



CASE STUDY

GRANULDISK GROVDISKLÖSNING FÖR KASTRULLER OCH KANTINER
PÅ KEMPINSKI HOTEL CORVINUS, BUDAPEST.

VATTENBESPARING PÅ

60%

GRANULDISK®

TILLSÄTT BARA MINDRE VATTEN.

KORT SAMMANFATTNING.

Före:

- Manuell grovdisk i diskhoar
- Använde 2 408 liter vatten per dag

Efter:

- 60 diskcykler/dag med en Granule Maxi®
- Använder endast 960 liter vatten per dag

Resultat:

- **60 %** vattenbesparing
- Sparar 528 570 liter vatten per år
- Förbättrade arbetsförhållanden för personalen och en bättre organisation av arbetsflödet



SITUATIONEN FÖRUT.

I genomsnitt 400–600 varma måltider serveras per dag i hotellets olika restauranger. Grovdiskningen innan installationen av Granule Maxi från GRANULDISK gjordes med hjälp av en diskbänk med tre hoar. Detta innebar manuell blötläggning av redskap i timmar, skrubbing, sköljning och sedan ner i ett kemiskt desinficeringsbad. Vattenkranen rann hela tiden och gav ett vått, halt golv. Det här upplägget var tidskrävande och stora mängder vatten, energi för att värma upp vattnet och kemikalier gick åt i onödan.

Som så många andra kommersiella kök har Kempinski ett vanligt förekommande problem, nämligen svårigheten att hitta och behålla personal till disken. Hög personalomsättning är både tidskrävande och kostsamt att hantera.



SITUATIONEN EFTER.

Granule Maxi från GRANULDISK installerades och dess positiva effekter märktes redan från start. Granulattekniken gör det möjligt för köksbiträdena att återlämna grytor och kantiner till kockarna mycket snabbare. Fyra stycken GN 2/1 kan t.ex. diskas och desinficeras på 2–6 minuter, beroende på vald diskcykel.

Vattenförbrukningen har minskat med 60% i grovdiskningen och därmed minskar också el- och kemikalieförbrukningen.

Försöket visade sig också fördelaktigt, eftersom hotellet inte längre behöver oroa sig lika mycket över bemanningen. Hotellet har nu en pålitlig lösning som kan hantera diskning och desinfektion av stora mängder kastruller och kantiner på kort tid.

Att upprätthålla en hög livsmedelssäkerhet inom hotell- och restaurangbranschen är av avgörande betydelse och om den inte kontrolleras kan bristande säkerhetsrutiner kosta företaget dyra böter. Tack vare GRANULDISK kan kocken Roland Holzer nu lita på att hans grytor och kantiner är ordentligt desinficerade varje gång.





"Jag var mycket imponerad första gången jag hörde talas om GRANULDISK. Detta är en teknik och en lösning som alla kök bör ha, särskilt stora hotell, restauranger och cateringföretag. Som kock är jag mycket noggrann, inte bara med smaken på den mat jag serverar, utan framför allt med hälso- och säkerhetsfrågor. Med GRANULDISK kan jag diska och desinficera mina grytor och kantiner enligt högsta möjliga hygienstandard."

Roland Holzer, Executive Chef



"GRANULDISKs minskade vatten-, energi- och kemikalieförbrukning var påtaglig. Kökspersonalen är snygg och ren tack vare mindre kontakt med vatten och kemikalier. Vi behöver inte längre oroa oss över bemanningen, eftersom maskinen kan göra jobbet. Men vad som sticker ut är desinficeringskapaciteten, tack vare höga sköljtemperaturer. Jag kan lita på att grytor och kantiner är desinficerade och klara att använda."

Krisztina Jakab,
Back of House Manager

VATTENFÖRBRUKNING

(för grovdisk per år)

Före:
878 970 liter

Efter:
350 400 liter

Kostnad före:
16 890 kr

Kostnad efter:
6 740 kr



VATTENBESPARING PÅ

60,1%

ELFÖRBRUKNING*

(för grovdisk per år)

Före:
30 617 kWh

Efter:
12 206 kWh

Kostnad före:
38 690 kr

Kostnad efter:
15 420 kr



ENERGIBESPARING PÅ

60,1%

KEMIKALIEFÖRBRUKNING

(för grovdisk per år)

Före:
1 758 liter

Efter:
631 liter



KEMIKALIEBESPARINGAR PÅ

64,1%

*Förbrukning beräknad på vattenförbrukningen.

Follow us on



SE DET MED EGNA ÖGON. **WASH THEM LIVE.**

Boka en gratis Live Wash-demonstration och upplev Granulerna LIVE. Skanna QR-koden, besök www.granuldisk.com eller kontakta din lokala GRANULDISK-återförsäljare för mer information.



© GRANULDISK 05-2019 Med reservation för tryckfel.



GRANULDISK grovdiskmaskiner använder PowerGranules®, vatten och en liten mängd diskmedel för en **mekanisk rengöringseffekt av grytor och kantiner**. Den blåstrande kraften i kombination med höga temperaturer diskar hygieniskt rent på bara ett par minuter och **använder i snitt 70% mindre vatten, energi och kemikalier än andra grovdiskmetoder**.

En smart, hållbar och ekonomisk lösning som dessutom eliminerar behovet av fördisk.

GRANULDISK grovdiskmaskiner är en svensk innovation som har funnits på den internationella marknaden sedan 1987.

GRANULDISK®