



KitchenPro

Sauberer • Sicherer • Gesünder

ECOLAB[®]
Everywhere It Matters.™

Eine der vorrangigen Herausforderungen ist eine saubere und sichere Küche

Ihre Herausforderungen:

- ▲ Lebensmittelsicherheit
- ▲ Arbeitssicherheit
- ▲ Produktivität

Unfälle durch Ausrutschen, verursacht durch **nasse oder rutschige Fußböden**, und die unsachgemäße Handhabung von gefährlichen Stoffen, wie ätzende **Anwendungslösungen von Reinigungsmitteln**, sind häufige Probleme im Bereich Foodservice.

.....
"Wird im Bereich der Lebensmittelzubereitung nicht nach den HACCP Prinzipien gearbeitet, kann das zu hohen Strafen bis hin zur Schließung des Unternehmens führen, und davon abgesehen zu gefährdeten Konsumenten!"*
.....

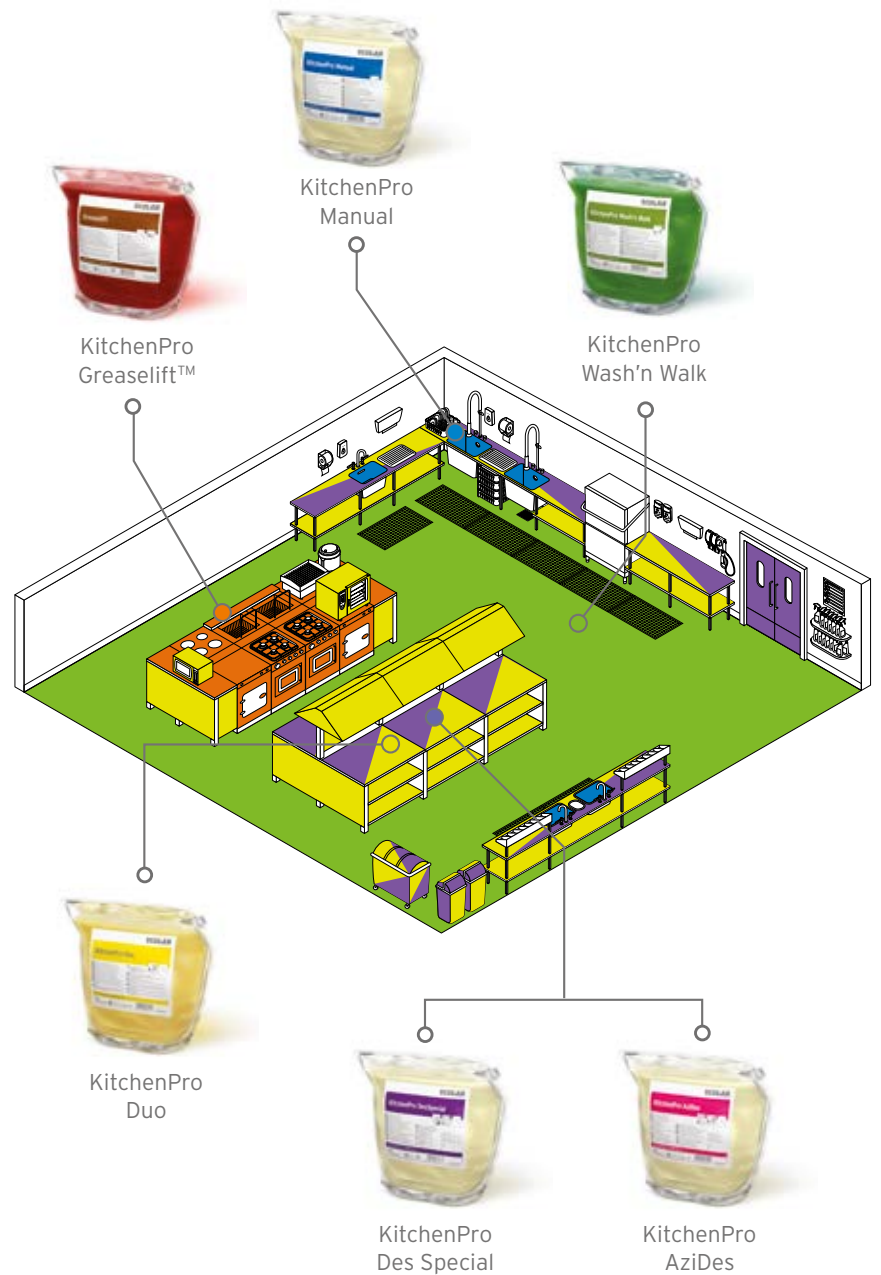


AUCH MIT EINER GUTEN RISIKOBEWERTUNG UND PRÄVENTIONSMASSNAHMEN KÖNNEN ZWISCHENFÄLLE NICHT AUSGESCHLOSSEN WERDEN.

KitchenPro unterstützt Sie, Hygienestandards zu etablieren

KitchenPro das Küchenhygiene Programm

- + Innovative Produkte und Dosiertechnik
- + Sichere, hygienisch saubere Ergebnisse
- + Zeitersparnis und Kostenkontrolle
- + Regelmäßige Schulungen und Unterstützung vor Ort
- = ganzheitlicher Lösungsansatz mit nachhaltiger Wirkung



“Kreuzkontamination ist einer der häufigsten Gründe für Lebensmittelinfektionen:

Diese erfolgt immer dann, wenn Keime von einem Lebensmittel zum anderen, auf Oberflächen, Hände oder Equipment verteilt werden.”*

KITCHENPRO DES SPECIAL
IST BAKTERIZID UND FUNGIZID
GEMÄSS EN1276, EN1650,
