

TekniClean

A SOLEMO GROUP COMPANY



Landsdækkende rengøring i fødevarerindustrien med dokumenteret kvalitet



“Som Danmarks næststørste rengøringsselskab inden for fødevarerengøring har vi kapaciteten til at levere landsdækkende rengøring med dokumenteret kvalitet. Grundighed, lokal tilstedeværelse, konkurrencedygtige priser og glade medarbejdere er fundamentet for vores arbejde.”

Carsten Pedersen, Adm. Direktør

Overvejer I at skifte rengøringsselskab?

Det kan virke uoverskueligt og besværligt at skifte til et andet rengørings-selskab. I TekniClean ved vi, hvor svært det kan være, og vi har respekt for de problemstillinger, et skifte medfører. Men med vores store erfaring får I en smidig overgang, hvor en grundig behovsgennemgang kombineret med vores know how og dedikerede medarbejdere giver jer troværdig og grundig rengøring fra dag ét.

11 gode grunde til at vælge TekniClean

- Et effektivt rengøringskoncept med dokumenteret kvalitet
- Kapacitet til at levere landsdækkende rengøring
- Solidt branchekendskab sikrer høj kvalitet
- Ærlig og åben dialog løfter niveauet af rengøringen
- Højt hygiejneniveau til konkurrencedygtig pris
- Ajourførte pladsmapper med nyeste kemiplaner
- Rengøring der lever op til certificeringskrav
- Dygtige medarbejdere giver høj fødevarer sikkerhed
- Grundig oplæring af nye medarbejdere
- Løbende behovsgennemgang med 100 % tilpasning
- Medarbejdere med lang anciennitet og under 2 % sygefravær





Danish Crown: Samarbejdet med TekniClean giver tryghed

Høj, ensartet og dokumenteret kvalitet, erfarne sanitører og et ukompliceret samarbejde, hvor en skovl kaldes en skovl, er de vigtigste årsager til, at Danish Crown på tyvende år samarbejder med TekniClean om rengøringen på fødevareregigantens slagterier og forædlingsvirksomheder i Danmark.

”Rengøringen af vores slagterier og forædlingsfabrikker er forretningskritisk. Fejler den blot én eneste dag, risikerer vi i yderste konsekvens, at produktionen kan blive lukket ned, og derved mulighed for dårlig omtale i medierne. Derfor er det utroligt vigtigt, at vi har samarbejdspartnere som TekniClean, der gennem mange år har bevist, at vi kan stole på dem, fortæller Karina Hjerrild, der som Senior

Category Manager i Danish Crown er ansvarlig for alle rengøringskontrakter.

Vi møder hinanden i øjenhøjde, og det er tydeligt at mærke, at ledelsen i TekniClean er dygtige driftsfolk, der foretrækker at møde os i en halvkrøllet polo frem for i jakkesæt og slips. De er på nede gulvet, har en solid indsigt i fødevarerengøring og er gode at spare med om såvel den daglige rengøring som udviklingen af vandbesparende og automatiserede rengøringsløsninger.

Fødevarerens sikkerheden er altafgørende for Danish Crown, og det er vigtigt for os, at vi spiller på hold sammen med en leverandør, der forstår vigtigheden af at have styr på alt fra kemiplaner og dokumentation til sikkerhedsdatablade og hygiejneplanen.

I Danish Crown er vi glade for samarbejdet med TekniClean. De har en organisation med få ledelseslag. Det gør det nemt at komme i kontakt med beslutningstagerne og komme i mål med strategiske beslutninger, kontraktforhandlinger og optimeringer af vores rengøringsløsninger”.





