

Hygiene-Praxis

Leistungs-Dokumentation
für die Fleischwarenindustrie



Cleancontrol

Partner für die Fleischwaren-, Backwaren-,
Lebensmittelindustrie & Pharmazie

MOHN
Hygiene-Kompetenz in Edelstahl

Phase I

Auflagen · Gesetze · Aufgabenstellung



MOHN-Produkte halten jeder Kontrolle stand!

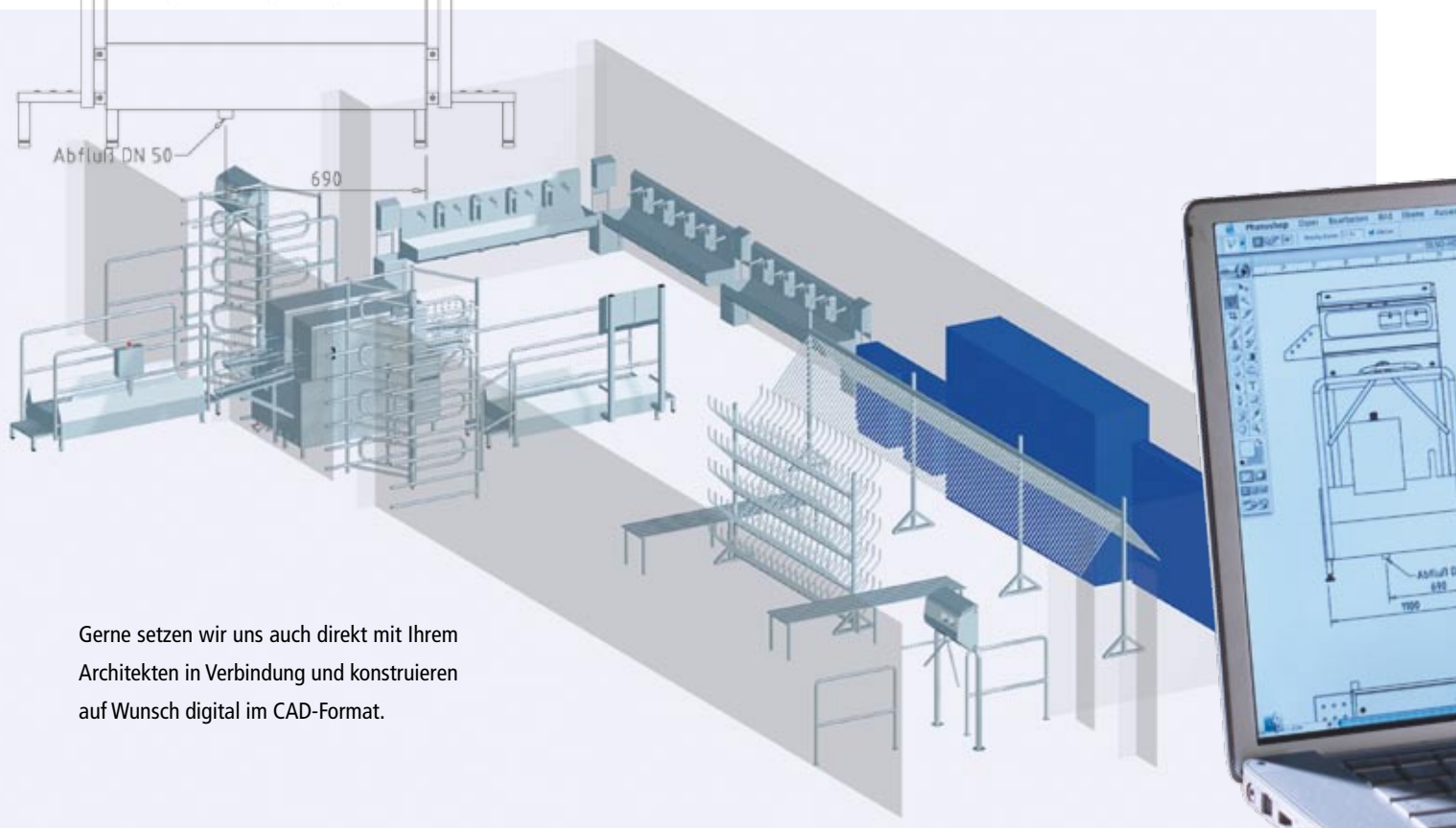
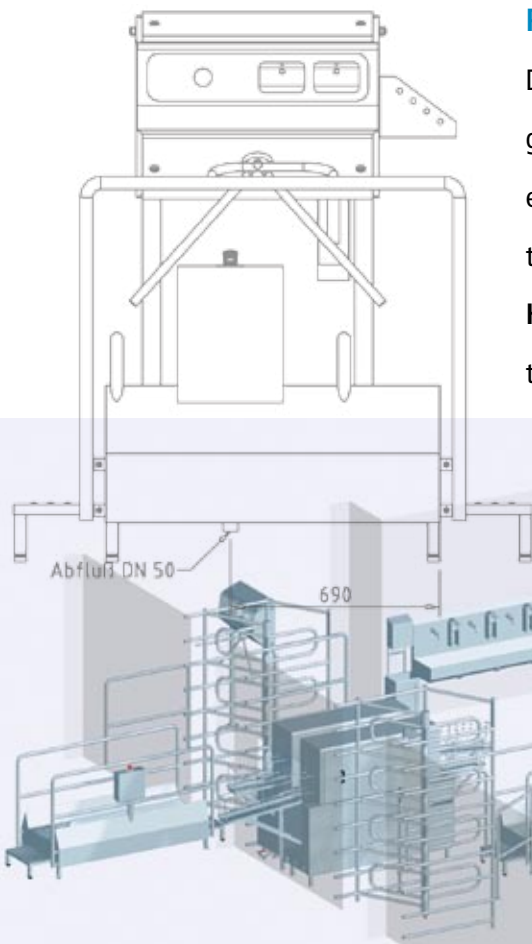
Wer die ständig schärfer werdenden **Hygiene-Auflagen des Gesetzgebers** zu 100% erfüllen will, braucht einen zuverlässigen Partner an seiner Seite. Bei MOHN erhalten Sie fachkundige Unterstützung in der Qualitätssicherung Ihres Betriebes. Wir kennen die Vorschriften und Richtlinien, die für die EU-Zulassung notwendig sind und produzieren nach **HACCP- und IFS-Richtlinien**. Unsere Anlagen entsprechen dem gehobenen Qualitätsstandard und garantieren ein Höchstmaß an **Innovation, Effizienz und Bedienerfreundlichkeit**. Die Verwendung hochwertigster Materialien macht unsere Produkte extrem **langlebig** und **sicher gegen Vandalismus**.

