

REFERENZ – Trinkwasser

Fleischerei Dick

74906 Bad Rappenau-Grombach, Deutschland



Produkte: DOLOMIT

Dieser bodenständige Betrieb steht für Handwerk mit Tradition, Qualität und Innovation.

Gerade bei der Qualität, welche übrigens durch ein unabhängiges Institut geprüft wird, da macht man keine Abstriche. Wichtig ist ein lückenloser Nachweis der Herkunft der Tiere aus der unmittelbaren Region. Stressfreie Schlachtung, rasch im Verkauf, da ist Frische und Qualität garantiert.

Bei der Produktion der Fleisch und Wurstwaren werden nur erstklassige feine Zutaten und Gewürze verwendet, so kann man guten Gewissens von „Delikatessenqualität“ der Produkte sprechen.

Viele Auszeichnungen bei Qualitätswettbewerben hat dieser Vorzeigebetrieb aus diesem Grund bereits erhalten.

Wasser spielt, wie bei vielen Produktionsbetrieben so auch in Fleischereien, eine wichtige Rolle.

Steht nur hartes Wasser zur Verfügung, sind oftmals störende Ablagerungen an oder in den Maschinen, Kesseln und Sprüheinrichtungen die Folge.

Bei einem Vortrag in der Fleischerinnung wurde Herr Dick auf die EWO Produkte aufmerksam. Da Kalkablagerungen auch in seinem Betrieb immer wieder auftraten, entschloss man sich zum Einbau von EWO DOLOMIT in die Trinkwasserzuleitung.

Nach mehrmonatigem Einsatz dieser Technologie sagt Herr Dick:

“Meine Erwartungen wurden übertroffen, ich und meine Mitarbeiter sind von der Wirkung des eingesetzten EWO Gerätes begeistert. Die früher hartnäckigen Verkalkungen sind nun weniger und ganz einfach ohne viel Aufwand zu entfernen. Da wir restlos überzeugt sind, haben wir EWO auch in unserem Privathaus installieren lassen. Ich kann diese innovative Technologie guten Gewissens weiterempfehlen.”

Wolfgang Dick

