

Úspěšné vinařství v srdci Jižní Moravy vsadilo na kvalitu od společnosti ACO

VYUŽITÍ ŠTĚRBINOVÝCH ACO ŽLABŮ V EXPANDUJÍCÍM VINAŘSKÉM PROVOZU



VÍNO J. STÁVEK je rodinné vinařství, které sídlí ve Vinařském dvoře v Němčičkách, postaveném v roce 1929. Vinařením se zde zabývají už pět generací a ještě dnes využívají promyšlených investic z jeho počátků.

Pan Jan Stávek, jeden z předních českých vinařských odborníků, který mimo jiné vyučuje na vinařských školách, působí ve vinařských komisích a jeho vína dlouhodobě bodují ve vinařských soutěžích, se rozhodl pokračovat v tradici své rodiny a i on rozšiřuje své podnikání s důrazem na jeho kvalitu a efektivitu.

Poptávka po vínech od firmy VÍNO J. STÁVEK dlouhodobě stoupá, v loňském roce firma vyprodukovala 35 000 lahví a stávající provoz již nutně potřeboval rozšíření. Po nemalých investicích do nových výrobních prostor bude pan Stávek schopen vyprodukovat až 65 000 lahví za rok, z nichž alespoň třetina bude určena pro vína starších ročníků, kterými se vždy ukazuje prestiž každého vinařství.

Nový moderní provoz je vystavěn podle nejprísnejších evropských norem. Právě zvyšující se nároky na kvalitu vína, jeho čistotu a intenzivní vůni, ale také na efektivní řešení odpadového hospodářství přivedlo pana Stávka i k důkladnému promyšlení podlahového systému a odvodnění. V nových prostorách byla instalována chemicky odolná podlaha UCRETE, ACO štěrbinové žlaby a ACO vpusti. Tato kvalitní kombinace mnohonásobně usnadní a zrychlí čištění provozu a také zajistí ty nejvyšší požadavky na hygienu. Kvalitní zabudování žlabů do lité podlahy zabrání možným

budoucím problémům s prasklinami v podlaze. Takové řešení umožňuje i bezproblémové používání vysokozdvižných vozíků a zároveň výrazně přispívá k bezpečnosti práce zaměstnanců.

„Když jsme začali hledat vhodného dodavatele pro řešení podlah v mém novém provozu, objevila se možnost spolupráce s firmou ACO. Po konzultaci nám ACO navrhlo jak řešení pro odtok odpadní vody, tak i samotné provedení podlah ve spolupráci s firmou BASF. Nyní máme v našem provozu v podstatě ideální řešení, které splňuje všechny požadavky vinařského provozu. Velkou výhodou kombinace kvalitní podlahy UCRETE a odvodnění ACO je, že po celé ploše výrobní haly není ani jedna spára, ve které by se držely nečistoty, potažmo plísně, jejichž pachy by víno mohlo absorbovat a tím ztratit na kvalitě. Odvodnění ACO má naprosto hladký povrch bez ostrých hran a koutů, což zabraňuje usazování sedimentů a umožňuje velmi rychlé a efektivní čištění celého provozu. Nerezový materiál je odolný a trvanlivý, což je ve vinařství velmi důležité. Jak bylo zmíněno výše, vinařím na statku, který zbudoval můj pradědeček v roce 1929, a do teď jsem vděčný za kvalitu provedení stavby, na které nešetřil a kterou já stále využívám. Jsem si jistý, že moje rozšíření prostor budou využívat pro vinaření i moji potomci v první či další generaci, proto vím, že se nevyplatí šetřit. Napojení podlahy UCRETE a nerezových žlabů ACO můžu za sebe doporučit všem vinařům, kteří svá vinařství nestaví pouze pro sebe, ale podobně jako můj pradědeček pro několik dalších generací.“

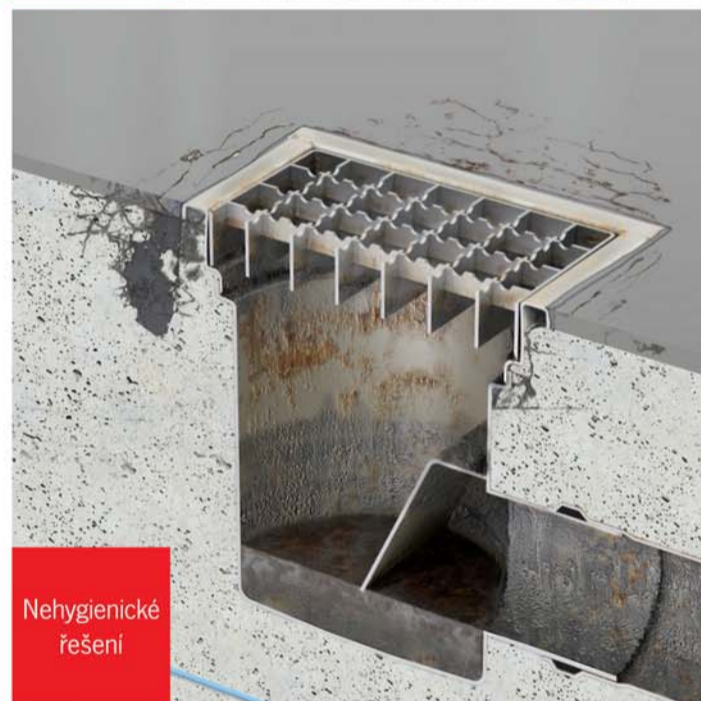
Jan Stávek,
majitel a enolog VÍNO J. STÁVEK



ACO. První hygienické odvodnění pro potravinářský průmysl

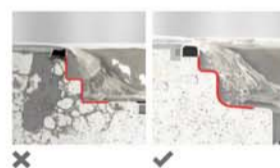


Hygienické řešení ACO



Nehygienické řešení

Všechny rádiusy jsou větší než 3mm, čímž se výrazně zvyšuje účinnost čištění.



Lisované tělo zajišťuje hladký povrch eliminující trhliny na povrchu, ve kterých by mohly ulpávat nebezpečné bakterie.



Design suché vpusti, plně čistitelný eliminuje stojatou vodu, zápach, růst mikrobu a další potenciální hygienická rizika.



Výplň okraje zajišťuje stabilitu a odolnost přechodu mezi žlabem a okolní podlahou. Minimalizuje také riziko trhlin v podlaze, čímž zabraňuje i množení bakterií.

HygieneFirst™

ACO si uvědomuje, jak zásadní roli hraje odvodnění v nárocích na hygienu.

Naše odvodňovací systémy nabízejí **nejvyšší hygienické standardy**, tak aby se zabránilo vzniku a šíření škodlivých bakterií.

Výrobky „ACO HygieneFirst“ jsou navrženy v souladu s hygienickým designem a splňují požadavky EN 1672 a EN ISO 14159 pro styk potravin s povrchy.

www.aco.cz