

Novadan

- rengørings-
produkter &
optimerede
rengørings-
løsninger



Skandinavisk producent af rengøringsprodukter og desinfektion til fødevarerindustrien

■ BRYGGERI

- MICRO BRYGGERI
- VIN
- LÆSKEDRIKKE
- VAND

■ MEJERI

- MÆLK
- YOGHURT
- OST
- PULVER

■ FØDEVAREPROD.

- KØD
- FISK
- KYLLING
- GRØNTSAGER

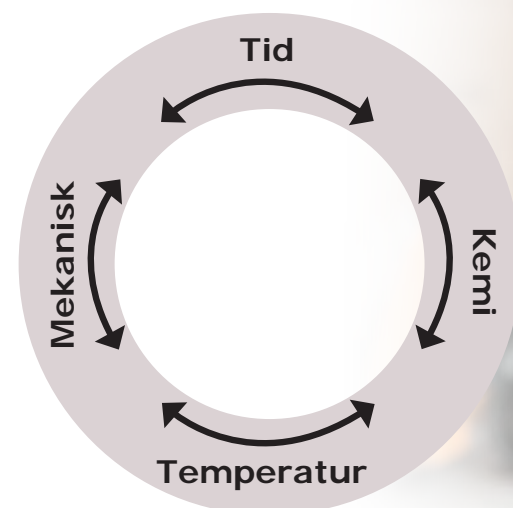


- | | | |
|----------------------------------|--|-----------------------|
| 1 Rengøring grundregler | 2 Novadan | 3 Membran |
| 4 CIP (Cleaning in Place) | 5 DPC (Overfladerengøring) | 6 Kassevask |
| 7 Båndsmøring | 8 Personlig hygiejne/
Teknisk udstyr | 9 Desinfektion |
| 10 Novadan - din partner | | |

- **Øge fødevarerens sikkerheden og optimere rengøringsprocesser og produktivitet på samme tid.**
- **Innovative løsninger med kvalitetsprodukter, teknisk kompetence samt god service.**
- **Koncepter tilpasset den aktuelle fødevarer- og drikkevareproducerende industri.**

Grundregler i rengøringen

Sinners cirkel



Faktorer, som har indflydelse på rengøringsresultatet, er: Tid, Kemi, Temperatur og Mekanisk indflydelse. Disse faktorer er indbyrdes afhængige.

Når en af faktorerne ændres, vil det have betydning for rengøringseffektiviteten og resultatet. Hvis en faktor ændres, skal en eller flere af de øvrige faktorer også justeres med henblik på at kompensere for ændringen.

Det er derfor Sinners Cirkel er udgangspunktet og et vigtigt redskab i enhver optimering af rengøringsprocesserne.

Novadan

Din innovative partner



Innovation

Hvis du har fokus på:

- kvalitet og fødevarerens sikkerhed
- produktionseffektivitet og optimering
- optimering af anlæg
- omtanke for miljøet

så har vi mindst en ting til fælles. Vi har samme fokusområder.

Grundet mange års erfaring inden for rengøring i fødevarer- og drikkevareforarbejdende virksomheder vil du opleve, at Novadan er en engageret og løsningsorienteret partner, som målrettet arbejder på at optimere dine rengøringsprocesser til fordel for driftseffektivitet og økonomiske fordele.

Vi går **ALDRIG** på kompromis med fødevarerens sikkerhed og -kvalitet! Vores højtuddannede tekniske konsulenter og vores udviklede koncepter sørger i stedet for at levere verdens-klasses løsninger til vores kunder.

Novadan har eget laboratorium og produktion, hvor en lang række rengøring- og desinfektionsmidler af høj kvalitet udvikles og produceres. I det område er Novadan blandt de markedsledende i dag. Vi er beliggende i Kolding og blev etableret tilbage i 1980. Gennem årene har vi udviklet os til at være en anerkendt og veletableret partner med mange tilfredse kunder i mange lande.

