

OSZCZĘDNOŚCI I HIGIENA, DZIĘKI ROZWIĄZANIOM ORWAK W CUKIERNI SOWA



Fot. www.cukierniasowa.pl

Cukiernia Sowa, jedna z najbardziej rozpoznawalnych na rynku polskim cukierni, została założona w 1946 roku przez ówczesnego mistrza piekarskiego i cukierniczego – Feliksa Sowę. Swoją działalność rozpoczęła od produkcji pieczywa, jednak z czasem asortyment rozszerzono o wyroby cukiernicze, które obecnie są podstawą działalności Cukierni Sowa.



Dynamiczny rozwój pociągnął za sobą konieczność efektywnego zagospodarowania co raz to większych ilości odpadów poprodukcyjnych. Pierwsza belownica – Orwak 5070 HDC - stanęła w Cukierni Sowa w październiku 2002 roku. Potem przyszły kolejne urządzenia. Dzisiaj Cukiernia pracuje na dwóch belownicach **Orwak 5070 HDC** i prasie do odpadów komunalnych **Orwak 4100** oraz w restauracji na jednej belownicy **Orwak 5070**.

Przed jej zakupem Cukiernia generowała kilka pojemników 1100 l odpadów dziennie. Dzięki zagęszczeniu odpadu ilość wywożonych pojemników została zredukowana o połowę, pomimo iż w tym czasie wielkość produkcji i tym samym ilość generowanego odpadu istotnie wzrosła.

„Jesteśmy bardzo zadowoleni z urządzeń i serwisu, nie korzystamy z innych rozwiązań i nie zamierzamy zmieniać dostawcy” – mówi szef działu technicznego Cukierni. „Urządzenia są bezawaryjne, a po wyposażeniu w nagrzewnice radzą sobie nawet w temperaturze poniżej 10 stopni Celsjusza”. W ocenie działu technicznego cukierni najistotniejszą zmianą po wprowadzeniu rozwiązań ORWAK jest porządek – zarówno ze względu na powierzchnię, której każdy metr jest cenny, jak i warunki higieniczno – sanitarne.

GLÓWNE KORZYŚCI DZIĘKI ZASTOSOWANIU ROZWIĄZAŃ ORWAK

- redukcja objętości odpadów 50%
- niższe koszty wywozu odpadów
- więcej miejsca
- higiena i porządek