

BioCeptor - success story: The Lookout Café

Victoria Falls-restaurang satsar på miljövänlig fetthantering

The Lookout Café erbjuder sina gäster hisnande vyer, utsökta rätter och lockande dofter – tack vare sin livfulla meny och nu även en miljövänlig och effektiv fetthantering: BioCeptor, GreasePak och BioBrick från Mechline.

FOFS (fetter, olja fettavlagringar, stärkelse)

År 2024 kontaktade Mike Dooge från ACMS (Material Suppliers and Water Engineering Services) Mechline efter att ha tagit del av flera vittnesmål om hur effektiv bakteriell dosering (bioteknik) är för att hantera och eliminera problem orsakade av FOFS. Mike var nyfiken och ville prova en ny metod som var miljövänlig, effektiv, fungerade i samklang med den lokala miljön och minskade mängden organiskt avfall. Många köksverksamheter i södra Afrika brottas med dålig lukt, igensatta avlopp, höga arbetskostnader och i slutändan ineffektiva fettavskiljare och bristfällig design.

Mechline introducerade ACMS för sitt kombinerade tekniska system **BioCeptor** – som både fångar upp och behandlar FOFS – och ACMS presenterade det i sin tur för Claire Mollatt på Kuvandudza Pvt Ltd (leverantör av miljövänliga produkter och lösningar). Tillsammans var de angelägna om att genomföra tester för att utvärdera BioCeptors effektivitet. En av dessa tester genomfördes på The Lookout Café.

Testperioden

Den överenskomna åtgärden var att ersätta den interna fettavskiljaren med ett BioCeptor-system (en kombinerad NSF-certifierad avskiljare med biologisk behandling) samt att tillföra bakteriell behandling via BioBricks (koncentrerad fast biomedel) i den externa sekundära tanken under en testperiod på 10 veckor, med start i oktober.

En avgörande faktor i beslutet att testa BioCeptor, GreasePak-vätska och BioBrick var deras naturliga och säkra sammansättning. Mechlines biologiska produkter är miljövänliga och kompatibla. De uppnår resultat med hjälp av naturligt förekommande bakterier och – vilket är viktigt – utan användning av starka kemikalier.



The Lookout Café (en del av Wild Horizons Group) kan servera 600–700 gäster per dag och upp till 800 under högsäsong. Den smakrika menyn är en blandning av traditionella och lokala rätter med ett varierat utbud av grillat kött, pasta, nudlar, sallader, wraps, lyxiga desserter och mycket mer – mat som naturligt genererar FOFS-avfall till avloppen.



För att hantera detta hade The Lookout redan två traditionella passiva fettavskiljare: en i köket kopplad till grovdiskhon och en under huvudbyggnadens terrass, båda anslutna till en pumpbrunn med lyftpump. Dessa medförde dock flera utmaningar: utrymmet var begränsat, avskiljarna behövde tömmas ofta och den ihållande lukt som uppstod var oacceptabel – ibland märkbar på terrassen där gästerna satt. Dessutom är den sekundära tanken och pumpstationen placerade vid ravinens kant, 110 meter upp, vilket gjorde tömningen både svår och obehaglig.

Resultaten

Lukt. Inom några dagar var alla obehagliga lukter borta – både i köket och utomhus. De beskrevs faktiskt som ”obefintliga”, och positiva förändringar rapporterades omedelbart från testperiodens start. I köket var även diskpersonalen mycket nöjd, då de upplevde att de dåliga lukterna helt hade försvunnit.

Fettavskiljning. Före installationen av BioCeptor uppgav personalen att de behövde avlägsna cirka 200 kg fast fett per vecka – motsvarande fyra soptunnor – genom dagliga insatser. Efter installationen avlägsnades flytande organiskt material och slam från avskiljarna, men mängden minskade avsevärt till en hanterbar minimnivå som krävde mycket liten arbetsinsats under testperioden. Det kompletta systemet med GreasePak-vätska, BioCeptor-tank och BioBrick minskade uppbyggnaden av FOFS och organiskt material med mer än 75 %.

