



LUFTKVALITETEN ER TOPPEN AV KRANSEKAKA FOR EN AV SKOTTLANDS STØRSTE BAKERE



KUNDE

Bells Food
Group



STED

Shotts (UK)



BRANSJE

Bakeriprodukter



STØVREDUKSJON

Opptil 68 %

MED ETT BLIKK

”En av de fine tingene med Zehnder er at hele prosessen ikke har tatt mye tid. De gjør så godt som alt. Kundeservicen er flott.”

Chris Brannan, ansvarlig for helse og sikkerhet, Bells Food Group

UTFORDRINGER

Da Bells hørte om Zehnder Clean Air Solutions første gang, var bedriften ventilasjonssystemer i samsvar med Storbritannias helse- og sikkerhetsstandarder. Bedriften følte imidlertid at disse reglene ikke var strenge nok, og ønsket å gjøre mer. På denne måten kunne de forsikre seg om at de gjorde det beste for de ansattes velvære.

Det hadde også kommet rapporter om støvskyer i enkelte deler av produksjonshallen, og disse ville Bells kvitte seg med. Utfordringen for Zehnder var å komplettere det som allerede fantes – og gjøre luftkvaliteten enda bedre.

OM BELLS

Hvis du bor i Skottland, har du mest sannsynlig hørt om Bells Food Group. Paier som produseres av denne veletablerte bakeren, er et navn i skotske husholdninger. Men Bells lager ikke paier bare for et lokalt marked. De lager omtrent 100 tonn med bakverk hver uke, inkludert kaker og pepperkaker, for distribusjon over hele Storbritannia.

BETYDNINGEN

Den store fordelen med Zehnders fleksible løsninger, er at de kan være frittstående eller arbeide med eksisterende ventilasjonssystemer. I Bells produksjonshall i Shotts installerte Zehnder tre luftrenserenheter for å utfylle ventilasjonen som allerede fantes, for å sikre at de reduserte mel og annet bakeristøv til et minimum.

Renere luft betyr redusert helsefare og bedre velvære for de ansatte. Etter installasjonen hos Bells rapporterte de ansatte om mye høyere komfort på jobben enn tidligere. I tillegg hadde skyene med støv i luften i deler av fabrikkens forsvunnet helt, og de ansatte sa faktisk at de kunne smake forskjellen i luften.

Renere luft betyr at det legger seg mindre støv inne i og på maskiner og sensorer, og dette reduserer rengjøringskostnadene og faren for mer nedetid for vedlikehold og reparasjon.





Problemer med bakeristøv

Støv fra mel og andre ingredienser i denne bransjen har det med å trenge inn over alt, inkludert maskiner og de ansattes lunger.

Bakerastma og hudproblemer er vanlige plager, mens for mye støv kan føre til ekstra rengjøringskostnader, fare for krysskontaminering mellom produkter og mulige brudd på strenge regler for næringsmiddelstandarder.

Luftrensing med godt omdømme

Første gang Bells hørte om Zehnder, var etter at administrerende direktør Ronnie Miles hadde besøkt en annen produksjonshall og sett Zehnders luftrenseenheter i arbeid. Han var imponert.

Bells trengte ikke bevise noe på luftrensrefronten. Eksisterende ventilasjonssystemer sørget for at foretaket ikke bare oppfylte det store spekteret av regler i Storbritannia ved hovedfabrikken i Shotts, men overgikk dem.

Ansatte først

Men Bells ville gjøre det enda bedre. "Vi hadde investert mye i bedre luftkvalitet og la vår ære i å overskride helse- og sikkerhetslovgivningen", sier Chris Brannan. "Men det er alltid mulig å forbedre ting."

Ved å gjøre dette reflekterte Bells en voksende bekymring blant eksperter på luftforurensning. Mange selskaper oppfyller eksisterende regler for luftkvalitet på arbeidsplassen, **men et økende antall eksperter føler at de henger etter og ikke gjør nok for å holde medarbeiderne trygge.** Regler





for utendørs luftkvalitet er f.eks. mye strengere enn reglene som gjelder innendørs.

”Det viktigste for oss er å holde de ansatte friske”, sier Brannan. ”Vi vil gjøre alt vi kan for å ta vare på dem. **Helseproblemer kan bygge seg opp over tid. I bakeribransjen er det viktig å forstå dette.**”

Zehnder ble invitert til Bells hovedkvarter i Shotts, og etter at ingeniørene hadde foretatt målinger, følte Zehnder at de kunne forbedre luftkvaliteten.

Zehnders løsning

Zehnder installerte tre enheter i produksjonshallen. **Etter bare fire uker merket Bells en betydelig forskjell.** Luftkvaliteten var forbedret med 46 % i blandeområdet, og med utrolige 68 % i den delen av produksjonshallen hvor selskapets deigblokker produseres.

”Når du hører ordet 'bakeri', tenker du straks på melstøv og dårlig luftkvalitet”, sier Brannan. ”Nå samler det seg mindre støv på maskiner og i luften. **Og det viktigste av alt er at de ansatte har det bedre.**”

Svært god kundeservice

Chris Brannan sier at han alltid vil anbefale Zehnder til andre. ”Det er en svært profesjonell og problemfri service”, sier han.

”En av de fine tingene med Zehnder er at hele prosessen ikke har tatt mye tid. De gjør så godt som alt, de kom inn og fortalte oss hvor enhetene burde plasseres. De utfører service, skifter filtre og er i kontinuerlig kontakt for overvåking. Kundeservicen er fantastisk.”