Vi møder vores kunder med respekt og en professionel tilgang til opgaven. Vi arbejder tæt sammen med vores kunder i opstartsfasen, og vi besøger vores kunder regelmæssigt med henblik på evaluering af de opnåede resultater. For Novadan betyder det alt, at vores kunder er tilfredse, og at vi gør en forskel i form af forbedringer.

Membranrensning

UF, RO, NF og MF membraner



Lige siden de første membraner blev produceret er markedsapplikationerne vokset eksplosivt. I dag gennemgår mange forskellige typer fødevarer en opkoncentrationsproces - med f.eks. UF, RO, NF og MF membraner primært i mejerisektoren.

I kraft af dette er kravene til pH, oxidation og kemisk påvirkning også strammet, da den mindst mulige påvirkning af membranen er krævet - og samtidig - den længst mulige levetid og et maksimalt produktionsflow.

Godkendte koncepter

Gennem mere end 30 år har Novadan været på forkant med viden, udvikling og samarbejde med velkendte OEM'ere inden for membranteknologi.

Novadan er derfor en af de førende inden for rengøring og problemløsning af membranlæg, som benyttes til produktion i fødevarerforarbejdende virksomheder, og i medicinal- og bioteknologiske sektorer.

Novadans unikke række af produkter til dette segment sikrer kunden en løsning, som på ethvert tidspunkt bringer anlægget tilbage til udgangspunktet.

Vi udfører en kritisk gennemgang af processen med fokus på optimering af ressourcerne.



Novadan udarbejder specifikke rengøringsløsninger, som er tilpasset hvert enkelt produktionsanlæg.

- med optimal respekt for membranens levetid
- med optimal respekt for produktionskapacitet
- med muligheden for at få anlægget tilbage til udgangspunktet til enhver tid
- med fokus på energioptimering: Vand, Elektricitet og Tid

Novadan arbejder løbende med alle driftsparametre og produkternes indvirkning på miljøet og udstyr i samarbejde med kunden.



CIP (Cleaning in Place)

Strukturerede guidelines og procedurer

I fødevarer- og drikkevarerforarbejdende virksomheder er rengøring af produktionsudstyr i lukkede systemer det, vi kalder CIP (Cleaning in Place).

Lige gyldigt om du arbejder i mejerisektoren, læskedrikke-sektoren eller andre sektorer er rengøringen afgørende med henblik på at sikre høj produktkvalitet og effektivitet. Men den optimale rengøringsmetode varierer afhængigt af sektoren, du arbejder i.

Med fokus på at opretholde en høj produktkvalitet samtidig med at rengøringsprocesserne optimeres, udarbejder Novadan en analyse og anbefaler tilretninger tilpasset dit anlæg, produkter osv. Optimeringen af processerne har til hensigt at reducere driftstoptiden (downtime) til CIP og skabe besparelser.



Reducere "downtime"

Overfladerengøring

Skum-produkter i verdensklasse

Novadan har udviklet en komplet produktportefølje med meget effektive løsninger til overfladerengøring i fødevarerindustrien. Dette betyder tidsbesparelser og økonomiske fordele.

I produktporteføljen finder du skumprodukter, som især er udviklet til lavtrykssystemer, da de giver optimal skum og rengøringsresultat.

Du vil opleve vedhæftning i verdensklasse og høj befugtningsevne, og produkterne kan klare selv de mest svære opgaver med fedt, blod og protein. Derudover er produkterne nemme at skylle af, når rengøringen er gennemført.

Novadans produkter efterlader overfladerne rene og uden rester, som er med til at garantere en høj fødevarerikkerhed.



Novadan tilbyder et produktsortiment specielt udviklet til de forskellige udfordringer, som forekommer i hver specifik applikation i fødevarerindustrien.

Novadan har høj kvalitets løsninger til alle applikationer fra røgvogne til fisk (rød/hvid) og kød (rød/hvid), kylling og sensitive overflader.

5 **Løsninger**

Kassevask

Tilfredse kunder



Dit image og dine kunders tilfredshed er i spil. Men det er ikke alt. Fødevarerikkerhed og bedre hygiejne er også afhængig af et godt vaskeresultat.

