



REDAKTION

HÄNDER är en kund- och leverantörstidning från Sterisol AB.

Ansvarig utgivare: Björn Rylander, vd.

I redaktionen: Rein Kilk, Johan Lassus, Sterisol AB samt

NPP Reklambyrå AB, Örebro.

Sterisol Box 149, 592 23 Vadstena.
Tfn 0143-768 68. Fax 0143-136 09.
E-post: info@sterisol.se Internet: www.sterisol.se

puls Återförsäljare i Norge:
Puls as, Postboks 77, Leirdal, 1008 Oslo.
Tlf: 23 32 30 00.

Dotterbolag stärker satsning i Danmark



– Vi ser utvecklingsmöjligheter i Danmark och vill ha en egen organisation. Eftersom vi jobbar

mycket med personlig försäljning gäller det att vara tydlig mot marknaden, säger

Björn Rylander, vd för Sterisol AB. Foersom är en av Sterisols äldsta distributörer. Samarbetet inleddes 1980 och företaget var då en av Sterisols första samarbetspartners utomlands.

Den omfattande, danska livsmedelsindustrin och sjukvården är sedan tidigare viktiga och starka kundsegment för Sterisol. Björn Rylander ser ytterligare utvecklingsmöjligheter:

Sterisol fortsätter att stärka positionerna på sin hemmamarknad, Norden. Ett led i det är att Sterisol nu förvärvat samtliga aktier i Foersom Sterisol a/s. Sterisols dotterbolag i Danmark heter numera Sterisol Danmark a/s.

– Genom investeringar ska vi stärka våra positioner där ytterligare. Men vi vill nå fler marknadssegment. Vi har en så pass unik och stark produkt att möjligheterna bör vara goda, säger han och tänker på SterisolSystems hudvårdsprodukter utan konserveringsmedel.

Försäljningsorganisationen har genomgått förändringar och stärkts rejält. I företaget finns sju anställda.

– Vi har en stark tro på framtiden med

Sterisol. Vi har två nya grossister som återförsäljare på sjukvårdssidan och ska stärka även på industrisidan, säger Poul-Erik Øhlenschläger, ny vd för Sterisol Danmark a/s sedan april.

Som dotterbolag till Sterisol är det danska bolaget unikt genom att marknadsföra även andra produkter, som t ex specialmadrasser och annan utrustning till sjukvården.



Lägg order före 16 december

Jul- och nyårshelgerna innebär en del förändringar i våra öppettider. Se därför över ert lager av Sterisolprodukter och beställ nytt vid behov. För att hinna expediera varor före nyår vill vi ha din order senast torsdagen den 16 december.

Sterisol har helt stängt den 23 december och den 30 december. Lagret är dessutom stängt den 27, 28 och 29 december.

Den 3, 4 och 5 januari är det åter öppet, men vi stänger kl 13.00 den 5 januari. Fredagen den 7 januari helt stängt.

Sterisol tackar för det gångna året och önskar alla kunder och leverantörer en

**God Jul
&
Gott Nytt År!**



Livsmedelsspecial

Färskaste storbageriet använder SterisolSystem

Sidan 2

Handdesinfektionen nog utvald av Arla Foods

Sidan 3

Livsmedelsindustrier har mycket höga hygienkrav. Många av dem har valt hudvårdsprodukter i SterisolSystem. I det här numret av Händer berättar vi om några av dem – bland annat Sveriges nyaste storbageri, Cerealia Bakeries i Umeå.

Bild: Cerealia Bakeries.



Sterisols produkter på landets färskaste storbageri

Ceralia Bakeries' anläggning i Umeå är inte bara ny, hypermodern och väldig. Sveriges färskaste storbageri är dessutom byggt för att uppfylla oerhört höga hygienkrav. Alla hygienutrymmen – tvättställ, duschar etc – är utrustade med Sterisols hudvårdsprodukter.

Limpor och annat bröd med välbekanta varumärken som Schulstad, Skogaholm och Henning rullar fram på löpande band. Bageriet i Umeå "servar" hela norra Sverige (från Ljusdal och uppåt "så långt vägarna är plogade") och pumpar ut bröd i en imponerande takt. – Vi har sju produktionslinjer; limpor är den stora produkten men vi bakar även frallor, tekakor, tunnbröd, kaffebröd och mycket annat. Totalt har vi för närvarande en produktionsvolym på 12 000 ton bröd per år. Någon har räknat ut att det motsvarar 240 miljoner kanelbullar, berättar Olle Hagberg, informator på Ceralia Bakeries i Umeå.

Hygien "inbyggd"

Den moderna, gigantiska anläggningen, med totalt 110 anställda, har avancerade tekniska system inbyggda och ambitionerna är mycket höga när det gäller hygienfrågorna. Golvytorna i produktionsdelen är helt fria från rörinstallationer för att underlätta städningen. Exempelvis kommer vattenledning-

arna uppifrån, från den speciella installationsvåningen på plan två där all ventilation, vatten och el samlats. En del av verksamheten sker i utrymmen med speciell "renrumsteknik" – exempelvis med övertryck i förhållande till omgivningen, för att inte få in oönskade luftpartiklar. Hygienzoner, passage via luftslussar och särskilda hygienkläder för personalen är andra villkor som gäller på Umeabageriet. – Hygienkraven från handeln, våra kunder, ökar hela tiden och det gäller för oss att hänga med. Vi levererar till alla stora livsmedelskedjor och samtliga har speciella miljö- och kvalitetsledningssystem som de styrs av. Det innebär höga hygienkrav på alla leverantörer, säger Olle Hagberg.

