

Hygiene auf höchstem Niveau - Mooshammer setzt neue Maßstäbe in der Lebensmittelproduktion

In der Lebensmittelindustrie, wo Sauberkeit und Hygiene entscheidend sind, bietet Mooshammer hygiene & technik gmbH innovative Lösungen, die nicht nur den Reinigungsprozess optimieren, sondern auch sicherstellen, dass alle Hygienestandards erfüllt werden. Zwangsgeführte Hygiene durch separate Wege zwischen Produktion und Sozialbereich ermöglicht kontrollierte und manipulationssichere Sohlenhygiene.



Zwangsgeführte Hygiene durch separate Wege zwischen Produktion und Sozialbereich ermöglicht kontrollierte und manipulationssichere Sohlenhygiene. © Beigestellt

Hygiene ist ein zentrales Anliegen in der
Lebensmittelproduktion – von kleinen Betrieben bis hin zu

großen Industrieanlagen. Während große Unternehmen bereits umfangreiche Hygienemaßnahmen implementiert haben, stehen viele kleinere Betriebe noch vor der Herausforderung, diese vollständig umzusetzen. Insbesondere in der Fleisch und Milchverarbeitung, in Bäckereien und verwandten Branchen sind effektive Reinigungs- und Hygienelösungen unerlässlich, um den strengen EU- und nationalen Vorschriften gerecht zu werden.

Innovative Technologie

Mooshammer bietet umfassende Lösungen, die von der Installation von Edelstahlentwässerungen bis hin zu kompletten Hygieneeinrichtungen reichen. Produkte wie das **Twinsan Handdesinfektionsgerät** ermöglichen eine effektive Reduktion von Bakterien und Viren, was besonders in Bereichen mit hohen hygienischen Anforderungen von Bedeutung ist. Zudem umfasst das Angebot moderne Reinigungstechnologien wie Durchlaufsohlenreiniger, automatische Schlauchaufroller und Schaumreinigungsgeräte, die speziell für die Anforderungen der Lebensmittelverarbeitung entwickelt wurden. Diese Technologien reduzieren die Reinigungszeit erheblich und erleichtern die Wartung der Produktionsstätten.



Automatischer Schlauchaufroller. © Beigestellt

Maßgeschneiderte Lösungen

Mooshammer versteht die spezifischen Anforderungen der Kunden und bietet maßgeschneiderte Lösungen an – von standardisierten bis zu individuell angefertigten Hygieneeinrichtungen. Die firmeneigene Servicetechnik gewährleistet rasche Lieferung, Flexibilität und vorzügliche Wartung. Das erfahrene Serviceteam ist darauf spezialisiert,

Probleme schnell und effektiv zu lösen. Für Betriebe, die ihre Hygieneprozesse modernisieren möchten, ist Mooshammerhygiene & technik GmbH der ideale Partner. Mit seiner umfassenden Produktpalette und Expertise in Hygienetechnologie unterstützt das Unternehmen Lebensmittelproduzenten dabei, höhere Hygienestandards zu erreichen und effizient zu wirtschaften.

Mooshammer hygiene & technik GmbH
A-4707 Schlüßlberg
www.mooshammer.at

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at