**ACO RECEPT NA ZDRAVOU KUCHYNI**

*Kvalitní a čerstvé suroviny, šikovní zaměstnanci a profesionální vybavení jsou klíčovými prioritami všech restaurací a gastro provozů. Fungující kuchyňská infrastruktura je naopak něčím, co je často přehlíženo, nepochopeno a podceňováno. ACO jako odborník na hospodaření s odpadními vodami chápe, že zdravá kuchyně začíná zdravým nakládáním s odpadními vodami. V našem nejnovějším blogu (vložte název) ACO Stavební prvky vysvětluje proč tomu tak je.*

Pokud jde o provoz zdravé komerční kuchyně, má účinné nakládání s odpadními vodami přímý dopad na provozní náklady, prostoje zaměstnanců a finanční úspěšnost jakékoli kuchyně nebo restaurace. Odvodnění je jakási neviditelná infrastruktura, která zvyšuje bezpečnost potravin a připravovaných pokrmů, umožňuje snadné čištění provozu a zabraňuje znečištění vody. Jaké jsou tedy klíčové ingredience pro zdravé nakládání s odpadními vodami?

**1. Tukové hospodářství**

Všechny kuchyňské provozy produkují odpadní vody, které obsahují tuky, oleje a zbytky potravin a účinnost vašeho odlučovače tuků také ovlivňuje úspěšný, ziskový a bezpečný provoz vaší kuchyně nebo restaurace. Špatně vyřešení odlučování tuků může vést k ucpání potrubí a nepříjemnému zápachu, které jsou nepříjemné jak pro zaměstnance, tak i pro hosty restaurace nebo gastro provozu. Nebezpečné jsou také mokré a mastné podlahy, na kterých mohou lidé uklouznout. Nezanedbatelné jsou pak také i náklady na čištění. V ACO nabízíme řadu řešení pro odlučování tuků podle EN1825 navrženou speciálně pro použití v restauracích a velkých kuchyních. Naše systémy jsou také plně automatizované, díky čemuž se snadno ovládají a čistí, což vám ušetří čas, peníze a lidské zdroje. Nabízíme také řadu lapačů tuků, které lze instalovat přímo v kuchyni a chránit vnitřní kanalizační systém budovy.

**2. Hygienické odvodnění & čištění**

Pokud investujete značné množství času a peněz do čištění a stále si nejste jisti, jestli je váš odvodňovací systém a kanalizace opravdu čistý, nechte si svůj kanalizační systém zkontrolovat a navrhnout. Správně navržený odvodňovací systém může mít značný ekonomický vliv na vaší firmu. Hygienicky navržené odvodnění usnadňuje čištění a podle nedávného nezávislého výzkumu umožňuje úplné vyčištění systému za pouhých deset minut. Naproti tomu standardní odvodňovací systémy nelze úplně vyčistit ani po dvou hodinách čištění. Takže pokud nepoužíváte hygienicky navržené odvodnění a související produkty, jako např. ochranu zdí ACO kerb, můžete ztrácet zbytečně čas i peníze za čištění, které není ani hygienické ani efektivní, tak jak si myslíte. ACO je světovým lídrem ve vývoji a výrobě hygienických odvodňovacích systémů a nabízí kompletní sortiment včetně žlabů, vpustí a roštů.

pokračování/…

2/…

**3. Odborné poradenství a servis**

Nejste si jisti, jak vyřešit odvodnění vaší restaurace nebo kuchyně? Jestli jsou vzájemně kompatibilní vybrané odvodňovací žlaby, vpusti a potrubí nebo kde by měly být umístěny jednotlivé odvodňovací prvky a jak by měl být velký odlučovač tuků. Pokud chcete, aby byla vaše restaurace nebo kuchyně zdravější, obraťte se na ACO. Jako první krok může ACO tým provést WWSA (Assessment Waste System Assessment), který zanalyzuje a vyhodnotí stav odpadního systému ve vaší kuchyni a i jeho dopad na vaší kuchyni.

Nabízíme širokou škálu řešení odvodnění a odlučování tuků a náš tým odborníků na potravinářský průmysl vám pomůže najít řešení, ať už provozujete malou jídelnu nebo velkou restauraci. Zaručujeme dostupnost náhradních dílů, tak abyste se vyhnuli nákladným prostojům, a máme i síť servisních partnerů, kteří zvládnou vyřešit vaše požadavky na průběžnou údržbu a servis. Vám tak zbyde více času na provoz vaší restaurace nebo kuchyně.

Pokud byste se chtěli dozvědět více o správném nakládání s odpadními vodami a o jeho úloze při budování zdravých restaurací a kuchyní, kontaktujte nás prosím na tel. čísle 567 121 711 nebo navštivte naše webové stránky www.aco.cz.

konec (535 words)