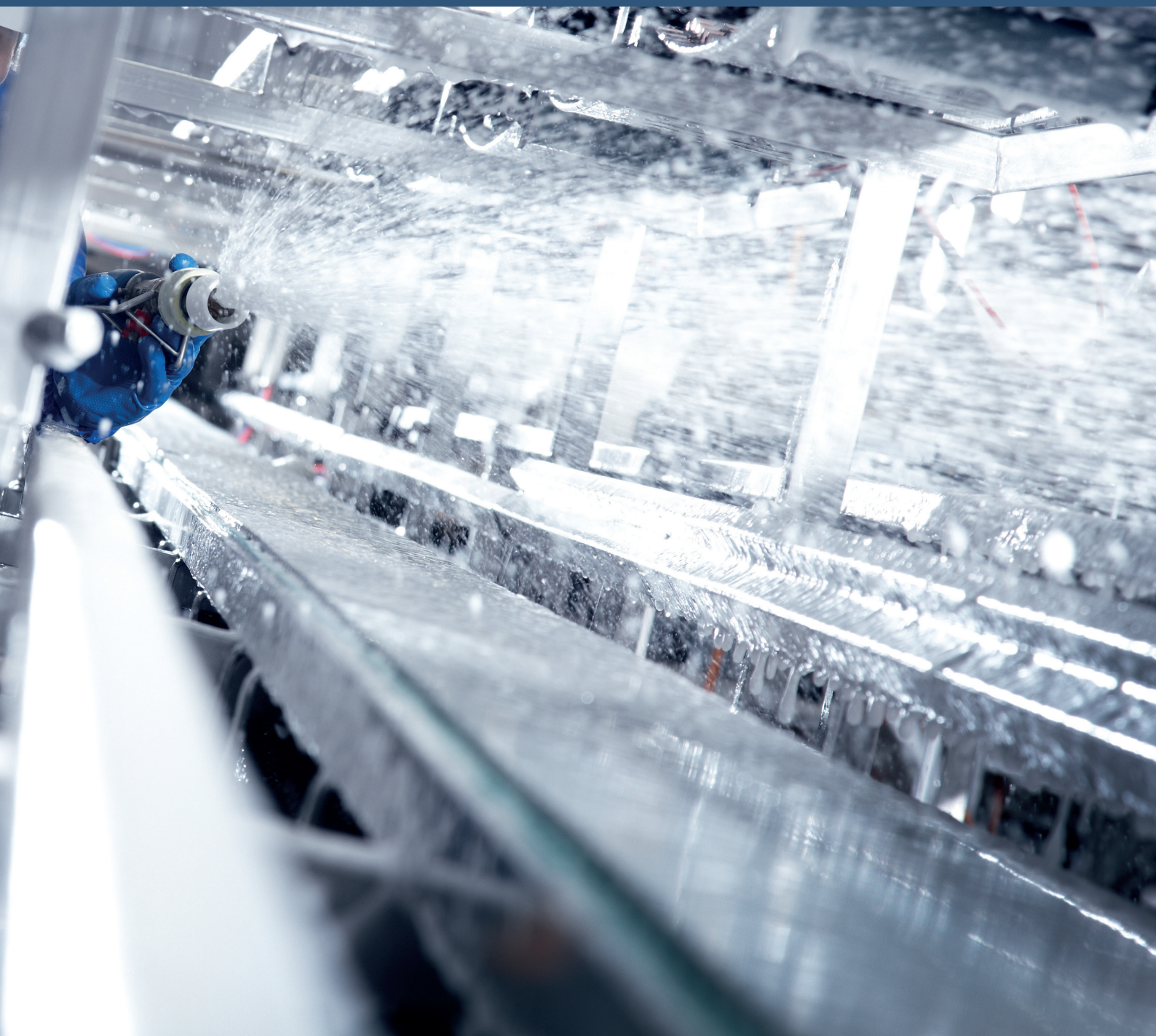


Reinigungsmittel und optimierte Reinigungslösungen

Skandinavischer Hersteller von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln für die Lebensmittelindustrie

MOLKEREIEN - GETRÄNKE- LEBENSMITTELPROD.