Hudvård med Sterisol

Den omfattande satsningen på hygien gäller naturligtvis även personlig hygien och man har valt att installera hudvårdsprodukter från Sterisol i varje hygienutrymme. Det handlar genomgående om produkter som är parfym-

fria – och dessutom helt fria från konserveringsmedel – i SterisolSystem. Den flytande tvålen (art nr 4810, Svanmärkt) i 0,7-literspåse finns vid samtliga tvättställ och på flera platser finns samma milda tvål i 5-litersförpackning (art nr 4819). I duschutrymmena används dessutom 5-liters Mild duschtvål (art nr 4817). Sterisol Handdesinfektion, med bas av etanol, (art nr 4106) är en annan viktig produkt på storbageriet – och i alla branscher där hygienkraven är extra höga. – Även besökare på bageriet ska använda handdesinfektionen. I övrigt har alla anställda gått igenom en särskild hygienutbildning och vi försöker vid personalmöten påminna om hur viktigt det är med bra handhygien, säger Olle Hagberg.



Allting är "jätte-" på storbageriet i Umeå. Våningsytan är 17 800m² och här jobbar omkring 110 anställda. Anläggningen har åtta silos som rymmer 54 ton mjöl var, två siraps-tankar om 20 ton var och två tankar för flytande jäst om 30 ton var.

Arla Foods ställer höga krav – och väljer gärna Sterisol

Hygienkraven inom livsmedelsindustrin är mycket höga och framför allt gäller det förstås att förhindra oönskade bakterier från att föras över till livsmedlet. Att noggrann desinfektering av händerna är den bästa metoden, det vet redan alla i branschen – inte minst inom Arla Foods.

Arla Foods är Nordeuropas ledande mejeriföretag och här är man mycket noga med vilka produkter som tas in i anslutning till produktionen. Det görs noggranna tester av produkternas egenskaper och hur de fungerar i verksamheten, men man tittar även på hur produkterna och deras olika beståndsdelar kan påverka vår miljö. Hos Arla försöker man dessutom hålla nere mängden olika artiklar – annars blir det lätt en uppsjö av märken och leverantörer att välja bland. – Vi håller oss till ett medel för varje användningsområde så långt det är möjligt, säger Holger Lindström, kvalitetscontroller på Arla Foods i Göteborg. Och när man hör det är det förstås ännu roligare att konstatera att Sterisols handdesinfektion har använts på Göteborgs mejerianläggning ett bra tag.

Tuffare tag mot virus

Tidigare använde man Sterisols handdesinfektion med isopropanol (art. nr. 4105) som finns som "grön", det vill säga godkänd, produkt i Arla Foods centrala miljövärdering. Men sedan ungefär ett år tillbaka har mejeriet i Göteborg istället valt handdesinfektionen som innehåller etanol (art. nr. 4106). – Vi bytte helt enkelt för att undersökningar



Fruktyoghurt är en av flera mejeriprodukter som tillverkas på Arla Foods anläggning i Göteborg. Hygienkraven är mycket höga och för personalens handhygien har man valt Sterisols Handdesinfektion med etanolbas. Bild: Arla Foods.

visar att etanolvarianten fungerar ännu effektivare mot virus, konstaterar Holger Lindström. Och den är godkänd av vår branschorganisation Svensk Mjolk. (Se notis nedan.) Sterisols handdesinfektion är effektiv i alla miljöer som kräver mycket noggrann hygien genom att den dödar de oönskade mikroorganismerna på huden. Produkten innehåller dessutom glycerin som förhindrar att huden torkar ut, något som är viktigt eftersom livsmedelshandlingen kräver att man tvättar sig ofta.

Om Arla Foods

Arla Foods är en kooperativ förening som ägs av ca 11.400 mjölkbönder i Sverige och Danmark. Tillsammans levererar de 6,2 miljarder kilo mjölk per år, vilket motsvarar ungefär 80 procent av den totala mjölkproduktionen i Sverige och Danmark. Arla Foods har 70 mejerianläggningar i Danmark, Sverige och Storbritannien, egen produktion i ytterligare åtta länder samt försäljningskontor i 23 länder. Arla Foods Göteborg Mejeri producerar gräddor, mjölk- och filprodukter samt fruktyoghurt. Här arbetar ca 375 personer.

Svensk Mjolk rekommenderar Sterisols handdesinfektion

Svenska mjölkbönder och svensk mejeriindustri har en gemensam branschorganisation som heter just Svensk Mjolk. Nu rekommenderar Svensk Mjolk sina medlemmar att använda produkter från Sterisol. Bland annat för miljöns skull.

Svensk Mjolk ska samla, utveckla och kommunicera kunskap i kedjan från ko till konsument. Det handlar om det mesta: kost och nutrition, matlagning, mjölk kvalitet, mjölkpolitik, miljö, utfodring

och skötsel, mjölkekonomi, djurhälsa och avel. Att värna om miljön och bidra till en hållbar utveckling är viktigt för organisationen och man har därför tillsatt ett branschgemensamt kemikalieråd. Rådet har i sin tur arbetat fram en bas för miljöbedömning av alla kemikalier som används i anslutning till mjölkproduktionen och kan på så sätt ge välgrundade rekommendationer till sina medlemmar. Nykomlingar på listan över kemikalierådets rekommenderade produkter är sedan i somras Sterisols handdesinfektionsprodukter, både 4105 och 4106.