

NEWSLETTER 2

- 1) DZIEŃ OWOCÓW
- 2) AKCJA #GASZYNCHALLENGE
- 3) BYDGOSKI KLASTER PRZEMYSŁOWY
- 4) CLEAN ROOM



1. DZIEŃ OWOCÓW

1 lipca obchodzony jest Międzynarodowy Dzień Owoców.

Zapoczątkowany został przez niemieckich studentów w 2007 roku. Święto to skierowane jest przede wszystkim do osób, które dbają o swoje zdrowie i przy okazji propagują zdrowy styl życia. Głównym jego założeniem było znoszenie wszelkich barier międzyludzkich poprzez dzielenie się owocami, a tym samym tworzenie solidarności i więzi międzykulturowej.



Zaleca się spożywanie 5 porcji owoców dziennie – nasz ekipa wykonała w tym dniu to zadanie ponad normę :)

2. AKCJA

#GASZYNCHALLENGE

Końcem czerwca nasza firma została nominowana do wzięcia udziału w akcji [#gaszynchallenge](#). Akcja ta ma pomóc w zbiórce pieniędzy dla osób, których tej pomocy najbardziej potrzebują. Zasady są bardzo proste, osoby nominowane muszą wykonać 10 pompek lub przysiadów. W razie powodzenia wpłacają minimum 5zł na wybrane konto, jeśli im się nie uda to minimum 10zł. Na koniec, w celu rozpropagowania akcji, trzeba wyznaczyć do zadania kolejne 3 osoby.

Zakasaliśmy więc rękawy i ochoczo podjęliśmy rzucone nam wyzwanie.

Relację z tego wydarzenia możecie zobaczyć na naszym profilu FB:

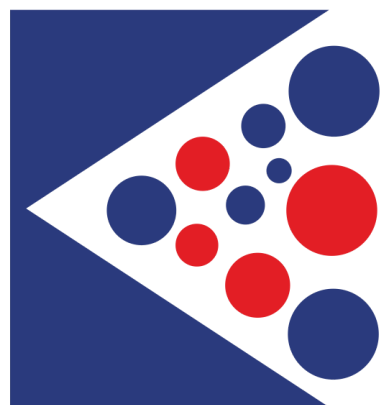
<https://www.facebook.com/watch/?v=275237903730911>



3. BYDGOSKI KLASTER PRZEMYSŁOWY

Miło nam poinformować, że końcem lipca staliśmy się członkiem Bydgoskiego Klastra Przemysłowego.

Organizacja w swoich szeregach skupia firmy z branży narzędziowej i przetwórstwa tworzyw sztucznych. Głównym celem jest zintegrowanie środowiska narzędziowców i przetwórców poprzez stworzenie sieci relacji biznesowych. To z kolei pomaga rozwijać się technologicznie.



BYDGOSKI
KLASTER
PRZEMYSŁOWY

®



bibp

Bag in Box Poland

4. CLEAN ROOM

Od dłuższego czasu nasza produkcja przebiega w standardzie Ultra Clean.

Pomieszczenie czyste czyli tak zwany CLEAN ROOM to miejsce, w którym kontrolowane są parametry środowiskowe, dzięki temu zapewniane jest w nim odpowiednie niskie stężenie zanieczyszczeń stałych, występujących w powietrzu. Ciągła filtracja znajdującego się wewnątrz powietrza sprawia, że produkowane w tym standardzie worki typu bag in box idealnie nadają się do przechowywania w nich produktów, które rozlewane są aseptycznie lub po procesie pasteryzacji.

Wnętrze takiego pomieszczenia wypełnia się powietrzem, które tłoczone jest poprzez specjalny układ filtrów HEPA eliminujących jakiegokolwiek frakcje zanieczyszczeń. Pracownicy chcąc dostać się do pomieszczenia zobligowani są przejść przez służę powietrzną i być ubrani w specjalne kombinezony ochronne, dodatkowo są również wyposażeni w maski, rękawiczki i ochraniacze na obuwiu.

