

Ausgezeichnetes Hygienesdesign der Friedrich Sailer GmbH

Hygieneoptimierter Edelstahlspültisch im red dot design award ausgezeichnet

Technik für Lebensmittelbetriebe fertigt die Friedrich Sailer GmbH bereits seit 1926 in Neu-Ulm und verbindet dabei langjährige Erfahrung in der Edelstahlverarbeitung mit hoher Innovationsbereitschaft: als Reaktion auf die steigenden Hygieneanforderungen in Lebensmittelunternehmen und der Pharmaproduktion entwickelte das Unternehmen in den vergangenen Jahren eine neuen Produktreihe von Hygiene- und Reinraummöbeln aus Edelstahl, die eine besonders hohe Produkt- und Lebensmittelsicherheit gewährleisten.

Mit dieser neuen Produktreihe setzt das familiengeführte Unternehmen nun neue Zeichen in Design und Qualität: Das herausragende und innovative Design der Hygiene- und Reinraummöbel, die die Friedrich Sailer GmbH in erfolgreicher Zusammenarbeit mit eisele kuberg design, ebenfalls aus Neu-Ulm, entwickelt hat, konnte jetzt in einem der renommiertesten Designwettbewerbe der Welt überzeugen. Im Rahmen des red dot award: product design 2010 wurde von einer hochkarätig besetzten Expertenjury das Qualitätssiegel „red dot“ für hohe Designqualität des Edelstahlspültisches verliehen.



„Alle Produkte, die im red dot design award ausgezeichnet wurden, mussten eine international besetzte Expertenjury überzeugen. Diese Produkte heben sich durch ihre hervorragende Gestaltung und innovative Ansätze von der breiten Masse ab und konnten ihre Qualität so in einem der härtesten Designwettbewerbe der Welt unter Beweis stellen“, so Designexperte Professor Dr. Peter Zec, Initiator des red dot design award. Insgesamt beteiligten sich in diesem Jahr Designer und Unternehmen aus 57 Nationen mit 4.252 Produkten am red dot award: product design.

Der red dot design award



reddot design award
winner 2010

Im vergangenen Jahr wurden die in Neu-Ulm gefertigten Edelstahlmöbel bereits vom Fraunhofer Institut für Produktionstechnik und Automatisierung (IPA) getestet und konnten durch besondere Hygieneigenschaften wie große Radien, eine geschlossene komplett verschweißte Bauform und besondere Oberflächenbeschaffenheit überzeugen. Die Hygienemöbel sind FDA und EHEDG-konform und entsprechen der GMP Reinheitsklasse A.

Die hygieneoptimierte Konstruktion verhindert versteckte Risiken und stellt so die Sterilität und Reinheit von Produktionsumgebungen sicher, in denen die Hygieneigenschaften marktüblicher Edelstahlmöbel nicht mehr ausreichen. Die Stabilität und Verarbeitungsqualität gewährleistet eine lange Lebensdauer der Edelstahltische, -spülen, -lagermöbel und -spinde. Reinräume und die Lebensmittelindustrie profitieren von einer hohen Betriebs- und Investitionssicherheit. Gleichzeitig führt die gute Reinigungsfähigkeit durch die besondere Oberflächenreinheit zu einem verkürzten und sichereren Reinigungsprozess mit geringerem Chemieeinsatz was die Betriebskosten sinken lässt.

Der red dot design award, dessen Ursprünge bis 1955 zurückreichen, ist heute der größte und renommierteste Designwettbewerb der Welt. Er unterteilt sich in die drei Disziplinen „red dot award: product design“, „red dot award: communication design“ sowie „red dot award: design concept“. Insgesamt verzeichnete der Wettbewerb im Jahr 2009 rund 12.000 Anmeldungen aus mehr als 60 Ländern.

Friedrich Sailer GmbH
Memminger Str. 55
89231 Neu-Ulm
Deutschland
Telefon : 0731 985900
E-Mail : c.muettel@friedrich-sailer.de
Internet : www.friedrich-sailer.de