Fødevarerengøring på Danpo med dokumenteret kvalitet

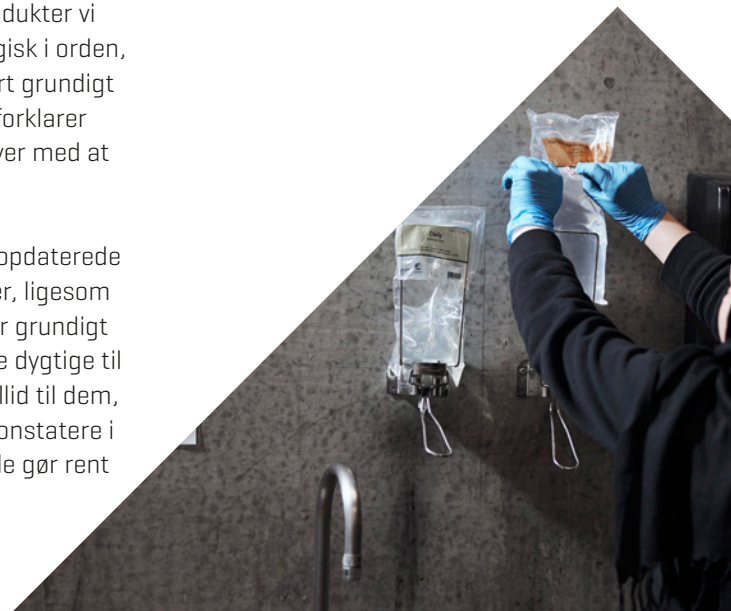
Et effektivt rengøringskoncept, dokumenteret kvalitet, en konkurrencedygtig pris og et samarbejde hvor en aftale er en aftale, er de væsentligste årsager til, at operationel director i Danpo Palle Sandau siden 2006 har valgt TekniClean til produktionsrengøring på forædlingsfabrikken.

”I Danpo spiller fødevarer sikkerhed en altafgørende rolle. Det skal være trygt at spise vores forarbejdede kyllinger. En høj fødevarer sikkerhed kræver ikke mindst god hygiejne og en effektiv rengøring med dokumenteret kvalitet. Den kvalitet leverer TekniClean og deres dygtige medarbejdere hver eneste dag”, fortæller Palle Sandau, der roser samarbejdet med TekniClean.

”Dialogen med TekniCleans formænd er god. Viser den visuelle gennemgang eller de daglige bakteriologiske prøver mindre udsving i kvaliteten, løser vi sammen udfordringen med det samme. Det giver os en god tryghed for, at de produkter vi producerer, er bakteriologisk i orden, fordi rengøringen er udført grundigt og efter alle forskrifter”, forklarer Palle Sandau, der ikke tøver med at anbefale TekniClean.

”Pladsmapperne er altid opdaterede med de nyeste kemiplaner, ligesom deres medarbejdere bliver grundigt oplært. TekniClean er bare dygtige til at gøre rent. Vi har stor tillid til dem, for vi kan mærke, se og konstatere i kvalitetskontrollerne, at de gør rent med omtanke og omhu.

Det er en medvirkende årsag til, at vi kan overholde danske og europæiske myndighedskrav til fødevarer sikkerhed, certificeringskrav fra tredjeparts auditører og kundekrav”, understreger Palle Sandau.





Services

Totalløsninger

Med en TekniClean Totalløsning kan du og din virksomhed samle al rengøring, vinduespudsning, indkøb af forbrugsvarer, måtteservice og skadeservice hos kun én samarbejdspartner.

Fødevarerengøring

Som Danmarks næststørste rengøringsselskab inden for fødevarerengøring har vi kapaciteten til at levere landsdækkende rengøring med dokumenteret kvalitet.

Tørrengøring

I TekniClean er vi specialister i tørrengøring i fødevarerindustrien. Vi er omhyggelige og arbejder grundigt, så du får en ensartet og høj kvalitet af rengøringen.

Tørisblæsning

Med tørisblæsning får du rensat og rengjort dine ovne, kar, fremstillingsmaskiner og andre installationer skånsomt og effektivt uden brug af vand og kemi.

Vinduespudsning

I TekniClean udfører vi alle former for vinduespolering og vinduespudsning for virksomheder, institutioner, boligselskaber og butikker.

