



Karin Bredgaard

Leder Københavns Madservice

Københavns Madservice producerer dagligt 4-5.000 retter mad.

Det er vigtigt for os at vi altid gør vores bedste for at sikre en høj kvalitet af den mad vi producerer, derfor er sikring af bl.a. råvarekvaliteten helt naturlig for os, vi har Airvention UVC system på alle vore køleenheder, hvilket gør at vi ikke får spredt uheldige bakterier ad denne vej samt at vi kan spare på rengøringsomkostningerne, idet UVC systemet også holder omgivelserne rene i længere tid.

AIRVENTION
CLEAN AIR - MONEY SAVED



Dorthé Dybro

Leder EAT køkkenet, København

EAT køkkenet producerer dagligt mad til 6-7.000 skoleelever i kommunen.

Vi har til huse i nogle gamle bygninger, som kan være vanskelige at vedligeholde. Det giver os i dagligdagen udfordringer at sikre os en optimal hygiejne. Vi har Airvention i både kølerum, så vi sikre os, at eventuelle bakterier ikke spredes og ved vinduer, hvor kuldebroer forekommer og skimmel kan opstå. Airvention med UVC har vist, at vi kan holde kim tal på et meget lavt niveau. På den måde, skal vi ikke længere bekymre os, for at holde en høj hygiejnisk standard.