Med Novadans produkter kan du leve op til de forskellige standarder: HACCP, ISO, GMP, og det er nemmere at retfærdiggøre prisen over for dine kunder, som anvender kasserne.

Har du oplevet at skulle foretage en omvask? Novadan kan hjælpe med at minimere graden af omvask, og du vil opleve, at det er nemmere at rengøre kasserne, når du vasker dem næste gang. Blandt andet vil du ikke finde rester af lim, etiketter, protein belægninger og kemirester (bedre arbejdsmiljø).

.... og ikke nok med det – med Novadans løsning er kasserne mere tørre efter vask.



Troværdig



6

Båndsmøring

Effektiv drift

Når du overvejer, hvilken sæbe/smøring du skal vælge, vil flere aspekter have indflydelse på valget: Båndtype, emballagematerialer og produkttype.

Det er derfor afgørende at vælge den rigtige sæbe til at sikre båndet effektiv drift. Novadan har udviklet innovative smøreløsninger med henblik på at optimere båndets drift, og der tilbydes et komplet produktsortiment.

Effektiv



Personlig hygiejne

Vær bevidst om vigtigheden

Fødevarer sikkerhed er et vigtigt emne i fødevarer- og drikkevarer forarbejdende virksomheder, da ineffektiv og utilstrækkelig håndhygiejne samt sæl- og støvle vask kan have fatale konsekvenser, såsom krydskontaminering.

Høje standarder for personlig hygiejne forhindrer spredningen af patogene bakterier, og Novadan har viden og produkter til ikke bare at sikre arbejdsmiljøet, men også sikre procedurer til personlig hygiejne.

Sikkerhed



Teknisk udstyr

Doseringsystemer til forskellige applikationer

Et godt doseringsanlæg er en vigtig parameter, når det gælder kemikalier, og Novadan tilbyder en række høj kvalitets systemer til dette formål.

Vi har fokus på:

- Korrekt dosering
- Høj driftssikkerhed
- Lavtryk
- Alarm ved tom tank/tromle eller andre doseringsafbrydelser.
- Minimal manuel håndtering af kemi

Novadans service team sørger for opstart og vedligeholdelse af det tekniske udstyr.

Vi kan også tilbyde et reservedelslager til vores høj kvalitets-doseringsystemer.



