

HYGIENE SPEZIAL 2021

afz allgemeine
fleischer zeitung

FLEISCHWIRTSCHAFT



Beschichtung gegen Schimmel



BIONI SYSTEM GMBH

Lessingstraße 21
46149 Oberhausen
+49 208 621 75-54
mail@bioni-system.de
www.bioni-system.de

Wo Lebensmittel verarbeitet werden, finden Schimmelpilze und Bakterien oft ideale Lebensbedingungen. Denn Produktionsprozesse und tägliche Reinigung sorgen für enorm hohe Feuchtelasten, die meist nicht vollständig abgebaut werden können. Wiederkehrender Schimmelbefall an Wänden und Decken sowie feuchtigkeitsbedingte Abplatzungen von Altanstrichen sind häufig die Folge und führen zu kontinuierlich durchzuführenden Instandhaltungsarbeiten, nicht selten begleitet von teuren Produktionsunterbrechungen und -ausfällen.

Mit dem Fraunhofer Institut (ICT) entwickelte Silber-System-Technologie

Die Oberhausener BIONI SYSTEM GmbH hat sich auf die nachhaltige Beseitigung und die Prävention von Feuchtigkeits- und Schimmelproblemen spezialisiert und bietet mit dem patentierten Beschichtungssystem BIONI SYSTEM FOOD ein seit Jahren in der Fleischbranche bewährtes Lösungskonzept für Feuchtbereiche und schimmelgefährdete Räume. Das silbersystem-basierte Beschichtungssystem kann direkt auf kontaminierte Oberflächen aufgetragen werden und wurde von BIONI gemeinsam mit dem Fraunhofer Institut (ICT) entwickelt und patentiert. Es ist völlig geruchsfrei, zeichnet sich durch eine hohe Reinigungs- und Chemikalienbeständigkeit aus und beseitigt außerdem Corona-Viren zu über 99,9 Prozent an der Oberfläche.

Hygieneverbessernde Komplettlösung aus einer Hand - deutschlandweit

In mehreren hundert Anwendungen – von der Metzgerei bis zum internationalen Großkonzern – konnte BIONI SYSTEM bereits über 100.000 m² schimmelbefallener Gebäudeoberflächen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie erfolgreich sanieren und nachhaltig vor künftigen Schimmel- und Bakterienbefall schützen.

