



GRÄDDEN PÅ LUFTKVALITETSMOSET FÖR EN AV SKOTTLANDS STÖRSTA BAGARE



KUND

Bells Food Group



ORT

Shotts (UK)



BRANSCH

Bageriprodukter



DAMMREDUKTION

Upp till 68 %

ÖVERSIKT

"En av de bra sakerna med Zehnder är att hela processen inte har tagit upp mycket av min tid. De gör i stort sett allt. Det är bra kundservice."

Chris Brannan, hälso- och säkerhetsansvarig, Bells Food Group

UTMANINGAR

När Bells först hörde talas om Zehnder Clean Air Solutions uppfyllde dess befintliga ventilationssystem brittiska hälso- och säkerhetsstandarder. Men företaget kände att dessa bestämmelser inte var tillräckligt långtgående och ville göra mer. På så sätt kunde de säkerställa att de gjorde sitt bästa för personalens välbefinnande.

Det hade också rapporterats om stoftdis i vissa delar av produktionshallen och det ville Bells bli av med. Utmaningen för Zehnder var att komplettera det som redan fanns på plats – och göra luftkvaliteten ännu bättre.

OM BELLS

Den som bor i Skottland har troligen hört talas om Bells Food Group. De pajer som görs av denna sedan länge etablerade bagare finns i nästan alla skotska hem. Men Bells gör inte bara pajer för en lokal marknad. Företaget tillverkar cirka 100 ton konditorivaror per vecka, inbegripet kakor och pepparkakor, för distribution i hela Storbritannien.

FÖRDEL

Den stora fördelen med Zehnders flexibla lösningar är att de kan vara fristående eller användas tillsammans med befintliga ventilationssystem. I Bells produktionshall i Shotts monterade Zehnder tre luftreningsenheter för att komplettera den ventilation som redan fanns på plats – så att mjöl- och annat bageridamm reducerades till ett minimum.

Renare luft innebär minskad risk för medarbetarnas hälsa och välbefinnande. Efter monteringen på Bells rapporterade personalen att de mådde mycket bättre på jobbet än tidigare. Dessutom hade diset av luftburet damm i delar av produktionshallen försvunnit helt och personalen sa till och med att de kunde känna skillnad på hur luften smakade.

Renare luft innebär att mindre damm sätter sig inuti och ovanpå maskiner och sensorer, vilket minskar rengöringskostnaderna och risken för fler driftavbrott för underhåll och reparation.





Bageridamm – problemen

Damm från mjöl och andra ingredienser i denna bransch har en tendens att hamna överallt, inbegripet på maskiner och i medarbetarnas lungor.

Bagarastma och hudsjukdomar är vanliga problem, men för mycket damm kan också leda till extra rengöringskostnader, risk för korskontaminering mellan produkter och eventuella överträdelser av strikta livsmedelsstandarder.

Ett luftrenande rykte

Bells hörde först talas om Zehnder när deras verkställande direktör Ronnie Miles besökte en annan produktionshall och såg dess luftreningsenheter i drift. Han var imponerad.

Bells hade inget att bevisa på luftreningsfronten. Befintliga ventilationssystem säkerställde att företaget inte bara efterlevde Storbritanniens stora antal bestämmelser i den främsta produktionshallen i Shotts, utan överträffade dem.

Medarbetarna kommer först

Bells ville dock bli ännu bättre. ”Vi hade satsat mycket på bättre luftkvalitet och var stolta över att överträffa hälso- och säkerhetslagstiftningen”, säger Chris Brannan. ”Men det finns alltid saker som kan bli bättre.”

Samtidigt tog Bells hänsyn till en växande oro bland experter på luftföroreningar. Många företag följer befintliga bestämmelser för luftkvalitet på arbetsplatsen, **men allt fler experter anser att de är inaktuella och inte är tillräckliga för att hålla arbetarna säkra.**





Luftkvalitetsbestämmelser för exempelvis utomhusluft är mycket striktare än de som gäller inomhus.

”Vår främsta prioritering är att hålla medarbetarna friska”, säger Chris Brannan. ”Det är viktigt att göra allt man kan för att ta hand om dem. **Hälsoproblem kan byggas upp med tiden. Det är viktigt att förstå det i bageribranschen.**”

Så Zehnder bjöds in till företagets huvudkontor i Shotts, och efter ingenjörernas mätningar ansåg Zehnder att luftkvaliteten gick att förbättra.

Zehnders lösning

Zehnder monterade sedan tre enheter på fabriken. **Efter bara fyra veckor märkte Bells verkligen skillnaden.** Luftkvaliteten hade förbättrats med 46 % i blandningsområdet och med hela 68 % i den del av produktionshallen där företagets degblock tillverkas.

”I samma ögonblick som du säger bageri tänker du på mjöldamm och dålig luftkvalitet”, säger Chris Brannan. ”Nu samlas mindre damm på maskiner och i luften. **Det viktigaste är dock att personalen säger att de mår bättre.**”

Bra kundservice

Chris Brannan säger att han alltid skulle rekommendera Zehnder till andra. ”Företaget står för en mycket professionell och bekymmersfri service”, säger han.

”En av de bra sakerna med Zehnder är att hela processen inte har tagit upp mycket av min tid. De gör i stort sett allt: De kom in och berättade var vi skulle placera enheterna. De utför service, byter filter och har ständig kontakt om övervakning. Det är bra kundservice.”