CIP (Cleaning in Place)

OPC (Oberflächenreinigung)

Membranreinigung

Bandschmierung

Kistenwäsche

Desinfektion

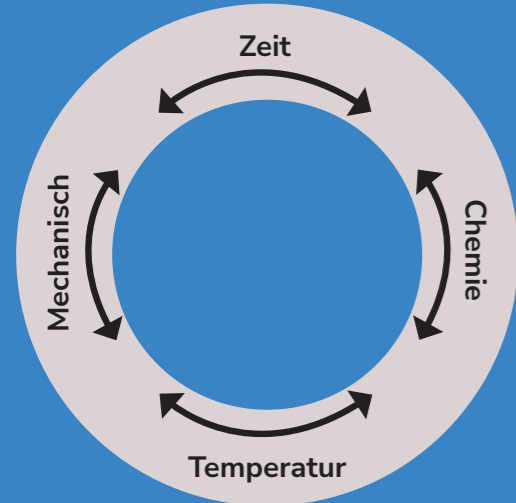
Persönliche Hygiene/
Technische Ausrüstung

Höhere Lebensmittelsicherheit und gleichzeitig optimierte Reinigungsvorgänge und Produktivität.
Innovative Lösungen mit Qualitätsprodukten und technischer Kompetenz.
Der Lebensmittel- und Getränkeindustrie angepasste Konzepte.

Lebensmittelsicherheit

Grundregeln der Reinigung

Sinner's circle



Folgende Faktoren beeinflussen das Reinigungsergebnis: Zeit, Chemie, Temperatur und mechanische Einwirkung. Diese Faktoren sind voneinander abhängig.

Die Änderung eines Faktors des Sinner's Circle hat einen erheblichen Einfluss auf den Reinigungsablauf und das Ergebnis. Bei Änderung eines Faktors müssen einer oder mehrere der anderen zum Ausgleich der Änderung angepasst werden.

Darum ist der Sinner's Circle Ausgangspunkt und wichtiges Werkzeug bei jeder Optimierung von Reinigungsvorgängen.



Novadan

Ihr innovativer Partner



Für Sie sind wichtig:

- Qualität und Lebensmittelsicherheit
- Produktionseffektivität und Optimierung
- Schutz der Anlage
- Rücksicht auf die Umwelt

dann haben wir mindestens Eines gemeinsam. Für uns sind dieselben Dinge wichtig.

Auf Grund unserer langjährigen Erfahrung in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie werden Sie in Novadan einen engagierten, lösungsorientierten Partner finden, der zielstrebig an der Optimierung Ihrer Reinigungsprozesse arbeitet – für bessere Effektivität und Wirtschaftlichkeit.

Wir machen NIEMALS Kompromisse bei Lebensmittelsicherheit und Qualität! Unsere fundiert ausgebildeten technischen Berater und unsere sorgfältig entwickelten Konzepte garantieren unseren Kunden vielmehr Lösungen in Weltklasseformat. Novadan entwickelt und produziert eine breite

Auswahl hochwertiger Reinigungs- und Desinfektionsmittel in unserem Labor und Produktionsanlagen. Auf diesem Gebiet zählt Novadan zu den Weltmarktführern. Wir sind in Dänemark beheimatet und wurden 1980 gegründet. Im Lauf der Jahre haben wir uns zu einem anerkannten, gut eingeführten Partner mit zahlreichen zufriedenen Kunden in vielen Ländern entwickelt.

Unsere Kunden begegnen wir mit Respekt und professionellem Zugang zur Aufgabe. Wir arbeiten eng und nachhaltig mit unseren Kunden zusammen und besuchen sie regelmäßig zur Beurteilung der erreichten Ergebnisse. Für Novadan ist einzig wichtig, dass unsere Kunden zufrieden sind und dass mit unserer Hilfe Verbesserungen erzielt werden. Ihrer Hilfe Verbesserungen erzielt werden.



Genehmigte Konzepte

Seit mehr als 30 Jahren nimmt Novadan eine führende Position bei Wissensstand, Entwicklung und Zusammenarbeit mit bekannten OEM-Unternehmen der Membrantechnologie ein.

Daher zählt Novadan zur Spitzengruppe bei Reinigung und Problemlösungen für Membrananlagen in Lebensmittel-, Pharma- und Biotechnikunternehmen.

Novadans einzigartiges Produktsortiment für diese Sparte bietet Kunden eine Lösung, die ihre Anlage jederzeit wieder zum Ausgangspunkt zurück bringt.

