

Hygiejnen afgørende for Graasten Salater

Føringsveje i rustfrit stål og splintfrie armaturer er nogle af de krav, Lindpro i Kolding skal indfri på Graasten Salater

For at sikre produkterne fra Graasten Salater den højeste mulige kvalitet, bliver salaterne i vid udstrækning håndteret manuelt. Det er mest skånsomt over for ingredienserne, hvad enten det drejer sig om rejer, stykker af gulerod eller hønsekød.

- Derfor sker håndteringen af nyblandede salater i åbne, 400 liters kar. Hvis vi pumpede salaterne rundt i lukkede rør-systemer, ville de enkelte ingredienser blive slået i stykker, og så kunne vi ikke levere den kvalitet, vi selv og vore kunder forlanger, forklarer teknisk chef på Graasten Salater, Lars Christiansen.

Til gengæld kræver den åbne håndtering af følsomme fødevarer, at hygiejnen er ekstrem høj. Alle medarbejdere i produktionen bærer særligt tøj, håret er dækket og udendørs fodtøj er bandlyst. - Vi stiller de samme krav til de håndværkere, der skal arbejde i produktionsområdet, forklarer Lars Christiansen.

Fordobling af arealet

Netop kravene til håndværkerne er højaktuelle for tiden, hvor Graasten Salater udvider til mere end det dobbelte antal etagemeter. Selv om arbejdet er tilrettelagt, så det generer den daglige produktion mindst muligt, kan det ikke undgås, at for eksempel Lindpros montører ind imellem må ind i produktionsområdet for at foretage en tilslutning til den eksisterende elforsyning. Nybyggeriet udføres af MT Højgaard i

totalentreprise med Lindpros afdeling i Kolding som leverandør på el-siden. Byggeriets fase 1 omfatter både nye produktionsfaciliteter og nyt lagerafsnit, og i foråret kommer en ny administrationsbygning til.

- Mens vi ikke kan pumpe salater rundt i rør-systemer, gælder det ikke vores produktion af for eksempel ketchup, senep og dressinger. Derfor bygger vi et nyt, automatiseret produktionsafsnit, hvor produktionen foregår på øverste etage og aftapningen sker i stueetagen, siger Lars Christiansen.

Rengøringsvenlige installationer

Selv om produktionen her sker i lukkede systemer, ændrer det ikke på hygiejnekravene. Graasten Salater er HACCP-certificeret som de fleste større fødevarer virksomheder i Danmark og under tilsyn af sundhedsmyndighederne.

- Tidligere førte vi el-installationerne frem i lukkede kabelkasser, men de har vist sig at være samlingssted for smuds. I stedet har vi valgt åbne, rustfrie gitterbakker, der kan tåle en daglig rengøring med højtryksrensere. Det er lettere at gø-



Vi skal leve op til meget høje krav til kvalitet og hygiejne, understreger teknisk chef Lars Christiansen

re effektivt rent, siger Lars Christiansen. Også kravene til afbrydermateriel og armaturer er høje på Graasten Salater. Der bruges CE-stik overalt, og lysarmaturer er specielt sikrede, så risikoen for glassplinter i produkterne er elimineret.

