



## Virksomheder spiller hinanden klogere i netværk

# NETVÆRK

Tre gange om året samler Novadan og TekniClean nogle af landets største spillere i fødevarerindustrien til netværksmøder. Her udveksler de værdifulde erfaringer og får inspiration til, hvordan de kan gøre rengøringen smartere målt på økonomi, arbejdsmiljø og bæredygtighed.

### Vidensdeling er fundamentet

Fundamentet i netværket er vidensdeling på tværs af fødevarervirksomheder, rengøringselskaber og producenter, og initiativtagerne til netværket, Jens Ole Jensen fra Novadan og Carsten Pedersen fra TekniClean, er ikke ét sekund i tvivl om, at man ved at lytte til og inspirere hinanden står stærkere i et globalt og konkurrencepræget marked.

- "I netværket får virksomhederne et velfortjent pusterum fra en travl hverdag. De får tid til at kravle op i helikopteren og lade sig inspirere af, hvordan andre arbejder med rengøring, ligesom de også selv kan byde ind med smarte løsninger eller suge til sig fra de professionelle producenter, vi inviterer med til netværksmøderne", forklarer initiativtagerne.

### Jeros fortalte om gevinsterne ved automatiserede vaskeprocesser

Novadan og TekniClean havde til netværksmødet inviteret Jimco til at fortælle om desinfektion, og Jeros til at dele ud af deres erfaringer inden for automatiserede vaskeprocesser. Begge virksomheder hylder netværkstankegangen og ser uanede muligheder i et tættere samarbejde.

- Vi jagter alle sammen de bedste løsninger, og ved at deltage i et netværk får vi en bedre forståelse for de udfordringer og problemstillinger, virksomhederne har.

....fortsat

"Vi får afdækket deres behov og har mulighed for at udvikle vores løsninger i en retning, der afspejler virksomhedernes behov 100%", forklarer Evita Rosdahl, der er CEO i Jeros.

Hun delte på netværksmødet ud af sine og Jeros erfaringer med automatiserede vaskeprocesser i fødevareproducerende virksomheder.

- "Med automatisering af vaskeprocesserne af komplekst produktionsudstyr, får virksomhederne en dokumenteret, ensartet kvalitet, ligesom de sparer såvel tid som vand. De bliver kort fortalt mere produktive, fordi de reducerer den tid, der bliver brugt på manuelle rengøringsprocesser", fortæller Evita Rosdahl.

## Jimcos løsninger desinficerer uden vand og sæbe

I Jimco glæder CEO og ejer, Jimmy Larsen, sig over, at Novadan og TekniClean gav ham mulighed for at sprede et klimavenligt budskab til aktørerne inden for fødevareindustrien.

- "Desinfektionsteknologien er i konstant udvikling, og den smarte teknologi er interessant for fødevareindustrien, fordi den kan fjerne for eksempel skimmelsvamp, salmonella, listeria og andre bakterier fra overfladerne i produktionen. Vi bruger den oxygen, der er i luften og bevæger den via ventilationssystemet rundt i alle kroge. Det dræber alle bakterier uden brug af vand og sæbe", forklarer Jimmy Larsen, der understreger, at alle oplysninger bliver datalogget som dokumentation.

## Danish Crown fik masser af inspiration med hjem

Til daglig er Karina Hjerrild Category Manager i indkøbsafdelingen i Danish Crown. Hun er ansvarlig for alle rengøringskontrakter og glæder sig over, at hun har fundet vej ind i netværket.

## Netværk er åbent for nye medlemmer

*I TekniClean og Novadan håber vi, at du har lyst til at deltage i netværket. Har du lyst, er du velkommen til at deltage som gæst til det næste møde.*

*Vil du vide mere? Kontakt adm. direktør Carsten Pedersen på 27 61 70 70 eller [cp@tekniclean.dk](mailto:cp@tekniclean.dk).*

- "I Danish Crown har vi et megagodt samarbejde med såvel TekniClean som Novadan, og jeg synes, det er fedt, at de har taget initiativ til et netværk, hvor jeg blandt ligesindede kolleger kan finde inspiration og dele erfaringer", forklarer Karina Hjerrild.

Hun deltog for anden gang i netværket og tøver ikke med at opfordre andre virksomheder til at deltage.

- "Det er lærerigt at skifte pladsen bag skrivebordet ud og møde andre virksomheder i fødevareindustrien. Jeg tager mange inputs med hjem. Inputs jeg kan bruge i min arbejdsdag. Mange gange løber vi ind i de samme udfordringer, og det er fedt, at vi kan finde løsninger på konkrete problemstillinger sammen. Det er til gavn for os alle, når danske virksomheder i fødevareindustrien står stærkt i et globalt marked", understreger Karina Hjerrild.

