**Draft blog**

**SNADNÉ ČIŠTĚNÍ & VAŠE KUCHYNĚ**

*Čistí se vaše odvodnění a odlučovač tuků snadno? Snadná čistitelnost má významný dopad nejen na zdravou kuchyni, ale i na její celkovou hygienu. Zde Zdeněk Valošek z ACO Stavební prvky vysvětluje proč.*

Nakládání s odpadními vodami má zásadní vliv na celkovou hygienu jakéhokoli gastro provozu a jeho správné navržení má významný dopad na čistotu - toto v ACO nazýváme „snadná čistitelnost“. Stále se však přehlíží širší dopad čistitelnosti na zdravé a efektivní fungování restaurace nebo gastro provozu. Proč je tedy čistitelnost tak důležitá?

**1. Čas a peníze**

Dopad čistitelnosti na zdravou restauraci nebo gastro provoz byl prokázán nedávnou výzkumnou studií mezinárodně uznávaného výzkumného ústavu Fraunhofer IVV Drážďany. Tato nezávislá studie zadaná společností ACO byla koncipovaná tak, aby plně posoudila dopad hygienického designu na celkovou kapacitu odvodnění. Chtěli jsme vědět, jak navržený hygienický design ovlivňuje čistitelnost odvodňovacích žlabů a v důsledku toho i náklady na údržbu a čištění.

Výzkum porovnával výkon odvodňovacího systému ACO navrženého podle zásad hygienického designu s jiným obvyklým žlabem, který se nerespektuje hygienický design. Zjistilo se, že hygienicky navržené odvodňovací žlaby mohou být snadno a úplně vyčištěny za méně než 10 minut, zatímco u obyčejného žlabu je stále patrné ještě 2% zbytkové znečištění po době oplachování delší než dvě hodiny. Čistitelnost má tak zjevně obrovský dopad na množství času a peněz, které vaše stravovací zařízení utratí za čištění a čistící prostředky.

**2. Vaši zaměstnanci**

Bez ohledu na to, jak obsáhlý je vás úklidový manuál a jak jsou vaši zaměstnanci ochotní čistit kuchyni, často se stává, že detaily jako např. rohy a záhyby zůstávají díky špatné přístupnosti nevyčištěné. Díky hygienickému designu, který zahrnuje např. hrany s minimálním poloměrem 3 mm, jsou odvodňovací žlaby ACO velmi dobře čistitelné. Stejně tak funkce automatického čištění v našich odlučovačích tuků, umožňuje rychlé a snadné vyčištění. Kuchyně se tak stává zdravější jak pro vás, vaše hosty a vaše zaměstnance.

**3. Životní prostředí**

Spotřebováváte nadměrné množství vody a saponátu? Jste nuceni používat tlakové mytí k vyčištění všech nečistot z rohů žlabů a 90 stupňových spojení mezi podlahou a zdmi? Specifikace hygienicky navrženého odvodnění a hygienicky navržených „obrubníků“ k ochraně zdí minimalizuje množství vody a čisticího prostředku použitého během procesu čištění. Zároveň se snižují provozní náklady a čištění se zrychluje a stává se účinnějším a šetrnějším k životnímu prostředí. ACO navíc poskytuje službu WWSA (Assessment Waste System Assessment), která vám může pomoci analyzovat a vyhodnotit stav současného nakládání s odpadními vodami z kuchyně včetně návrhu jeho řešení , včetně odlučovače tuků.

Pokud se chcete dozvědět více o snadné čistitelnosti a její úloze při vytváření zdravé komerční kuchyně, kontaktujte prosím náš technický tým nebo navštivte www.aco.cz.