**Draft blog**

**SPRÁVNĚ NAVRŽENÝ SYSTÉM HOSPODAŘENÍ S POVRCHOVOU VODOU**

*Jako úspěšný a odpovědný manažer potravinářského provozu nebo restaurace chápete dopad, který mohou mít odvodňovací systémy a tukové hospodářství na zdravou kuchyni. Jak ale zajistíte, aby tyto systémy byly správně navržené? Zde ACO Stavební prvky objasňuje některé základní kroky, jak správně navrhnout gastro provoz.*

Navrhujete nový systém odvodnění nebo nový odlučovač tuků? Jako odborníci na hospodaření s povrchovými vodami chápeme, že pro každou restauraci nebo velkou kuchyni je zdravé nakládání s odpadní vodou velmi důležité. Níže uvádíme klíčové oblasti, na které je třeba se zaměřit a důležité otázky, které je třeba zodpovědět před samotným návrhem odvodnění.

**1. Jaké odlučovače tuků vaše kuchyně vyžaduje nyní a jaké v budoucnosti?**

Odlučovače tuků jsou základní součástí každé velké kuchyně a restaurace, ale typ a velikost požadovaného odlučovače bude záviset na řadě faktorů, včetně:

**●** Počtu porcí jídla které denně uvaříte

● Druhu jídla, které připravujete

● Způsobu jak se vaří jídlo

● Současná a navrhovaná legislativa

● Dostupnost prostoru

**2. Jaké odvodnění je vhodné pro moji kuchyni?**

Pokud jde o specifikaci vašeho odvodňovacího systému, je třeba zodpovědět řadu důležitých otázek:

● Jakou odtokovou kapacitu má mít vaše odvodnění během největší špičky?

● Kde mají být umístěny žlaby?

● Jaký typ žlabů bude kompatibilní s jinými základními systémy, včetně podlah, potrubí a odlučovače tuků?

● Je můj odvodňovací systém navržen tak, aby se snadno čistil?

**3. Může být odvodňovací system navržen přesně podle mých představ?**

Pokud vaše kuchyně nebo restaurace vyžaduje jakákoliv speciální řešení v oblasti odvodnění nebo odlučování tuků, ujistěte se, že systémy, které jsou v projektu navrženy, lze přizpůsobit I vašim potřebám. Jako světová jednička v oblasti navrhování a výroby odlučovačů tuků a odvodňovacích systémů pro potravinářský průmysl nabízí ACO vždy řešení na míru, která umožňují komerčním provozovatelům kuchyně řešit specifické problémy místa a budovat tak zdravé prostředí kuchyně.

**4. Bude ovládání nových systémů snadné?**

Těžko ovladatelné odlučovače tuků a odvodňovací žlaby, které se obtížně čistí, budou mít přímý dopad na jejich výkon a celkový přínos vaší restauraci nebo kuchyni. Naše výrobky jsou navrženy tak, aby byly snadno instalovatelné a snadno použitelné v denní praxi. Naše odlučovače tuků dokonce obsahují plně automatizované funkce čištění. Pro instalatéry, provozovatele kuchyní i zaměstnance jsme k dispozici s technickou podporu i zaškolením obsluhy. To minimalizuje narušení provozu a znamená to zároveň, že se můžete soustředit na kvalitu jídla a na poskytované služby místo trávení drahocenného času správou vaší kuchyňské infrastruktury.

**5. Jak vám můžeme pomoci s odvodněním a odlučovači tuků ?**

Je důležité mít v kuchyni správný odlučovač tuků a odvodnění a spolupracovat s výrobcem produktů a systémů, který má zkušenosti s potravinami. Ve společnosti ACO poskytujeme špičková řešení odlučovačů tuků a odvodnění, která jsou založena na mnohaletých zkušenostech s prací s potravinami a poradenskými službami a která jsou založena na akademicky spolehlivých informacích a nejlepších odvětvových postupech. Náš technický tým vám také může poskytnout konkrétní rady týkající se návrhu, instalace a uvedení do provozu vašich systémů. Zaručujeme také dostupnost náhradních dílů, abychom zajistili, že vaše podnikání v oblasti potravinářských služeb nebude mít vliv na nákladné prostoje, pokud bude nutné provést opravu systémů nakládání s odpadními vodami. V neposlední řadě ACO poskytuje službu WWSA (Assessment Waste System Assessment), která nezávisle zkoumá stav systému odpadních vod ve vaší kuchyni.

Chcete-li se dozvědět více o specifikacích odvodňovacích systémů a o odlučovačích tuků, kontaktujte nás prosím na www.aco.cz