Phase II

Beratung · Planung · Konstruktion

Perfekte Hygieneslösungen – auch auf kleinstem Raum.

Die Ausrichtung auf individuelle Kundenbedürfnisse wird bei MOHN groß geschrieben! Beginnend mit einer kompetenten Beratung bei Ihnen vor Ort erstellen wir die Planung auf der Grundlage eines Aufmaßes. Dabei orientieren wir uns an den **räumlichen Gegebenheiten** und den **spezifischen Kundenwünschen**. Zusammen mit dem entsprechenden Angebot präsentieren wir Ihnen anschließend unsere Empfehlung.



Gerne setzen wir uns auch direkt mit Ihrem Architekten in Verbindung und konstruieren auf Wunsch digital im CAD-Format.



Handdesinfektion mit Vollkegelstrahldüsen für großflächige Verteilung

Hohe Borstenqualität bei großflächigem Feldbesatz

Als QS-Manager befassen Sie sich permanent mit Qualitätssteigerung, Verbesserung der Arbeitsbedingung und der Personal- und Betriebshygiene. Genau diesen Themen stellen wir uns um Ihnen Ideen zu liefern.

Permanente Produktions-Kontrollen garantieren höchsten Qualitätsstandard.

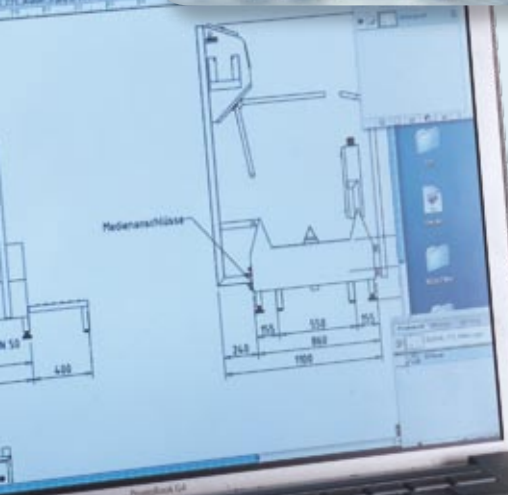
Qualität hat bei uns oberste Priorität. Deshalb ist die Verwendung hochwertiger Materialien mit **perfekten Schweißnahtgüten** und einer **homogenen Oberfläche** für uns ebenso selbstverständlich wie eine termingerechte Lieferung.

Phase IV

Montage · Inbetriebnahme · Einweisung

MOHN bringt Glanz in Ihren Betrieb.

Neben Lieferung und Montage der Hygiene-Einrichtungen gehört eine professionelle Anlagen-Einweisung zum MOHN-Service. In diesen **Technikerschulungen** erhalten Sie Informationen zur **Funktion** der Anlage, der **Wartung** sowie der **schnellen Fehlerbehebung** anhand von Fallbeispielen. Bei kundenseitiger Montage erhalten Sie zur Lieferung eine Bedienungsanleitung, eine **Anlagen-Dokumentation** und entsprechende Schaltpläne zur optimalen Anlagenversorgung. Selbstverständlich stehen wir Ihnen jederzeit als Berater zur Verfügung!