Forbrugsvarer

Har du og din virksomhed brug for arbejdstøj, værnemidler, kemi, aftrængingspapir eller andre forbrugsvarer fører TekniClean et bredt sortiment af håndplukkede forbrugsvarer.

Skadeservice

I et samarbejde med TekniClean får du landsdækkende skadeservice med garanteret responstid på maks. 60 minutter.

Vi er specialiseret i rengøring i fødevarerindustrien

- Bryggerier
- Fisk
- Pålæg
- Fjerkræ
- Kosttilskud
- Brød
- Konfekturer
- Frysehus
- Slagterier





Det fungerer bare på alle ledder og kanter

Fiske- og skaldyrproducenten Jeka Fish begyndte samarbejdet med TekniClean efter dårlig kommunikation og rengøringsproblemer, der ikke var blevet taget alvorligt af tidligere rengøringselskab.

”Som fødevarevirksomhed er rengøringen altafgørende i vores produktion, men vi oplevede svigt, hvor vi måtte trække nogle varer tilbage efter problemer med rengøringen. Det kunne vi ikke acceptere, og derfor skiftede vi til TekniClean, som vores erfagruppe anbefalede”, siger Mette Brogaard, der er kvalitetschef i Jeka Fish.

”I Jeka Fish har vi nogle klare krav. Fagligheden skal naturligvis være i orden, men derudover er den vigtigste parameter god kommunikation. For et godt samarbejde starter med god kommunikation. Der vil altid være noget, der skal diskuteres, og der er det vigtigt, at man lytter til hinandens forklaringer og ikke bare udstikker ordrer. TekniClean har levet op til det, de har lovet, og vi snakker godt sammen. Det kan være på mail eller telefon, men lige så ofte mødes vi på fabrikken, så vi i fællesskab kan se på problemet og løse det”, siger Mette Brogaard.

”Vi havde brug for en partner, der har kapaciteten til at sende 20 mand ind, hvis der opstår et akut behov for eksempelvis en hurtig bakteriebekæmpelse i produktionen. Det kan TekniClean klare, og virksomheden har en stærk partner i form af kemileverandøren Novadan, der betyder, at pludselige udfordringer med rust, bakterier eller skimmelsvamp kan løses med kvalificeret sparring”, understreger Mette Brogaard.

Daloon søgte leverandør i førertrøjen

Det stærke samarbejde, den dokumenterede kvalitet og et proaktivt syn på fødevarerengøringen har været nøglefaktorer i Daloons valg af TekniClean. Her arbejder medarbejderne fra de to virksomheder nemlig tæt sammen om at sikre de højeste rengøringsstandarder.

”Vi har oplevet professionalismisme i skiftet til TekniClean. De har arbejdet struktureret og skabt et solidt overblik over arbejdsprocesser og kravene til vores rengøring. Rengøring er et afgørende element i vores virksomhed, tingene skal planlægges, og TekniClean har været dygtige til at bidrage med input til forbedringer”, siger Jens Kjær, der er fabrikschef hos Daloon.

I Daloon har vi brug for en leverandør, der er i førersædet inden for nye arbejdsmetoder og teknologier. For selvom rengøring er en traditionsbunden opgave, skal der være plads til nye muligheder, der kan optimere rengøringen og reducere omkostninger, hvor det er muligt. De parametre leverer TekniClean på”, fortæller fabrikschefen.

”Vi har et stort behov for, at fabrikken er rengjort, at vi har styr på vores bakteriologi, og at vi kan leve op til de rengøringsstandarder og krav, som vi skal. Vi har overordnet været glade og godt tilfredse med samarbejdet. Når man får en ekstern rengøringspartner om bord, bliver det hurtigt et tæt

samarbejde mellem vores og deres medarbejdere. De bliver en integreret del af vores organisation, og det kræver gensidig respekt og et stærkt samarbejde. Her har TekniClean været deres ansvar bevidst”, understreger en tilfreds Jens Kjær.

Danmarks bedste rengøringsarbejdsplads

TekniClean er grundlagt i 2003 og har siden 2006 været Danmarks næststørste leverandør af rengøring til fødevarerindustrien.