Kostnad. Verksamheten rapporterade betydande besparingar i tid och arbetskraft med den nya lösningen med BioCeptor och BioBricks. Mindre avfall att hantera och stora minskningar av driftkostnader, arbetsinsatser, externa entreprenörer och användning av kemikalier.

Sammanfattning. Teamet på The Lookout har sett betydande kostnadsminskningar och inga fler dåliga lukter. Personalen är nöjd eftersom de har mer tid att ägna åt kärnverksamheten inom matservering, och det kompletta systemet har skapat en mycket bättre och renare arbetsmiljö för alla, vilket Jono Baker, restaurangchef på The Lookout Café, förklarar:

”Jag är överlycklig över hur effektivt BioCeptor, GreasePak och BioBricks är. De har helt förändrat vår verksamhet. Så enkelt. Vi behöver inte göra någonting jämfört med tidigare. Det är så enkelt och rent.”

Claire Mollatt, ekolog och del av Kuvandudza-teamet, är också mycket nöjd med effektiviteten och den miljövänliga profilen hos Mechlines produkter:

”Att veta att typerna och koncentrationerna av bakterier i Mechlines MSGD (Multi Strain Grease Degradar) bio-vätska och BioBricks inte är invasiva, att de är säkra för våra vattenvägar och dessutom probiotiska, är banbrytande för besöksnäringen här och i övriga Zimbabwe.



”Jag är överlycklig över hur effektiva BioCeptor, GreasePak och BioBricks är. De har helt förändrat vår verksamhet. Så enkelt. Vi behöver inte göra någonting jämfört med tidigare. Det är så enkelt och rent.”

— Jono Baker,
restaurangchef på The Lookout Café

BioCeptor är ett kombinerat system för att fånga upp och behandla fett. BioCeptors tank fångar upp FOFS (fetter, oljor, fettavlagringar och stärkelse) och avlägsnar det från kökets avloppsvatten. Den förhindrar att FOGS rinner ner i avloppet och orsakar potentiellt kostsamma problem.

Tanken har testats och certifierats enligt ASME A112.14.3 och PDI G-101 och är mycket effektiv när det gäller att fånga upp fetter och oljor, med en genomsnittlig effektivitet på 95,6 %*.

BioCeptor-tanken samverkar därefter på ett smart sätt med GreasePak bio-vätska, som använder särskilt utvalda, naturligt förekommande bakterier för att permanent bryta ner och degradera det uppsamlade FOFS-materialet. Resultatet blir mindre FOFS-avfall att hantera och färre avfallshämtningar.

BioBrick är ett system med kontrollerad frisättning som innehåller en särskilt utvald blandning av giftfria, naturliga mikroorganismer som bryter ner FOFS. Perfekt för syrefattiga miljöer som pumpbrunnar och fettavskiljare!

Vikten av regenerativa avfallshanteringsmetoder – och att inte bara ‘vara grön’ – är mycket tydlig i det känsliga ekosystemet i Batoka Gorge vid Zambezifloden, där The Lookout ligger.

“Genom att använda GreasePak och BioCeptor tar The Lookout viktiga positiva steg för att minimera miljöpåverkan från sitt fasta avfall och avloppsvatten.”

Avslutningsvis säger **Mike Dooge från ACMS:**

”Vi är mycket glada att vi kontaktade Mechline.

De har varit mycket professionella i all sin hjälp och sitt stöd. Och allt de sa skulle hända har också hänt! Systemen för bioremediering och bakteriebehandling är otroligt effektiva och ger mycket god valuta för pengarna. Kunden är mycket nöjd och delar erfarenheten med alla.

Ett särskilt tack går också till det bredare Kuvandudza-teamet: Panas Zvavodza, som spelade en avgörande roll vid installationen och i den löpande eftermarknadsservicen, samt Cailean Dooge, Paula Dooge och Storm Brebner, som var centrala bakom kulisserna och i logistiken.”



För mer information kring våra produkter, vänligen kontakta oss via nedan kontaktuppgifter eller besök oss på:

<https://www.greasefix.se>

Mer information om BioCeptor:

<https://www.greasefix.se/bio-ceptor/>