EN13697 UND WIRKSAM
GEGEN NOROVIREN.

Grillreiniger mit Ätzalkali können Augen- und Lungenschäden sowie Verätzungen verursachen

Greaselift™

Ist der einzige Grillreiniger und Fettlöser der herausragende Ergebnisse erzielt ohne die Verwendung von besonderer Schutzausrüstung.

Leistung zählt...

- ▲ So effizient wie ein ätzender Fettlöser
- ▲ Schnelles Fettlösevermögen
- ▲ Perfekt für die gründliche und tägliche Reinigung von Öfen, Grills und Abzugshauben
- ▲ Aluminium- und glassicher
- ▲ Einfache Handhabung

Sicherheit zählt...

- ▲ Fördert eine sichere Arbeitsumgebung
- ▲ Arbeiten ohne besondere Schutzausrüstung*
- ▲ Minimiert Risiken, die normalerweise mit aggressiven Fettlösern verbunden sind
- ▲ Ohne gefährliche Dämpfe und nicht entzündlich

Nachhaltigkeit zählt...

- ▲ Fördert einen positiven Einfluss auf die Umwelt
- ▲ Biologisch abbaubar
- ▲ Abfüllung in wiederverwendbare Sprühflaschen führt zu einer Reduktion von Verpackungsmüll

* gemäß BGV A1 ist bei Reinigungsarbeiten das Tragen von Schutzhandschuhen zu empfehlen.

60%

der **Berufskrankheiten** im Jahr 2012 wurden in Deutschland durch Hauterkrankungen hervorgerufen.**

17%

der **Anträge** auf Entschädigung von Berufskrankheiten wurde verbunden mit Atemproblemen.*



* Berufsgenossenschaft für Nahrungsmittel und Gastgewerbe, 2013
** Berufsgenossenschaft für Gesundheitsdienst und Wohlfahrtspflege

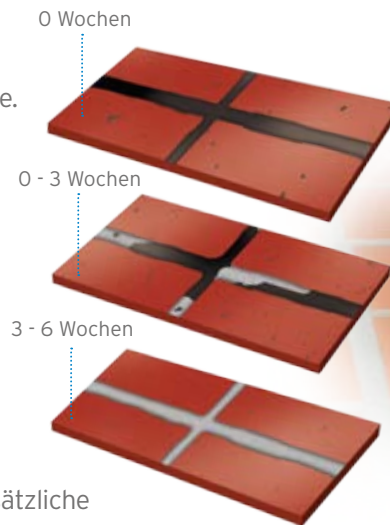
Fettverschmutzte Fußböden können eine ernsthafte Gefahr für Ausrutsch-Unfälle sein