Wir nehmen eine kritische Überprüfung des Prozesses mit dem Ziel der Ressourcenoptimierung vor.



CIP (Cleaning in Place)

Strukturierte Anweisungen und Prozeduren

In Lebensmittel- und Getränkeindustrie nennen wir die Reinigung von Produktionsanlagen ohne deren Demontage CIP (Cleaning in Place).

Seien es Molkereien, Getränkeproduzenten oder andere Bereiche der Lebensmittelindustrie – Reinigung ist entscheidend wichtig im Hinblick auf hohe Produktqualität und Effektivität. Aber das optimale Reinigungsverfahren hängt von der Produktionssparte ab.

Um hohe Produktqualität aufrechtzuerhalten und gleichzeitig die Reinigungsprozesse zu optimieren, erstellt Novadan eine Analyse und Empfehlungen für Ihre Anlage, Produkte usw. Die Optimierung der Prozesse soll Betriebsausfallzeiten (downtime) für CIP reduzieren und Einsparungen bringen.



Membranenreinigung

UF, RO, NF, und MF Membranen

Seit Einführung der ersten Membranen sind die käuflichen Anwendungen explosiv gewachsen. Heute durchlaufen viele Lebensmittel einen Konzentrationsprozess mit beispielsweise UF-, RO-, NF- und MF-Membranen im Molkereibereich.

Dabei wurden die Anforderungen an pH, Oxidation und chemische Einflüsse ebenfalls strenger, weil eine möglichst geringe chemische Einwirkung auf die Membranen erforderlich ist – und gleichzeitig die längst mögliche Nutzungsdauer und der maximale Produktionsdurchfluss gewährleistet ist.

Novadan erarbeitet maßgeschneiderte Reinigungslösungen für jede einzelne Produktionsanlage:

mit optimalem Respekt für die Nutzungsdauer der Membran mit höchstem Respekt für die Produktionskapazität mit der Möglichkeit, die Anlage jederzeit zum Ausgangspunkt zurück zu bringen mit Hauptaugenmerk auf Energieoptimierung: Wasser, Strom und Zeit.

Novadan arbeitet ständig zusammen mit den Kunden an allen Betriebsparametern und den Umwelteinflüssen der Produkte und Ausrüstung.



Oberflächenreinigung

Schaumhaftung in Weltklasseformat

Novadan hat ein komplettes Produktportfolio mit sehr effektiven Lösungen zur Oberflächenreinigung in der Lebensmittelindustrie. Das erbringt Zeitersparnis und finanzielle Vorteile.

In unserem Angebot finden Sie Schaumprodukte, die eigens für Niederdrucksysteme entwickelt wurden, in denen sie optimalen Schaum und Reinigungsergebnisse bringen.

Sie erleben erstklassige Haftung und hohe Befeuchtungsfähigkeit, und die Produkte erledigen auch schwierigste Aufgaben mit Fett, Blut und Protein. Darüber hinaus lassen sich die Produkte nach dem Reinigungsvorgang problemlos abspülen.

Novadans Produkte hinterlassen die Oberflächen restlos sauber und ohne Anhaftungen, und sie garantieren eine hohe Lebensmittelsicherheit bei gleichzeitiger schonung Ihrer Produktionsausrüstung.



Kistenwäsche

Zufriedene Kunden

Es geht um Ihr Image und die Zufriedenheit Ihrer Kunden. Aber nicht nur darum. Lebensmittelsicherheit und bessere Hygiene sind auch abhängig von einem guten Reinigungsergebnis.

Mit den Produkten von Novadan können Sie die unterschiedlichen Normen: HACCP, ISO, GMP einhalten, und es ist leichter, Ihre Preise gegenüber Ihren Kunden zu rechtfertigen, welche Ihre Kisten einsetzen.

Mussten Sie schon einmal nachreinigen? Novadan kann das Nachreinigen erheblich reduzieren, und bei der nachfolgenden Reinigung der Kisten werden Sie auch eine erhebliche Erleichterung feststellen. Sie werden u. a. auch keine Klebstoffreste, Etiketten, Proteinbeläge oder Chemiereste finden (bessere Arbeitsbedingungen).

.... und nicht nur das – mit Novadans Lösung sind die Kisten nach der Wäsche auch trockener.



