



PER UNO DEI PIÙ GRANDI PRODUTTORI DI PRODOTTI DA FORNO SCOZZESI LA QUALITÀ DELL'ARIA È LA CILIEGINA SULLA TORTA



CLIENTE

Bells Food Group



SEDE

Shotts (Regno Unito)



SETTORE

Prodotti da forno



RIDUZIONE
DELLA POLVERE

Fino al 68%

IN SINTESI

"Uno degli aspetti positivi di Zehnder è che l'intero processo non mi ha sottratto molto tempo. Praticamente fanno tutto loro. Hanno un ottimo servizio clienti".

Chris Brannan, Responsabile Salute e Sicurezza,
Bells Food Group

SFIDE

Quando Bells ha sentito parlare per la prima volta di Zehnder Clean Air Solutions, l'azienda disponeva di sistemi di ventilazione conformi agli standard di salute e sicurezza del Regno Unito. L'azienda ha però ritenuto che quelle norme non fossero sufficienti ed è voluta andare oltre, assicurandosi di fare il massimo per il benessere dei lavoratori.

In alcune aree dello stabilimento produttivo era stata segnalata anche la presenza di una caligine di cui Bells voleva liberarsi. La sfida per Zehnder era quella di integrare i sistemi già esistenti e migliorare ulteriormente la qualità dell'aria.

BELLS

Chi vive in Scozia probabilmente conoscerà Bells Food Group. Le torte prodotte da questo storico panificio sono molto diffuse nelle case scozzesi. Ma Bells non fa solo torte per il mercato locale. Produce infatti circa 100 tonnellate di prodotti panificati alla settimana, tra cui dolci e pan di zenzero, per poi distribuirli in tutto il Regno Unito.

BENEFICI

Il grande vantaggio delle soluzioni flessibili Zehnder è che possono essere autonome o funzionare con sistemi di ventilazione preesistenti. Nello stabilimento di Bells a Shotts, Zehnder ha installato tre unità di purificazione dell'aria per completare la ventilazione già presente – assicurando di ridurre al minimo la farina e le altre polveri liberate durante la produzione.

Aria più pulita significa riduzione dei rischi per la salute e il benessere dei lavoratori. Dopo l'installazione, il personale di Bells ha riferito di stare molto meglio sul lavoro rispetto a prima. Inoltre, la caligine dispersa nell'aria in alcune aree dello stabilimento è completamente scomparsa: i lavoratori dicono che la differenza si sentiva nel sapore dell'aria.

Aria più pulita significa meno polvere che si deposita all'interno e sopra i macchinari e i sensori, il che riduce i costi di pulizia e il rischio di maggiori tempi di fermo macchina a scopo di manutenzione e riparazione.





Polvere da forno – i problemi

In questo settore, la polvere proveniente da farina e altri ingredienti arriva ovunque, anche nei macchinari e nei polmoni dei lavoratori.

L'asma del panettiere e problemi alla pelle sono disturbi comuni, senza contare che l'eccesso di polvere può portare a costi di pulizia aggiuntivi, al rischio di contaminazione incrociata tra i prodotti e a possibili violazioni delle severe norme alimentari.

Una reputazione legata alla pulizia dell'aria

Bells ha sentito parlare di Zehnder per la prima volta quando il direttore generale Ronnie Miles ha visitato un altro stabilimento e ha visto i relativi impianti di purificazione dell'aria in azione. Ne è rimasto impressionato.

Bells non aveva nulla da dimostrare in termini di pulizia dell'aria. I sistemi di ventilazione esistenti nello stabilimento produttivo principale di Shotts garantivano all'azienda non solo il rispetto delle numerose normative del Regno Unito: gli standard erano persino più alti rispetto alle norme.

I lavoratori prima di tutto

Ma Bells voleva di più. "Avevamo investito molto per migliorare la qualità dell'aria ed eravamo fieri di fare più di quanto richiedesse la legislazione in materia di salute e sicurezza", dichiara Brannan. "Ma ci sono sempre margini di miglioramento".

Un atteggiamento, quello di Bells, che rispecchiava la crescente preoccupazione tra gli esperti di inquinamento atmosferico. Molte aziende rispettano le normative esistenti sulla qualità dell'aria sul posto di lavoro, **ma sono sempre più numerosi gli**





esperti che le ritengono obsolete e insufficienti per garantire la sicurezza dei lavoratori. Le regole sulla qualità dell'aria esterna, ad esempio, sono molto più severe rispetto a quanto previsto per l'aria interna.

"La nostra principale preoccupazione è mantenere i lavoratori in salute", afferma Brannan.

"È importante fare tutto il possibile per assicurarne il benessere. **I problemi di salute possono sommarsi nel tempo. Nel settore della panificazione è importante non dimenticarlo.**"

Così Zehnder è stata convocata presso la sede principale dell'azienda, a Shotts, e, dopo le opportune misurazioni dei suoi ingegneri, ha concluso di poter migliorare la qualità dell'aria.

LA SOLUZIONE ZEHNDER

Zehnder ha quindi installato tre unità nello stabilimento produttivo. **Dopo sole quattro settimane, Bells ha visto la netta differenza.** La qualità dell'aria era migliorata del 46% nell'area di miscelazione e di ben il 68% nella zona dello stabili-

mento in cui si producono i blocchi di pasta.

"Quando si dice panificio si pensa subito alla polvere della farina e alla scarsa qualità dell'aria", dice Brannan. "Ora c'è meno polvere che si accumula sulle macchine e nell'aria. **La cosa più importante, però, è che il personale afferma di stare meglio.**"

Ottimo servizio clienti

Brannan è sicuro che raccomanderebbe Zehnder ad altri. "Il servizio è molto professionale e tutto fila senza problemi", dice.

"Uno degli aspetti positivi di Zehnder è che l'intero processo non mi ha sottratto molto tempo. Praticamente fanno tutto loro: sono arrivati e ci hanno detto dove mettere le unità. Si occupano della manutenzione, cambiano i filtri e sono costantemente in contatto per il monitoraggio. Hanno un ottimo servizio clienti".



#startwithcleanair

info@zehnder-cleanairsolutions.com • www.zehnder-cleanairsolutions.com

zehnder