

EINE MEISTERHAFTER ERFOLGSGESCHICHTE

VdS AMFE bei der **EDEKA Südwest Fleisch GmbH**



Moderner Betrieb trifft modernen Brandschutz

Ein Brand in einem Betrieb der Lebensmittelproduktion kann sehr schnell sehr teuer werden. Oft müssen auch nicht direkt betroffene Roh- und Fertigwaren aus hygienischen Gründen vernichtet werden. Meist sind umfangreiche Sanierungsmaßnahmen mit erhöhten Reinheitsanforderungen nötig und der Betrieb kann in der Zwischenzeit nicht fortgeführt werden.

Die EDEKA Südwest Fleisch GmbH hat entsprechend vorgesorgt. In ihrem 2011 neu gebauten Betrieb stehen nicht nur modernste Möglichkeiten zur Herstellung hochwertiger Fleisch- und Wurstspezialitäten zur Verfügung. VdS zertifizierte automatische Mini-Feuerlöscher (kurz AMFE) erweitern nun den Brandschutz des modernen Betriebs und schützen die Verteilerkästen in der Produktion und Logistik und damit auch die Mitarbeitenden.

Das in den AMFE enthaltene Löschmittel Novec® von 3M ist besonders für die Ansprüche in der Lebensmittelproduktion geeignet. Es löscht Entstehungsbrände effektiv an Ort und Stelle und verdunstet rückstandsfrei. So können Unternehmen die Produktion nach einem Brand schnell wiederaufnehmen und die nicht direkt betroffene Ware weiterverarbeiten.

DIE AMFE SORGT FÜR SICHERHEIT – und damit die effektive Vermeidung von u.a.:

- Brandausbreitung (Personengefährdung)
- Anlagen-/Bandstillstand
- Versandausfall
- Verlust von Ware
- Rückständen nach dem Löschen

DIE AMFE – erhältlich unter www.meister-automation.shop

meister
AUTOMATION