Novadan bietet ein Produktsortiment an, das eigens für die jeweils unterschiedlichen Problemstellungen entwickelt wurde, die in Spezialanwendungen der Lebensmittelindustrie vorkommen.

Novadan bietet hochwertige Lösungen für alle Bereiche an – von Fleisch und Fisch Produktion über Geflügel bis zu Rauchkammern. Kurz gesagt, das gesamte Spektrum der Lebensmittelproduktion wobei wir immer individuell vorgehen.



Bandschmierung

Effektiver Betrieb

Bei der Wahl von Seife/Schmierung sollten mehrere Aspekte berücksichtigt werden: Band, Verpackungsmaterial und Produkttyp.

Darum ist es entscheidend wichtig, die richtige Seife für den zuverlässigen Betriebs des Bandes zu wählen. Novadan hat innovative Schmierungslösungen zur Optimierung des Bandbetriebs entwickelt, und wir bieten ein komplettes Produktsortiment.



Personal hygiene

Seien Sie sich der Wichtigkeit bewusst

Die Lebensmittelsicherheit ist für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie ein extrem wichtiges Thema, da unwirksame und nicht ausreichende personal Hygiene sowie Schuh- und Stiefelwäsche zu so schwerwiegenden Folgen wie Kreuzkontamination führen können.

High standards for personal hygiene prevent the spread of pathogens and Novadan has the knowledge and products to ensure not only a safe environment but also safe procedures for personal hygiene.



Technische Ausrüstung

Dosierungssysteme für unterschiedliche Anwendungen



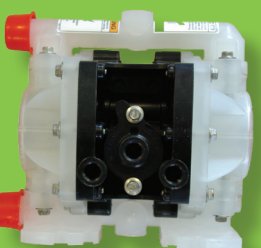
Eine gute Dosierungsanlage ist bei Chemikalien ein wichtiger Parameter, und Novadan bietet mehrere hochwertige Systeme dieser Art an.

Wir konzentrieren uns auf:

- Korrekte Dosierung
- Hohe Betriebssicherheit
- Niederdruck
- Alarm bei leerem Kanister/Fass oder anderen Unterbrechungen des Dosierens.
- Wirtschaftlichkeit

Novadans Serviceteam sorgt für Inbetriebnahme und Wartung der technischen Ausrüstung.

Wir unterhalten auch ein Ersatzteillager für hochwertige Dosiersysteme.



