



Case study
Quisquater

Hoe Visbedrijf Quisquater & Co zijn werkomgeving heeft verbeterd met een gecombineerde ontvochtigings- en "onzichtbare deur" oplossing



Visbedrijf Quisquater & Co uit Dendermonde is een familiebedrijf met meer dan 70 jaar ervaring in de vis- en zeevruchtenhandel. Ze hebben een sterke reputatie opgebouwd bij diverse zakelijke en particuliere klanten in Vlaanderen en Brussel. Het bedrijf hecht veel belang aan voedselveiligheid en hanteert strikte HACCP-normen. Hun focus ligt op het leveren van de beste kwaliteit en het waarborgen van tevredenheid bij zowel medewerkers als klanten.

Vocht en ijsvorming bedreigen werkomgeving in vriesruimte

Als reactie op de groeiende vraag besloot Visbedrijf Quisquater & Co haar bedrijf uit te breiden met extra vriescapaciteit. Echter, de hoge vochtigheid in de omgeving van de nieuwe vriescel zorgde voor diverse uitdagingen.

Ijs en sneeuw vormden zich op de vloer van de vriescel, de rekken waar de vis en zeevruchten werden bewaard en op de producten zelf. Dat bracht potentiële risico's voort op vlak van werkveiligheid, hygiëne en kruiscontaminatie.

Bovenop de uitdagingen in de vriescel zelf resulteerde de installatie van de nieuwe vrieseenheid ook in een aanzienlijke temperatuurdaling van +10°C naar -2°C in de aangrenzende productiezone. Deze daling werd veroorzaakt doordat de deur tussen de vriescel en de productiezone bijna constant open stond wanneer de orderpickers de bestellingen voorbereidden. De koude lucht stroomde uit de vriescel en maakte het moeilijk voor de werknemers om veilig en efficiënt te werken. Dat leidde tot een merkbare toename van het aantal ziektedagen, omdat het personeel vatbaarder was voor virussen en verkoudheden.

”Je kwam ‘s ochtends vroeg aan op het werk en van zodra je binnenkwam voelde je de koude luchtstroom. Dit was niet erg prettig om in te werken”

Ben de Mesmaecker, medewerker Visbedrijf Quisquater & Co

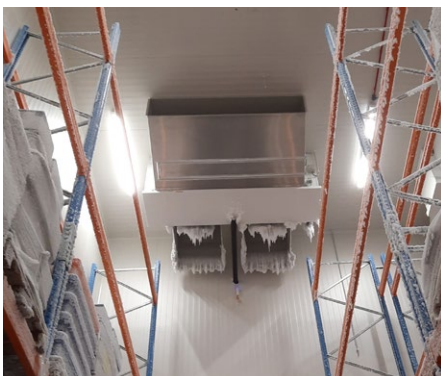
Veiligere en comfortabelere werkomgeving bij Visbedrijf Quisquater & Co dankzij Munters totaaloplossing

Visbedrijf Quisquater & Co zocht een oplossing voor een veiligere en comfortabelere werkomgeving voor hun werknemers, zowel binnen als buiten de vriesruimte. Munters werd gekozen vanwege hun expertise en hoogwaardige ontvochtigingsapparatuur, die de vochtproblemen in en rond de vriesruimte effectief kon aanpakken. De combinatie van de ontvochtigers en de onzichtbare deur oplossing zou het temperatuurprobleem in de productiezone oplossen. De volledige installatie werd in minder dan twee weken voltooid, zonder enige onderbreking van de bedrijfsactiviteiten.

