartnäckige Angelegenheit. Er gelangt überall hin, auch in Maschinen und in die Lungen der Mitarbeiter.

Über kurz oder lang führt das zu Krankheiten wie Bäckerasthma und allergischen Reaktionen der Haut. Gleichzeitig erhöht ein hohes Staubaufkommen die Reinigungskosten sowie das Risiko von Kreuzkontaminationen, was letztlich zu Verstößen gegen Hygienevorschriften in der Lebensmittelproduktion führen kann.

Spezialisten für Luftreinigung

Als er den Standort eines Mitbewerbers besuchte, sah Bells-Geschäftsführer Ronnie Miles erstmals Luftreinigungsgeräte von Zehnder in Aktion. Er war beeindruckt.

In Sachen Luftreinhaltung hatte Bells eigentlich alles getan. Die im Hauptwerk in Shotts installierten Lüftungssysteme stellten sicher, dass das Unternehmen die zahlreichen britischen Vorschriften nicht nur einhielt, sondern sogar übertraf.

Mitarbeiter haben Priorität

Bells wollte es aber noch besser machen. „Wir hatten viel in eine bessere Luftqualität investiert und waren stolz darauf, die Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften zu übertreffen“, erinnert sich Chris Brannan. „Aber es gibt immer Luft nach oben.“

Experten für Luftqualität teilen diese Meinung des Bells-Verantwortlichen. Mit Sorge beobachten sie, dass sich viele Unternehmen zwar an die bestehenden Vorschriften halten, **dass diese jedoch**





zu alt und nicht ausreichend sind, um den Schutz

der Luftqualität und damit die Sicherheit der

Arbeitnehmer zu gewährleisten. So sind etwa die Vorschriften für die Außenluft viel strenger als die, die für Innenräume gelten.

„Die Gesundheit unserer Mitarbeiter steht für uns an erster Stelle“, sagt Brannan. „Um sie müssen wir uns schließlich bestmöglich kümmern. **Gesundheitliche Probleme entwickeln sich oft über einen längeren Zeitraum. Das muss man in der Bäckereibranche unbedingt ernst nehmen.“**

Das Unternehmen zog Konsequenzen und lud Zehnder zu seinem Hauptstandort in Shotts ein. Dort führten die Ingenieure Messungen durch – und befanden in der Tat, dass die Luftqualität noch nicht optimal war.

Die Zehnder-Lösung

Zehnder installierte daraufhin drei seiner Luftreinigungsgeräte in der Produktionshalle. **Nach nur vier Wochen konnte Bells den Unterschied bereits deutlich spüren.** Die Luftqualität verbesserte sich in der Mischabteilung um 46 % und in der Produktionsabteilung für die Teigblöcke um ganze 68 %.

Chris Brannan: „Bei Großbäckereien denkt man sofort an Mehlstaub und schlechte Luftqualität. Doch bei uns sammelt sich jetzt weniger Staub auf Maschinen oder schwebt in der Luft. **Am wichtigsten ist uns aber, dass sich unsere Mitarbeiter erwiesenermaßen besser fühlen.“**

Exzellenter Kundendienst

Chris Brannan würde Zehnder jederzeit weiterempfehlen, denn „der Service lief reibungslos und sehr professionell“.

„Einer der Pluspunkte von Zehnder ist, dass ich in den ganzen Prozess kaum Zeit investieren musste. Zehnder kümmert sich um fast alles: Sie haben uns vor Ort beraten, wo wir die Geräte aufstellen sollten. Sie übernehmen die Wartung, wechseln die Filter und überwachen den Betrieb in enger Abstimmung mit uns. Das ist toller Kundenservice.“