**ČTYŘI DŮVODY PROČ JE HOSPODAŘENÍ S ODPADNÍ VODOU DŮLEŽITÉ**

*Odvodňovací systémy a tukové hospodářství jsou základními složkami, pro vytvoření zdravého a efektivního prostředí velkých kuchyní a restaurací. Likvidace tuků a olejů je obzvláště důležitá. V našem nejnovějším blogu (vložte název) ACO Stavební prvky vysvětlují, proč je efektivní nakládání s odpadními vodami opravdu důležité.*

Tuky, oleje a mastnota (TOM) mohou v kuchyních i při přípravě jídla způsobit velké problémy a mají přímý dopad na vnitřní i vnější odvodňovací systém restaurací a kuchyní. TOM zahrnuje jak tuky a oleje vznikající jako odpad z potravin, ale i tuky a oleje používané při vaření a mytí potravinářského vybavení a nádobí. Všechny kuchyně produkují odpadní vody, které obsahují tuky, oleje a zbytky potravin. Proč je tedy tak důležité starat se o tuky a odpadní vodu ve vaší kuchyni nebo restauraci?

**1. Ucpané potrubí**

Máte problémy s ucpáváním potrubí a odtokem vody z kuchyně? Pokud ano, je to pravděpodobně způsobeno nahromaděním vysoké hladiny tuků, olejů, mastnoty a zbytků potravin ve vaší kanalizaci. Ucpané potrubí může znepříjemnit provoz restaurace a kuchyně, ale zároveň i ohrozit hygienu a váš čas, který musíte věnovat opravě potrubí nebo jeho čištění. Toto není ale jediné riziko…

**2. Bezpečnost zaměstnanců**

Díky ucpanému potrubí nemůže odpadní voda dobře a rychle odtékat do kanalizace. Díky tomu se mohou na podlaze tvořit mokré a mastné plochy a v důsledku toho se zvyšuje nebezpečí uklouznutí zaměstnanců. Dobře navržený odvodňovací systém včetně odlučovače tuků, zpětné klapky a v případě potřeby i čerpacího zařízení, zabrání zpětnému toku špinavé odpadní vody do vaší kuchyně. Ve společnosti ACO se snažíme o to, aby každý odlučovač tuků byl snadno ovladatelný a čistitelný a zároveň i bezpečný a tak, aby vaše kuchyně nebo restaurace byla prostředím přátelským i vašim zaměstnancům.

**3. Nepříjemný zápach**

Správně navržený odvodňovací systém, včetně odlučovače tuků, zabrání hromadění tuků a olejů ve vaší kanalizaci a zároveň zabraňuje nepříjemným zápachům, které mohou být problémem jak pro vaše zaměstnance, tak i hosty restaurace nebo jídelny.

pokračování/…

2/…

**4. Čištění a související náklady**

Trávíte vy nebo vaši zaměstnanci hodně času úklidem? Je množství vody a čisticích prostředků, které používáte, úměrné velikosti a typu kuchyně, kterou provozujete? Aby se minimalizovaly provozní náklady, jsou odvodňovací systémy a odlučovače ACO navrženy tak, aby snižovaly náklady na čištění a s nimi související prostoje a aby byl zároveň efektivní jejich provoz i údržba. Náš systém hygienického odvodnění je navržen tak, aby byl plně čistitelný a snížil tak vaše náklady na čištění.

Co tedy můžete udělat, pokud chcete zlepšit tukové hospodářství a odvodnění ve vaší restauraci nebo kuchyni?

Dobrou zprávou je, že existuje široká škála řešení odvodnění odlučování tuků, která vyhovují různým požadavkům vašeho gastro provozu, ať už provozujete restauraci, jídelnu, fast food nebo kavárnu.

My v ACO poskytujeme špičkovou řadu systémů pro odvodnění i odlučování tuků, které jsou certifikovány podle normy EN1825 a které jsou zcela kompatibilní s vpustěmi ACO, hygienicky navrženými odvodňovacími žlaby a potrubními systémy ACO. Máme také tým odborníků na technický design, který vám může poskytnout rady týkající se konkrétního projektu, tak abyste společně nalezli nejlepší řešení pro vaši restauraci nebo kuchyni.

Pro více informací nás kontaktujte na telefonním čísle 567 121 711 a pro více informací o našich systémech navštivte www.aco.cz.

--- konec---