Desinfektion

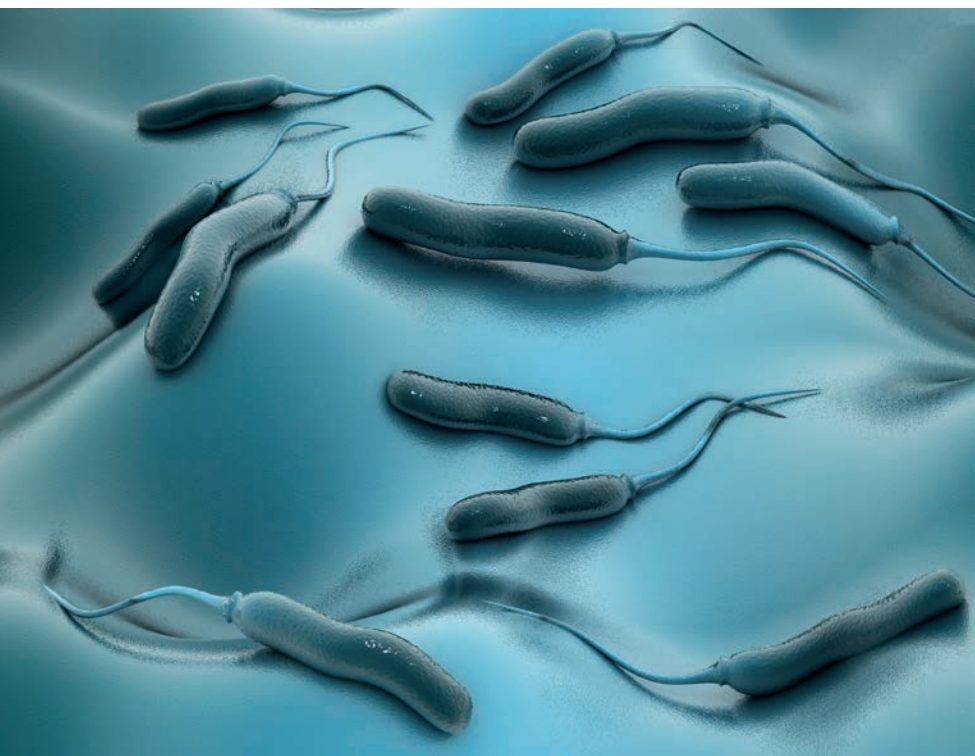
Pereddikesyre -
fremtidens valg

Kvalitet



Desinfektion er nødvendig for at producere høj kvalitetsprodukter. Desinfektion er en proces, som finder sted efter rengøringen af udstyr eller anlæg. Det er forudsætningen for, at desinfektionsprocessen vil være effektiv. En optimal desinficering vil kun kunne foretages med den korrekte dosering og under de anbefalede temperaturforhold. Kun derved sikrer vi, at:

- Mikrobiologisk kontaminering forhindres
- Produktionseffektiviteten opretholdes
- Interne og eksterne kvalitetskrav opfyldes
- Fordelagtig effekt på virksomhedens image



Over tid har Novadan med stor succes ændret løsninger fra konventionel desinfektion til pereddikesyre desinfektion, hvilket har betydet besparelser og miljømæssige fordele, som vores kunder har bifaldet.

Der er stor effekt på de bakteriologiske resultater, og fødevarereproducenterne kan som følge heraf udnytte ressourcerne optimalt til fokus på at producere.

Pereddikesyre er et desinfektionsmiddel, som er effektivt mod: Bakterier, virus, gær og skimmel.



Novadan er registreret på ECHAs Article 95-liste for indholdsstofferne:

- Pereddikesyre
- Jod & PVP-Jod (landbrug)



Fordele for fødevarereproducenter, som benytter pereddikesyre, er åbenlyse:

- En miljømæssig grønnere profil.
- Pereddikesyre benyttes koldt til CIP systemer og overfladedesinfektion, hvilket resulterer i besparelser på tid og energi.

Novadans produktsortiment inden for pereddikesyre dækker alle behov i den fødevarereproducerende industri.

Novadan - din partner i fødevareresikkerhed fordi du tager rengøring alvorligt

Mejeri



Kødforarbejdning



Bryggeri



Kylling



Fisk og skaldyr



Læskedrikke



Høj kvalitetsprodukter og image er altafgørende i fødevarerindustrien.

Beskyt dit brand, dit image og dine kunder ved at vælge en partner, som tager rengøring seriøst. Kun de færreste industrier er så sårbare som fødevarerindustrien, og utilstrækkelige rengøringsprocesser, samt mangel på den rigtige ekspertise kan ødelægge en virksomheds image på ganske kort tid.

Novadan indleder med at udarbejde en grundig analyse af alle rengøringsprocesser og rådgive dig om, hvordan du optimerer dine rengøringsprocesser med sikkerhed i højsædet. Vores tekniske konsulenter er med dig hele vejen og sætter en ære i at smøje ærmerne op og komme i gang med arbejdet!

Altsammen til ære for kundernes sikkerhed og med økonomisk gevinst for dig.

Beskyttelse af dit brand



Novadan er en innovativ dansk produktions- og servicevirksomhed, som blev etableret tilbage i 1980 med en baggrund i den danske mejerisektor. Novadan er den største producent på B-t-B markedet i Skandinavien og har egen produktions- og R&D afdeling i Kolding, hvor en bred række højkvalitets rengøringsprodukter, vaskepulver og desinfektionsmidler produceres.

Novadan er certificeret i henhold til standarderne DS/ISO 9001 inden for kvalitet og DS/ISO 14001 inden for miljøområdet.

Novadan er en leverandør af rengørings- og hygiejneløsninger til både de danske og de internationale farmaceutiske- og fødevarerindustrier, f.eks. slagterier, fødevarerforarbejdende virksomheder, mejerier og bryggerier. Kort sagt, Novadan er en kompetent partner i løsning af enhver rengøringsopgave.