I TekniClean stræber vi efter at blive Danmarks bedste arbejdsplads inden for rengøring gennem en anerkendende og varm dialog med vores 300 engagerede, dygtige og erfarne medarbejdere. Det skal være trygt at komme til ledelsen, og vi prioriterer, at medarbejderne oplever og får succes i deres arbejdsliv. For glæden og succesen smitter af og giver glade og tilfødse kunder.

Vi gør vores bedste for at oplære og uddanne vores sanitører. Eksempelvis

gennem en grundig oplæring og en række uddannelsesvideoer. I ord og billeder fortæller de, hvordan medarbejderne passer på deres krop, er gode kollegaer og opfører sig professionelt ude hos kunderne. Vi lægger også vægt på, at alle medarbejdere lærer dansk. For det skaber større fællesskab og et bedre arbejdsmiljø i virksomheden.

Vi bekymrer os om miljøet

I alle former for fødevarerengøring gør vi vores ypperste for at minimere brugen af kemi. Så vidt det er muligt, bruger vi produkter, der er svanemærkede eller mærket med det fælles europæiske blomstermærke.





Vil du og din virksomhed i gang med automatisering?

Kontakt driftsdirektør Thomas Vinter på +45 27 61 70 35 eller tv@tekniclean.dk og bliv klogere på, hvordan du sammen med TekniClean kommer i gang med at automatisere din rengøringsløsning.

I TekniClean investerer vi i kunderne

Med en automatisering af rengøringsprocesserne kan danske produktionsvirksomheder som din spare tusindvis af tunge lønkroner og tage et stort skridt mod en grønnere profil gennem bæredygtige tiltag, der minimerer det daglige kemi- og vandforbrug markant.

Det handler om at arbejde smartere og turde investere i automatiserede rengøringsløsninger, og i TekniClean vil vi gøre det lettere for såvel eksisterende som nye kunder at tage springet fra manuelle til automatiserede arbejdsprocesser gennem samarbejde, videndeling og investeringer.

I TekniClean vil vi altså hjælpe din virksomhed i mål med en automatisering af rengøringen ved at investere i for eksempel vaskeanlæg, desinfektionsanlæg, doseringssystemer og robot-

styrede AGV gulvvaskemaskiner til dine produktionsfaciliteter og lagerhaller.

Klimaet er vinderen ved automatisering

Vi har alle et ansvar for at søsætte bæredygtige tiltag, hvor gevinsten for klimaet er, at vi bruger mindre kemi og vand i rengøringen. Det kan for eksempel være et PLC-styret båndspulesystem, der både giver en besparelse på vandforbruget og det antal mandetimer, der bliver brugt i rengøringen.

Med investeringer i automatisering af rengøringsprocesserne kan du som fødevareproducerende virksomhed også spare på mandetimer og elforbruget i rengøringen. Populært sagt får du en bil, der kører længere på literen, når vi optimerer rengøringsprocesserne. For eksempel bruger automatiserede kassevaskere og robotstyrede AGV

gulvvaskemaskiner mindre vand og strøm, og det giver en klar miljøgevinst målt på den udledte CO₂.

Automatisering nedbringer vasketiden med 80 %

Automatisering af vaskeprocesserne af komplekst produktionsudstyr, kasser og Vemag vogne er en af de lavthængende frugter, der hurtigt kan mærkes på arbejdsmiljøet, klimaaftrykket og den økonomiske bundlinje.

Ved at automatisere vaskeprocesserne får din virksomhed en dokumenteret, ensartet kvalitet, ligesom du nedbringer vasketiden med 80 % og sparer store mængder vand. Du bliver samtidigt mere produktive, fordi du reducerer den tid, der bliver brugt på manuelle rengøringsprocesser.



Service normen er din garanti for,
at du samarbejder med en seriøs
virksomhed med ordnede forhold.

TekniClean A/S

Transitvej 16, 7100 Vejle · +45 7643 7067 · info@tekniclean.dk · tekniclean.dk