

# RESTAURANT

SAUBER. SICHER. EFFIZIENT.



# ECOLAB - DER RICHTIGE PARTNER FÜR SIE

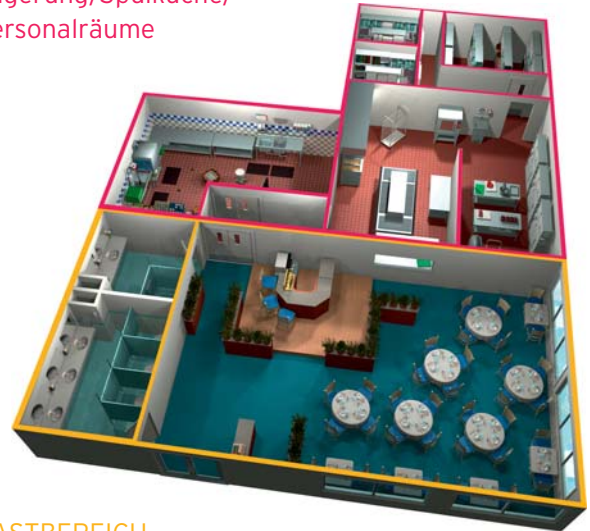
Durch unsere jahrelange Erfahrung im Foodservice-Bereich, weiß Ecolab um die Wichtigkeit von Lebensmittelsicherheit, Hygiene und Sauberkeit im täglichen Betrieb.

Wir wissen, dass das wechselnde Konsumentenverhalten die Notwendigkeit nach Flexibilität und einer starken Marke erforderlich macht. Der finanzielle Druck und die Einhaltung von Gesetzen und Richtlinien beeinflussen die Wirtschaftlichkeit Ihres Restaurants. Aus diesem Grund brauchen Sie einen kompetenten Partner, der Ihre Interessen kennt und Ihr Restaurant fachkundig unterstützt. Wir helfen Ihnen, die betrieblichen Gesamtkosten zu verringern und die Zufriedenheit Ihrer Gäste zu steigern: Damit Ihre Gäste gerne wiederkommen.

## IHRE HERAUSFORDERUNGEN

- ▲ Kundenzufriedenheit und -bindung.
- ▲ Wirtschaftlichkeit und Qualitätssicherung.
- ▲ Kostenmanagement und Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen.

**PRODUKTIONS- UND PERSONALBEREICH**  
Speisenvorbereitung/Speisenzubereitung/  
Lagerung/Spülküche/  
Personalräume



**GASTBEREICH**  
Restaurant/Service & Ausgabebereich/  
Öffentliche Waschräume



# ERLEBEN SIE „360° RUND UM SICHERHEIT“

Ecolabs ganzheitliches Programm „360° Rund um Sicherheit“ bietet Ihnen bewährte Produkte, marktführende Dosiersysteme und den persönlichen Service den Sie benötigen, um Ihr Restaurant nach den Gesichtspunkten **SAUBER. SICHER. EFFIZIENT.** zu führen.

Das Programm bietet Ihnen alles, um die vorgegebenen Standards auch ökonomisch zu erreichen und die gesetzlichen Vorgaben zu erfüllen.

## MIT „360° RUND UM SICHERHEIT“-HYGIENELÖSUNGEN PROFITIEREN SIE VON

- ▲ einer sauberen, sicheren und hygienischen Umgebung.
- ▲ verringertem Chemie-, Wasser- und Energieverbrauch.
- ▲ niedrigen Gesamtkosten durch effektive Produkte und automatische Dosiersysteme.
- ▲ Vermeidung von Kreuzkontamination.
- ▲ sauberen Arbeitsflächen und rutschfesten Fußböden.
- ▲ glänzenden Gläsern und Geschirr.



## KUNDENZUFRIEDENHEIT

### SAUBER

Werbung neuer Gäste, Aufbau von Kundenbindung und Verbesserung der Markenwahrnehmung durch ein sauberes Restaurant.

### SICHER

Einhaltung der Gesundheitsrichtlinien, Erhöhung der Mitarbeitersicherheit und Reduzierung des Risikos lebensmittelbedingter Erkrankungen.

### EFFIZIENT

Lieferung der höchstmöglichen Gästezufriedenheit zu möglichst niedrigen Gesamtkosten.

## WIRTSCHAFTLICHKEIT

## ECOLAB SERVICE

Fragen Sie Ihren Ecolab Fachberater. Er trainiert mit Ihren Mitarbeitern effiziente Wege zum Erreichen Ihrer Hygieneziele.

**360°**  
OF PROTECTION™

„360° Rund um Sicherheit“ ist ein wichtiger Baustein für die Steigerung der Gästezufriedenheit sowie der Wirtschaftlichkeit Ihres Hauses.

# ENTWICKELN SIE EIN GESPÜR FÜR DAS WAS GÄSTE ERWARTEN

Essen ist mehr als nur Nahrung aufzunehmen. Es ist vielmehr eine Sinneswahrnehmung, die durch verschiedene Dinge beeinflusst wird. Bereits vor dem Verzehr der Speisen hat sich Ihr Gast einen ersten Eindruck von der Umgebung und dem Ambiente Ihrer Räumlichkeiten gemacht. Egal wie sauber und hygienisch Ihre Küche auch ist, das Erscheinungsbild der Speisen, des Restaurantbereiches sowie der Waschräume ist für ein positives Urteil Ihres Gastes wichtig. Seine Entscheidung Ihr Restaurant zu besuchen, hängt vom Wohlfühlfaktor und der Zeit ab, die er bei Ihnen verbringt und was er isst.

