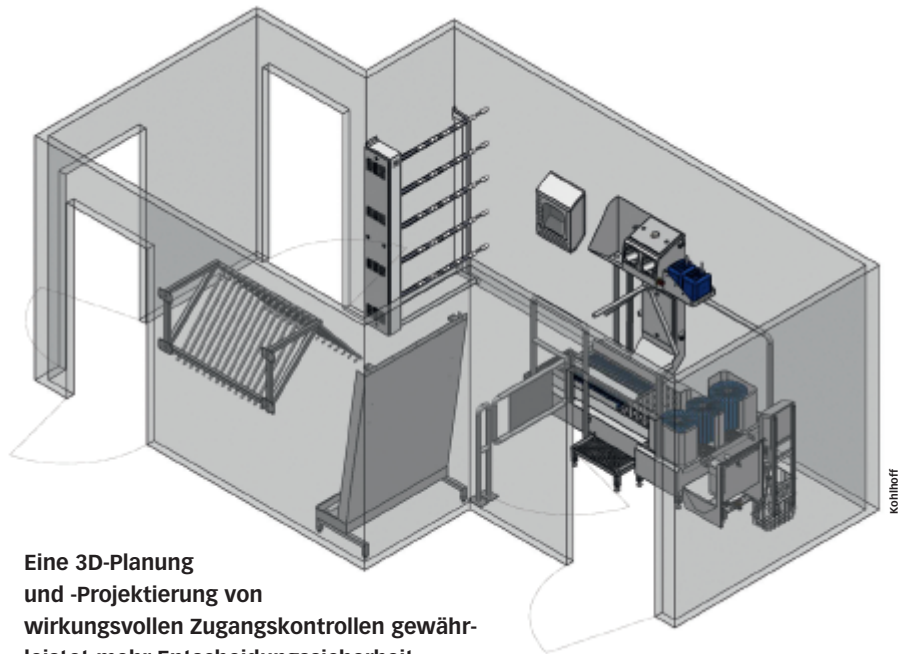


Überlistungssichere Zugangskontrolle

Gerade im Bereich des Personalzugangs müssen wirkungsvolle, überlistungssichere Zugangskontrollen eingesetzt werden, um hygienesensible Bereiche vor einer Kontaminierung zu schützen. In Abhängigkeit von den anzuwendenden Hygienerichtlinien sowie der Anzahl der Personen, die diese Zugänge pro Schicht passieren, sind deren Anordnung und Aufbau sowie die enthaltenen Komponenten zur Reinigung und Desinfektion – beispielweise von Händen und Schuhen oder Stiefeln – genau festzulegen. Hinzu kommen zusätzlich erforderliche hygienetechnische Ausstattungen in den vor- und nachgelagerten Bereichen. Solche Maßnahmen stellen aufgrund ihrer teilweise recht hohen Komplexität sowohl in bereits bestehenden Betriebsstätten, die nachgerüstet werden müssen, als auch in Neubauvorhaben eine besondere Herausforderung für die Betreiber dar. Denn um alle Anforderungen korrekt erfüllen zu können, ist eine größtmögliche Entscheidungssicherheit unerlässlich, die sich nur dadurch gewinnen lässt, sofern alle Parameter und Notwendigkeiten vorher erörtert und bei der weiteren Umsetzung schließlich auch berücksichtigt werden können.

Qualifizierte Unterstützung dafür bietet die Kohlhoff Hygienetechnik, Unna, mit ihrem langjährigen Know-how sowie umfangreichen Planungsdienstleistungen. Verschiedene behördlich zulässige Gestaltungs- und Ausstattungsoptionen können dabei ebenso berücksichtigt werden wie an die individuelle Betriebssituation angepasste Sonderanfertigungen. Denn seit mehr als 30 Jahren entwickelt und produziert das Unternehmen Anlagen zur Personal- und Betriebshygiene für Lebensmittelverarbeiter und hat derzeit etwa 100 Edelstahlprodukte aus eigener Fertigung im Programm. Ausgehend vom vorgegebenen oder gemeinsam erar-



Eine 3D-Planung und -Projektierung von wirkungsvollen Zugangskontrollen gewährleistet mehr Entscheidungssicherheit.

beiteten Anforderungsprofil, das alle wesentlichen funktionellen, organisatorischen und personellen Rahmenbedingungen enthält, erstellt Kohlhoff eine exakte CAD-Planung der vorgeschlagenen Lösung innerhalb der vorhandenen oder geplanten Raumsituation. Dank solch realitätsnaher dreidimensionaler Darstellungen sowie detaillierter Informationen über die dafür notwendigen baulichen sowie gebäudetechnischen Voraussetzungen – beispielsweise die Position der Anschlüsse für die Installation – entsteht eine solide Planungs- und Entscheidungsgrundlage, die bereits im Vorfeld den zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden zur Prüfung vorgelegt werden kann.