



ACO. The future of drainage.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Février – 2016



Bâtiment et Industrie

La philosophie HygieneFirst d'ACO certifiée par l'EHEDG et le FCSI



Conscient des enjeux majeurs auxquels sont confrontées l'industrie agro-alimentaire et la restauration en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, ACO investit massivement dans la recherche et le développement de systèmes innovants, durables et efficaces, capables de relever ces défis.

Membre actif depuis de nombreuses années de l'EHEDG (European Hygienic Engineering and Design Group), ACO travaille main dans la main avec cette prestigieuse institution européenne afin de favoriser la diffusion des principes et règles de l'art pour la maîtrise de l'hygiène, depuis le choix des matériaux jusqu'à la conception, l'installation et l'entretien des équipements.

Rappelons que l'EHEDG qui réunit des industriels (IAA et équipementiers) et des fournisseurs de produits et services (emballages, produits et services d'hygiène, conseil et ingénierie, etc.) a pour mission de promouvoir l'hygiène alimentaire en améliorant l'ingénierie et la conception hygiénique durant les différentes étapes de la transformation alimentaire.

Grâce à cette étroite collaboration, ACO participe à l'évolution des normes et des réglementations en matière d'hygiène dans les ateliers de transformation alimentaire. Cela lui permet également de mieux comprendre les besoins du marché et de ses clients. Ainsi, si l'hygiène et la sécurité du personnel sont des facteurs essentiels, ACO ne perd pas de vue que les frais liés à l'entretien et à la maintenance des systèmes de drainage peuvent constituer l'un des postes les plus importants

dans l'entreprise. C'est pourquoi, les produits ACO sont conçus pour offrir l'équilibre parfait entre une hygiène maximale et un coût de fonctionnement maîtrisé et ce, tout au long de leur cycle de vie.

Ce niveau d'exigence a également conduit ACO à s'engager aux côtés du FCSI (Foodservice Consultants Society International). Cette association professionnelle internationale permet de faire progresser les référentiels environnementaux dans le domaine de la restauration collective.

Reconnus par ces deux organismes pour leur capacité à réduire au maximum le risque de prolifération bactérienne, les caniveaux et siphons « HygieneFirst » ACO répondent aux différents enjeux sanitaires grâce à :

- un corps embouti,
- un remplissage sous bordure assurant une bonne continuité entre le système de drainage et le sol,
- des rayons internes de plus de 3 mm qui augmentent significativement l'efficacité du nettoyage,
- un système de cloche siphonoïde inversée électropolie qui assure une vidange rapide à gros volume afin d'éviter les eaux stagnantes et les mauvaises odeurs.

ACO utilise des techniques de production ultramodernes, combinées à un traitement de surface spécial, qui procurent à ses systèmes une durabilité et une résistance optimales à la corrosion.

ACO met un point d'honneur à améliorer la sécurité du personnel. Les caniveaux et siphons des gammes EPUR et ESKIS « HygieneFirst » sont équipés de grilles antidérapantes à bords arrondis pour éviter tout glissement et coupure et permettent un démontage aisé.

Soucieux des questions de santé, de sécurité et d'hygiène dans le secteur de la transformation alimentaire, ACO s'engage à concevoir des systèmes destinés à améliorer la qualité du drainage. La philosophie « HygieneFirst » incarne également l'engagement d'ACO à faire évoluer les mentalités, en faisant connaître les principes d'un drainage hygiénique ainsi que les normes appliquées à chaque étape des différents processus.

A PROPOS D'ACO :

ACO, groupe allemand créé en 1946 par Joseph Severin Ahlmann, est le spécialiste mondial des systèmes de drainage de surface et de prétraitement des eaux usées et de ruissellement. ACO est présent sur 30 sites de production sur les 5 continents et regroupe 4 000 salariés répartis dans 40 pays.

Depuis 1977, ACO S.A.S est implantée dans l'Eure sur un site de plus de 4 hectares. Cet ensemble industriel ultramoderne possède une importante capacité de production 3.500 m² d'ateliers de production (béton de résine et chaudronnerie inox) où plusieurs lignes sont entièrement automatisées, un centre logistique multimodal entièrement informatisée de 2.300 m² des aires de stockage de 20.000 m² et 1.500 m² de bureaux.

En 2015, ACO France ouvre son atelier de production acier inoxydable pour répondre dans les délais aux demandes de siphons et caniveaux pour l'industrie, le bâtiment, le sanitaire. Certifié ISO 9001, ACO S.A.S mise sur un service à forte valeur ajoutée technologique, avec un réseau commercial d'une vingtaine de Responsables de secteur, un service technico-commercial sédentaire ainsi qu'un bureau d'études intégré.

CONTACTS PRESSE

ACO France : Claire Ducreux

 Tél. : 02 32 51 31 05
 Mail : cducreux@aco.fr
www.aco.fr

Agence DM&A : Catherine Pinoteau

 Tél. : 01 30 70 68 89
 Mail : catherinepinoteau@agencedma.fr
www.agencedma.fr

Suivez nous sur
www.facebook.com/acosas.fr

