

Comfort Hotel, Copenhagen Airport



Comfort Hotel, Copenhagen Airport

For Comfort Hotel Copenhagen Airport er høj driftssikkerhed i storkøkkenerne afgørende. Derfor får hotellet regelmæssigt serviceret sine fedtudskillere

Med en maksimal kapacitet på 1.800 hotelgæster fordelt på 605 værelser, og conferencefaciliteter til 2.200 deltagere, er en stabil drift og produktion i storkøkkenerne uden unødige stop altafgørende for Comfort Hotel Copenhagen Airport.

Derfor får hotellet løbende serviceret deres fedtudskillere fra ACO, der skal forhindre fedt fra madlavningen i at løbe direkte ud i kloakken. Fedtudskillerne har været i drift siden hotellets åbning i maj 2021.

»Da vores operation kører 24/7, har vi brug for driftssikkerhed og hurtig servicesupport, hvis der skulle opstå fejl som eksempelvis et pumpenedbrud,«

siger Alexander Wich, Cluster Facility Manager på Comfort Hotel.

Som leverandør af løsninger til fedtudsugning betoner ACO netop vigtigheden af at have en serviceaftale. Dermed sikres det, at fedtudskilleren fungerer optimalt, også af hensyn til beskyttelse af miljøet.

»Ved serviceeftersyn gennemgår vi både de tilhørende pumper og fedtudskilleren fra A til Z. Pumperne serviceres typiske fire gange om året, mens tanken, der opsamler fedtet, eksempelvis renses to gange årligt. Dernæst udfærdiger vi en tilstandsrapport til kunden og kommer med gode råd til vedligeholdelsen og den fremtidige drift,« siger Martin Bagge Møller,

servicekoordinator og kloakmester for ACO.

Han påpeger, at det kan have store negative konsekvenser, hvis man ikke får serviceret fedtudskilleren regelmæssigt.

»Gør man ikke noget aktivt, kan det få store konsekvenser for udstyret, kloaksystemet og i sidste ende skade naturen,« siger Martin Bagge Møller.

Normen foreskriver service på pumper hver tredje måned og hvert halve år på selve fedtudskilleren. Intervallerne tilpasses dog altid den enkelte kundes behov, men ACO anbefaler som minimum at følge serviceintervaller iht. normen. Slamsugning, hvor tanken

tømmes for det opsamlende fedt, anbefales en gang om måneden.

»Regelmæssig service forlænger også levetiden på fedtudskilleren og giver en forbedret totaløkonomi,« siger Martin Bagge Møller.

Dyrt at skippe service

Konsekvensen ved ikke at få serviceret sin fedtudskiller være, at den stopper til og dermed også giver driftstop i køkkenet, fordi der hverken kan skylles ud eller vaskes op.

Fedtets kan eksempelvis også trænge ind i pumperne, og i værste fald kan der ske overløb og dermed oversvømmelse i kælderen.

»Det kan hurtigt blive en dyr affære med følgeskader på gulve, vægge og øvrigt inventar,« understreger Martin Bagge Møller.

For at undgå disse scenarier, er der også mulighed for at tilkoble en cloud-overvågningsenhed, der kan alarmere ved driftstop og sende besked, når fedtlaget er så tykt, at fedtudskilleren skal tømmes eller serviceres.

God kommunikation ved servicebesøg

Comfort Hotel Copenhagen Airport har valgt at have en serviceaftale med ACO, fordi de gerne ville have en servicetale direkte med det firma, der installerede fedtudskillerne og som er eksperter i produktet.

»Det er en fordel, at ACO har en større viden og forståelse af fedtudskillerne. Det er også vigtigt, at jeg kan række ud til ACO hurtigt. De er hurtige til at svare på henvendelser både på telefon og e-mail,« siger Alexander Wich og fremhæver, at der er en god kommunikation ved servicebesøgene:

»ACO fortæller os som regel en uge før, hvornår de kommer. Når servicen er gennemført, får vi en rapport inden for få dage. Desuden får vi løbende gode råd, for eksempel om alarmernes funktion, og om hvordan fedtudskilleren virker i samspil med madaffaldskværnen, der er placeret ved siden af.«



Information

Projekt: Comfort Hotel

Lokation: Comfort Hotel, Copenhagen Airport

Installationsår: 2021

ACO Produkter:

- ACO Fedtudskiller
- ACO Serviceaftale