Attackiert **Fettverschmutzungen** auf rutschigen Küchenböden und **reduziert dadurch Unfallrisiken.**

Innovative Technologie. Patentierte Formel mit Enzymen für hervorragende Reinigungsergebnisse.

- ▶ **Ohne Nachspülen.** Das Produkt auf dem Boden belassen, so dass es seine volle Wirkung entfalten kann
- ▶ **“Isst” Fett.** Spezielle Enzyme spalten alle Arten von Küchenfett
- ▶ **Kontinuierliche Wirkung.** Enzyme arbeiten während und nach der Anwendung
- ▶ **Maßgeschneiderte Reinigung.** Erhalten Sie zusätzliche Reinigungsleistung genau dort, wo diese notwendig ist
- ▶ **Nachhaltigkeit.** Arbeitet effizient mit kaltem Wasser; Bodenreinigung ohne Nachspülen spart Wasser



Studien beweisen das Wash'n Walk die **Trittsicherheit erhöht** und damit die Fußböden sicherer macht.

Der Ecolab Spezialist **arbeitet eng mit Ihrem Team** zusammen und hilft Ihnen, sich auf Ihr Kerngeschäft zu konzentrieren. Damit Sie sich nicht ständig um den Reinigungsablauf und die korrekten Anwendungsverfahren kümmern müssen.

• **BEDÜRFNISSE ERMITTELN**

• **PROGRAMME AUSWÄHLEN**

• **IMPLEMENTIERUNG**

• **TRAINING**

• **LAUFENDE SERVICE - AUDITIERUNG**

• **BERICHTERSTATTUNG**



KitchenPro: Produktübersicht Hochkonzentrate

	KITCHENPRO WASH'N WALK	Küchenbodenreiniger ohne Nachspülen	2 x 2L	9081930
	KITCHENPRO GREASELIFT™	Grillreiniger und Fettlöser	2 x 2L	9079400
	KITCHENPRO MANUAL	Manuelles Spülmittel	2 x 2L	9081910
	KITCHENPRO DUO	Allzweckreiniger und Bodenreiniger	2 x 2L	9081970
	KITCHENPRO DES SPECIAL	Desinfektionsreiniger (ohne Gefahrensymbol)	2 x 2L	9079720
	KITCHENPRO AZIDES	Saurer Desinfektionsreiniger	2 x 2L	9082010

Alle KitchenPro Produkte sind kennzeichnungsfrei in ihrer gebrauchsfertigen Lösung und erfordern keine persönliche Schutzausrüstung*

KitchenPro: Dosiertechnik

- ▲ Kein Schütten und Verschütten
- ▲ Kein Kontakt mit Konzentraten
- ▲ Gebrauchsfertige Lösungen
- ▲ Nicht gekennzeichnete und sichere Anwendungslösungen
- ▲ Weniger Verpackungsmüll durch Beutelware

* gemäß BGV A1 ist bei Reinigungsarbeiten das Tragen von Schutzhandschuhen zu empfehlen.



Ecolab Europe GmbH
Richtstr. 7
CH-8304 Wallisellen

Ecolab Deutschland GmbH
Ecolab-Allee 1
D-40789 Monheim am Rein
+49 (0) 2173 599-1-900

Ecolab GmbH
Rivergate - Handelskai 92
A-1200 Wien
+49 (0) 171 52550

Ecolab (Schweiz) GmbH
Kriegackerstr. 91
CH-4132 Muttenz
+41 (0) 61 4669466

www.ecolab.com

© 2014 Ecolab USA Inc. All rights reserved.

ECOLAB®
Everywhere It Matters.™