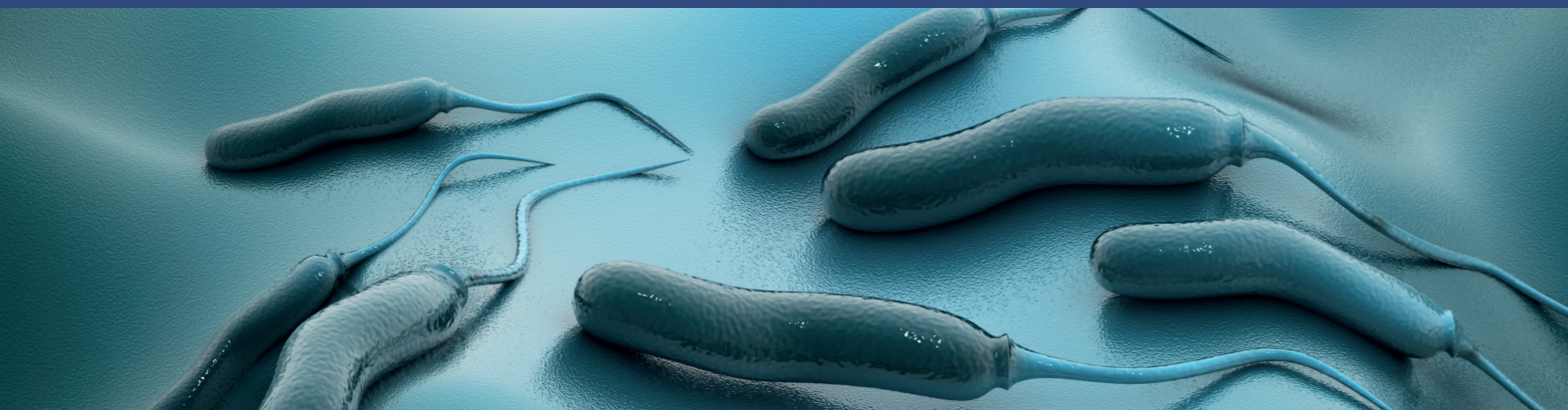


Desinfektion

Peressigsäure – das Mittel der Zukunft

Desinfektion ist bei der Herstellung von Qualitätsprodukten unverzichtbar. Die Desinfektion erfolgt nach der Reinigung von der Ausrüstung und den Produktionsanlagen. Für ein optimales Ergebnis ist das Desinfektionsmittel auf saubere Oberflächen aufzutragen. Das ist die Voraussetzung für die Wirkung des Desinfektionsvorgangs. Eine optimale Desinfektion kann nur mit der korrekten Dosierung und bei der empfohlenen Temperatur erfolgen. Nur so ist sicherzustellen, dass:

- Mikrobiologische Kontaminierung verhindert wird
- Die Produktionseffektivität erhalten wird
- Interne und externe Qualitätsanforderungen erfüllt werden
- Vorteilhafte Wirkung für das Unternehmensimage



Im Laufe der Zeit hat Novadan mit großem Erfolg Lösungen von herkömmlicher Desinfektion, auf Desinfektion mit Peressigsäure umgestellt, was zur Freude unserer Kunden Einsparungsmöglichkeiten und auch Umweltfreundliche/Ökologische Vorteile mit sich gebracht hat.

Die Wirkung auf die bakteriologischen Ergebnisse ist groß, und die Ressourcen können so optimal für die Produktion eingesetzt werden.

Peressigsäure ist wirksam gegen: Bakterien, Viren, Hefen und Schimmel. ie Vorteile für Lebensmittelhersteller, die Peressigsäure einsetzen sind offensichtlich:

- Ein grünes Umweltprofil.
- Peressigsäure wird kalt in CIP-Systemen und zur Oberflächendesinfektion verwendet, was Zeit und Energie spart.

Novadans Sortiment an Peressigsäure deckt alle Bedürfnisse der Lebensmittelindustrie ab.

Novadan ist in der ECHA- 95-Liste für folgende Inhaltsstoffe registriert:

- Peressigsäure
- Jod & PVP-Jod (Landwirtschaft)

Novadan - Ihr Partner für Lebensmittelsicherheit

weil Sie Reinigung ernst nehmen



Hochwertige Produkte und ein gutes Image ist für die Lebensmittelindustrie entscheidend und unverzichtbar.

Schützen Sie Ihre Marke, Ihr Image und Ihre Kunden, indem Sie einen Partner wählen, der die nachhaltige Reinigung und Hygiene ernst nimmt. Nur wenige Wirtschaftssparten sind so gefährdet wie die Lebensmittelindustrie, und unzureichende Reinigungsprozesse sowie fehlendes Fachwissen können das Image eines Unternehmens sehr schnell verderben.

Novadan beginnt mit einer gründlichen Analyse aller Reinigungsprozesse und berät Sie, wie Sie Ihre Reinigungsprozesse unter dem Gesichtspunkt der Sicherheit optimieren können. Unsere technischen Berater begleiten Sie und brennen darauf, mit der Arbeit zu beginnen!

Alles für die Sicherheit der Kunden und mit wirtschaftlichen Vorteilen für Sie.



Novadan ist ein innovatives, dänisches Produktions- und Serviceunternehmen, das 1980 mit Verbindungen zur dänischen Molkereiwirtschaft gegründet wurde. Novadan ist der größte Hersteller am skandinavischen B2B-Markt und besitzt eine eigene Forschungs- und Entwicklungsabteilung in Kolding, wo eine breite Auswahl hochwertiger Reinigungsprodukte, Waschpulver und Desinfektionsmittel hergestellt werden.

Novadan ist nach den Normen DS/ISO 9001 für Qualität und DS/ISO 14001 für Umweltschutz zertifiziert.

Novadan ist Lieferant von Reinigungs- und Hygienelösungen für dänische und internationale Pharma- und Lebensmittelunternehmen, z. B. Schlachtereien, Lebensmittel verarbeitende Unternehmen, Molkereien und Brauereien. Kurz: Novadan ist ein kompetenter Partner zur Lösung jeglicher Reinigungsaufgabe.