

## HYGENIKX SKYDDAR PERSONAL OCH KUNDER HOS NWCE

När coronaviruskrisen slog till reagerade NWCE Foodservice Equipment snabbt för att ge stöd till sina kunder, samtidigt som den behöll en säker drift för sin kontorspersonal. Vid sidan av sociala avståndstagande och strikta rengöringsrutiner introducerade NWCE **HyGenikx** till sitt huvudkontor för att skydda personalens välbefinnande.



**I MAJ 2020 INSTALLERADE NWCE TRE HYGENIKX ENHETER PÅ SITT KONTOR I BOLTON.**  
**BEN ODLING, VD PÅ NWCE FOODSERVICE EQUIPMENT, KOMMENTERAR:**

” NWCE har hållit öppet under hela coronaviruspandemin, för att betjäna våra NHS-kunder och andra kunder som fortfarande arbetar och tillhandahåller viktiga tjänster. Detta har inneburit att hålla vårt huvudkontor öppet, med strikta hygien- och rengöringsåtgärder på plats, och **HyGenikx**-tekniken som ett extra försvarsmedel.

Vi visste redan fördelarna med **HyGenikx**, då vi erbjuder enheterna till våra kunder, och jag var mycket angelägen om att ha dem installerade på våra kontor, för att skydda vår egen personal. Vi vill att vår miljö ska vara så säker som möjligt, och dessa enheter dödar sjukdomar som orsakas av luftburna patogener – så det var en no-brainer!

Ben Odling, VD på NWCE Foodservice Equipment

NWCE Foodservice Equipment är ett Bolton-baserat företag inom kommersiell utrustning som tillhandahåller installations-, service-, reparations- och underhållslösningar till norra England. NWCE betjänar branschen sedan över 20 år, är mycket vana vid att veta hur man bäst kan stödja sina kunder och deras kommersiella kök.

När coronaviruskrisen slog till reagerade NWCE snabbt för att ge finansiell och operativ hjälp till sina kunder – samtidigt som en säker drift för den egna personalen upprätthölls. Vid sidan av socialt avståndstagande och strikta rengöringsrutiner, introducerade NWCE **HyGenikx**-enheter till sitt huvudkontor, för att hjälpa till att hålla sin personal skyddad.

Även om **HyGenikx** inte har testats mot den aktuella Coronavirus-stammen (SARS-CoV-2), eftersom det inte finns tillräckligt med data fritt tillgängligt, har **HyGenikx**-tekniken testats mot MS-2-kolifag (ett surrogat för Norovirus), och uppnått betydande minskningar av antalet i både luftprover och på ytor. MS-2 är ett icke-hölje virus som är svårare att döda än lipidhölje SARS-CoV-2.

★ **HyGenikx** är en avancerad och kompakt, väggmonterad luft och ytsteriliserare som bevisats utrota virus och bakterier. Ursprungligen utformad utslutande för storköks och livsmedelsmiljöer, har nu **HyGenikx** sortimentet expanderat till att omfatta en ”kontors” modell, för att hjälpa fler företag att skydda sin personal mot spridning av infektioner.

★ **HyGenikx** använder en kombination av de mest effektiva luft- och ytsteriliseringsteknikerna som finns för att producera Superoxidjoner och Plasma Quatro, som har visat sig rikta in sig på och döda biologiska faror, inklusive Salmonella, E.coli, Norovirus och andra primära smittkällor. Dessutom har **HyGenikx** bevisats eliminera skadliga Listeria i en oberoende valideringsstudie som utförts av ALS laboratorier – Storbritanniens ledande leverantör av tjänster inom tester för mat och dryck.



Vi erbjuder för närvarande två modeller för användning i ockuperade områden, såsom kontor, korridorer och mottagningsområden, med låg ventilation och luftcirkulation. Dessa kan användas i multiplar som täcker en maximal yta på 80m<sup>2</sup>.

Den nya **HyGenikx** modellen för kontor, receptioner och mindre områden ansluter sig till prisbelönta sortimentet av lösningar inom restaurang och storkök, med modeller som passar varje applikation, från matlagning, kylrum, omklädningsrum till toaletter.

” Vi har läst de vetenskapliga rapporterna, vi förstår tekniken, och vi vet att **HyGenikx** kan förbättra hygien till nivåer omöjliga för oss att uppnå med enbart normal kontorsrengöring.

Precis som alla arbetsgivare har vi en skyldighet att säkerställa våra anställdas hälsa, säkerhet och välbefinnande, och med **HyGenikx** vet vi att vi gör allt vi kan för att skydda vår personal. Det hjälper också vår personal att känna sig mer självsäkrare och bekvämare att arbeta på kontoret. Den fräska, rena lukten när vi anländer är märkbar, och ger omedelbart extra trygghet.

Vi är mycket glada över att **HyGenikx** sortimentet nu har utökats för att rymma kontor som vårt. Nu kan vi erbjuda **HyGenikx** till våra kunder, för att stödja en säker återöppnande av deras verksamheter inom storköks och livsmedelsmiljöer, samtidigt som vi skyddar vår egen verksamhet och personalens välbefinnande.

Ben Odling, VD på NWCE Foodservice Equipment

För att ta reda på mer om den nya kontorsmodellen, eller restaurang- och storköks Sortimentet, besök: <https://www.greasefix.se/hygenikx>