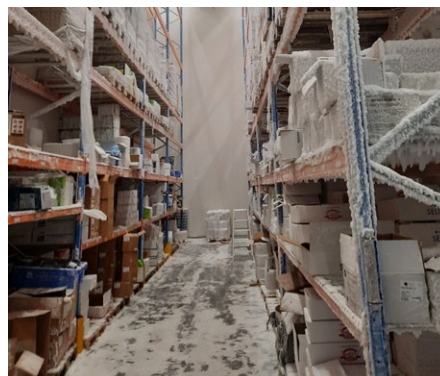
Voor de onzichtbare deur oplossing werkt Munters samen met Masterveil, een Belgisch bedrijf waarmee ze eerder op succesvolle wijze hebben samengewerkt bij verschillende vergelijkbare projecten. De onzichtbare deur is een innovatieve oplossing waarmee een thermische scheiding wordt gecreëerd die de koude lucht in de diepvries houdt en de warme in de naastgelegen productiezone. Hierdoor moeten de verdamperen aan weerszijde minder hard werken en wordt er bijkomstig een aanzienlijke energiebesparing gerealiseerd.

”Onmiddellijk na de totaaloplossing van Munters merkten we een enorm verschil. Het ijs en sneeuw in de vriezer verdwenen als sneeuw voor de zon. En de temperatuur in de productiezone steeg van -2°C naar de gewenste $+10^{\circ}\text{C}$. We creëerden zo een veel fijnere, veiligere en hygiënische werkomgeving voor product en medewerker, met verhoogde motivatie en minder ziekte-dagen tot gevolg. Dat waardeert ons personeel enorm.”

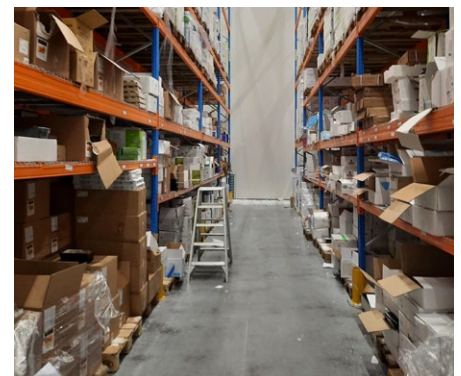
Maxim Seghers, Zaakvoerder Visbedrijf Quisquater & Co



Vocht en ijsvorming bedreigen werkomgeving in vriesruimte.



Ijs en sneeuw vormden zich op de vloer, de rekken en op de producten zelf.



Veiligere werkomgeving in vriesruimte dankzij de totaaloplossing van Munters.

Combinatie ontvochtiger en onzichtbare deuroplossing creëren veilige werkomgeving bij Visbedrijf Quisquater & Co

De oplossing bij Visbedrijf Quisquater & Co bestaat uit:

- Munters IceDry 1400
- Munters ML1100 ontvochtiger
- Masterveil Airstop oplossing

De **Munters IceDry 1400** is speciaal ontwikkeld voor plaatsing in vriesruimtes en biedt twee voordelen; Door een dauwpunt verlaging voorkomt het dat waterdamp in de vriescel migreert en bevroert. Bijkomend zal de IceDry al het reeds aanwezige sneeuw en ijs sublimeren, wat resulteert in een veiligere en efficiëntere werkomgeving.



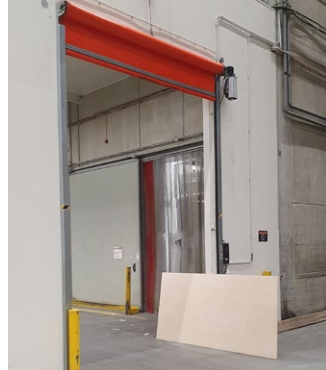
Munters
IceDry 1400

De **Munters ML1100** beheerst het vocht in de productiezone naast de diepvries door het dauwpunt snel te verlagen na elke reiniging met water. Door het drogen na reinigen wordt de vochtlast naar de diepvries drastisch verminderd, en zorgt de droge lucht ook voor een veel beter beheersbaar kiemgetal en verbeterde hygiëne huishouding in de productiezone zelf.



De Munters
ML1100

Masterveil's onzichtbare deur oplossing zorgt voor een betere thermische afscherming tussen vriezer en productieruimte en vermindert het warmteverlies tot 70%. Het verhoogt comfort en draagt ook bij aan de vochtbeheersing tussen de verschillende zones.



Masterveil's onzichtbare deur



→ Benieuwd of Munters ook een oplossing heeft voor jouw bedrijf?
Bezoek onze website www.munters.com.