

# 'UV-C soms effectiever dan ionisatie'

## Bioclimatic introduceert naast ionisatie ook UV-C techniek

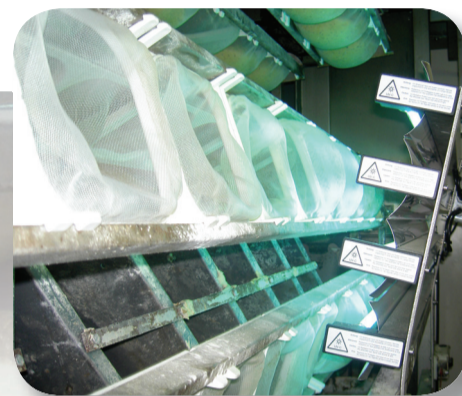
De ionisatieapparatuur van Bioclimatic, het bedrijf uit Nieuw-Vennep dat is gespecialiseerd in desinfectieoplossingen, wordt al jarenlang ingezet in bakkerijen om zwevend stof uit de lucht te verwijderen. Als gevolg van het ioniseren gaat het stof clusteren en door het hoger eigen gewicht zakt het als een normaal stofdeeltje naar de grond. Door de steriele lucht wordt schimmelgroei geremd, maar door directe beschijning met UV-C wordt het geheel zelfs voorkomen.

Bioclimatic beschikt over de techniek en vooral ook de kennis om op effectieve wijze lucht, oppervlakten en water te desinfecteren. Door het plaatsen van luchtontkiemers in de bollenkast wordt steriele lucht gecreëerd en kan verspreiding van luchtgedragen besmettingen – zoals schimmels – worden voorkomen. In bepaalde situaties is gebruik van de UV-C techniek echter effectiever dan ionisatie. Deze jaren-



oude techniek wordt in de vleesindustrie al veelvuldig toegepast om oppervlaktes en lopende banden doeltreffend en tijdens productie te desinfecteren.

Het voorkomen van besmettingen is door het groeiend aantal (hygiëne)eisen en constant veranderende wetgeving binnen de bakkerswereld steeds belangrijker geworden. Om bakkerondernemers optimaal van dienst te zijn, biedt Bioclimatic de mogelijkheid om naast het leveren en installeren van UV-C apparatuur ook alles te onderhouden. Bakkerij Borgesius uit Leeuwarden heeft onlangs een samenwer-



king afgesloten met Bioclimatic.

"Onze ionisatie en UV-C apparatuur zijn perfecte methoden om de productie infectievrij te houden. Het werkt zonder chemische middelen en de investering is snel terugverdiend door een behoorlijke reductie van uitval. Door goede contacten met leveranciers zijn wij in staat om de perfecte oplossing te bieden in uw situatie, door middel van ionisatie, UV-C of een combinatie van beiden", aldus Bioclimatic.

**Meer informatie:**  
Bioclimatic,  
tel. 0252-626962, [www.bioclimatic.nl](http://www.bioclimatic.nl)

## 'Reacties uit klantenkring zijn overweldigend'

### Hessing Bake-Off weer helemaal terug in de markt

Na de overname van Hessing Bake-Off twee jaar geleden is het lange tijd stil gebleven. De producent van private label bake-off en make-offproducten is inmiddels weer hard aan de slag en geniet naar eigen zeggen 'weer het vertrouwen uit de markt van een groot aantal partijen als preferred supplier op het gebied van korstdeegproducten'. "Ik noem het de Hessing-revival", zegt Fred Beckers, de nieuwe commerciële man van Hessing Bake-Off. "Er is veel werk verricht om de logistiek intern en vooral de constantheid van de producten naar een hoog plan te brengen."

"De reacties uit de oude en nieuwe klantenkring zijn overweldigend en alle deuren gaan weer open, wat voor mij en zeker ook voor het Brinkers-concern een geweldig compliment is", aldus Beckers. "Hessing Bake-Off is nu weer hard aan de

slag als private label producent. We zien de toekomst zeer rooskleurig tegemoet en vol trots kunnen we een aantal nieuw ontwikkelde producten aan de markt tonen. We zetten in op wat we goed kunnen, dus bake-off en een groot assortiment afge-



Rundersaucijzenbroodje, de luxe royaal

bakken producten als make-off. Dit mede als gemakassortiment en om op veel plaatsen het afbakproces te brengen naar meer constantheid. Hessing en Fred Beckers zijn er klaar voor!"

**Meer informatie:** Hessing Bake-Off,  
tel. 0174-385642, [www.hessing-bakeoff.nl](http://www.hessing-bakeoff.nl)