Hygieneschleuse „Cleancontrol“

Die Lösung

zum Reinigen und Desinfizieren der Sohlen bzw. der Handflächen im Durchlaufverfahren

Die Personalhygiene gilt in vielen Unternehmen als Schwachstelle. Wir haben eine Hygieneschleuse entwickelt, bei deren Durchschreiten der Eingangsschleuse ein Zwang zur Benutzung der Reinigungseinrichtung entsteht. Denn das Drehkreuz wird erst dann freigegeben, wenn Hände und Sohlen gereinigt bzw. desinfiziert sind. Die Cleancontrol wird bei großem und gleichzeitigem Personalaufkommen empfohlen.



Handdesinfektion mit überlistungs-sicheren Sensoren



Sohlendesinfektion mit anschließender Abtropfzone

Die Highlights der Cleancontrol

- Oberflächen feingeschliffen
- robuste und hygienische Bauweise
- alle innen liegenden Bauteile sind von oben durch Revisionsklappen erreichbar
Vorteil: servicefreundliche Bedienung
- Bürsten OHNE Werkzeug herausnehmbar
Vorteil: leichte und schnelle Reinigung
- die Maschine wird beidseitig mittels Sensorsteuerung automatisch aktiviert bzw. deaktiviert
- mit beidseitigem Geländer
- mit Seitenauftrittschutz
- mit integriertem Kanisterhalter



Drehkreuz komplett aus massivem Edelstahl



Andrea Klemps,
QS-Leitung, Fleischhof Rasting GmbH

„Täglich haben wir mit frischen Lebensmitteln zu tun und unterliegen dabei strengen gesetzlichen Vorschriften. Deshalb sind wir froh, in MOHN einen zuverlässigen Partner im Bereich der Hygienetechnik gefunden zu haben. Die Hygieneschleuse der Fa. MOHN hat uns in puncto Technik und Verarbeitung überzeugt.“

Wir setzen auf dauerhafte Partnerschaft

Bei der Produktion von Maschinen und Anlagen für die Fleischwarenindustrie arbeiten wir eng mit unseren Kunden zusammen. Durch diese Partnerschaft können wir unsere Produkte exakt den Bedürfnissen des Marktes anpassen. Die langjährige, aus der Praxis gewonnene Erfahrung in sämtlichen Fragen der Produkt-Technologie fließt dabei direkt in die Entwicklung und Optimierung unserer Produkte ein. MOHN-Hygiene-Lösungen überzeugen zu 100% und festigen die Partnerschaften immer wieder aufs Neue.

Hygiene-Kompetenz in Edelstahl



Projektorientierte Leistungen für Ihre Branche

Individuelle Lösung, die überzeugt

Wir bieten Lösungen aus Edelstahl in der Produkt-, Betriebs- und Personalhygiene, die je nach Projekt gemeinsam mit unseren Kunden entwickelt werden. Von der technischen Beratung über die gemeinsame Entwicklung und Konstruktion bis hin zur individuellen Fertigung – bei MOHN erhalten Sie professionelles Terminmanagement und ein **Höchstmaß an Serviceorientierung**.



Unsere Dokumentation zeigt Ihnen, wie wir in Zusammenarbeit mit unseren Kunden eine komplette Hygieneschleuse mit Zwang zur Benutzung der Reinigungseinrichtung realisiert haben.



Ob Umrüstung bereits bestehender Betriebe oder Neubau, wir bieten individuelle Lösungen für jede Betriebsgröße. Dabei unterstützen wir Sie professionell von der ersten Idee bis zur vollständigen Inbetriebnahme Ihrer Anlage. Unsere umfassenden Service-Leistungen werden Sie überzeugen! Auch nach der Lieferung und Montage erwartet Sie neben Schulungen eine exzellente Rundum-Betreuung.



MOHN – Ihr Spezialist in der Fleischwarenindustrie

Hygiene- und Abwassertechnik / Sozialräume

Tische, Schränke, Regale und Betriebseinrichtungen

Wagen, Behälter und Transportgeräte

Türen, Bauelemente und Rammschutzsysteme



Setzen Sie auf Professionalität – sprechen Sie mit uns!

Je früher wir zusammenkommen, desto besser. Profitieren Sie von innovativen Hygienelösungen, mit denen glänzende Zeiten in Ihrem Unternehmen anbrechen. Mit MOHN als kompetentem und zuverlässigem Partner an Ihrer Seite sind die Einhaltung der strikten Richtlinien und Vorschriften kein Problem mehr für Sie.

**Wir stellen uns gerne neuen Herausforderungen –
nutzen Sie unsere Kompetenz!**



MOHN & Co. GmbH

In der Helle 1 · D-58566 Kierspe

Tel.: 0 23 59-29 97-0

Fax: 0 23 59-29 97-77

info@mohn-gmbh.com

www.mohn-gmbh.com

MOHN

Hygiene-Kompetenz in Edelstahl