„Gute Hygiene Praxis“ endet nicht mit der Zubereitung der Speisen, denn mit dem Anrichten und dem Servieren der Speisen, sind Kreuzkontaminationen mit anderen Lebensmitteln jederzeit möglich.



## GASTBEREICH

Restaurant/Service & Ausgabebereich/  
Öffentliche Waschräume

## IHRE HERAUSFORDERUNGEN

- ▲ Schaffung ansprechender Restauranträume.
- ▲ Saubere und hygienische Servicebereiche.
- ▲ Saubere und hygienische Waschräume.
- ▲ Werterhaltung von Einrichtungsgegenständen und Möbeln.



# DEN RICHTIGEN EINDRUCK MACHEN

Ecolabs innovative und leistungsstarke Reinigungs- und Systemlösungen helfen Ihnen dabei, das Gästelerlebnis zu dem zu machen, was der Gast erwartet und auch erwarten darf.

Das „360° Rund um Sicherheit“ Programm unterstützt Sie bei der Reinigung der zu säubernden Bereiche und stellt somit täglich sicher, dass immer der höchste Sauberkeits- und Hygienestandard im Gastbereich erfüllt ist.

## „360° RUND UM SICHERHEIT“ FÜR

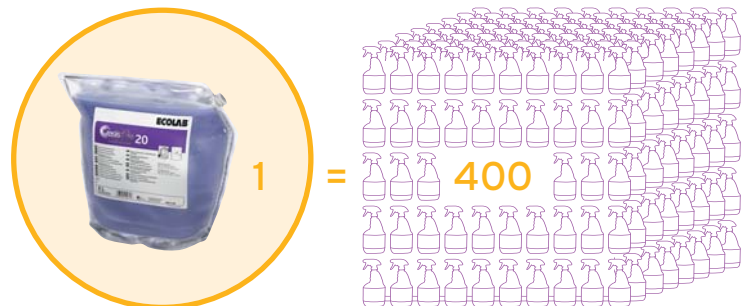
- ▲ ein einladendes, sauberes und hygienisches Umfeld.
- ▲ die Sicherstellung des Hygienestandards und des einwandfreien Erscheinungsbildes im Servicebereich.
- ▲ Sauberkeit im Restaurant, Lounge, Bar und Waschräumen.
- ▲ die Unterstützung beim Werterhalt von Einrichtungsgegenständen und Möbeln.



## SAUBER

Schaffen Sie eine perfekte Umgebung und erhalten Sie ein makellooses Erscheinungsbild.

## BEISPIEL: OASIS PRO



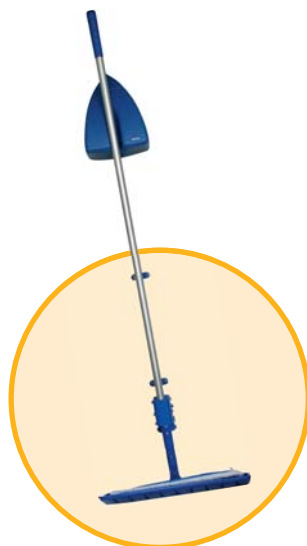
## EFFIZIENT

Hochkonzentrierte Produkte und automatische Dosiersysteme steuern Ihre Gesamtkosten.

*Penguin & Penguin Pro  
Bedarfsgerechte Produktdosierung  
durch modulare Dosiersysteme  
- mit oder ohne Wasseranschluss.*



*Rasant® 360  
Leistungsfähiges und  
schnell einsatzbereites  
Wischsystem für alle  
Fußböden*



## PROGRAMME FÜR DEN GASTBEREICH

- ▲ Oasis Pro Dosiersystem
- ▲ Penguin Dosiersysteme
- ▲ Rasant® Mikrofaserbezüge und Polifix® Mikrofasertücher
- ▲ Bodenreinigungs- und Bodenpflegeprodukte
- ▲ Epicare® Händehygiene Programm

# ERHALTEN SIE DIE QUALITÄT IHRER LEBENSMITTEL

Von der Anlieferung, über Lagerung bis zur Verarbeitung von Lebensmitteln ist deren sensorische und mikrobielle Unversehrtheit von entscheidender Bedeutung. Verderbliche Lebensmittel, zuverlässigen Ursprungs und in einwandfreiem Zustand geliefert, können durch eine falsche Lagerung und Behandlung schnell ruiniert werden. Eine saubere und vorschriftsmäßig gut gekühlte Lagerung stellt daher sicher, dass die Qualität und Haltbarkeit der Lebensmittel nicht vermindert werden.

Die richtige Verarbeitung der Lebensmittel ist für die Sicherheit, den Geschmack und das Aussehen entscheidend. Das Einhalten von Hygienemaßnahmen bei der Lebensmittelverarbeitung ist daher von größter Bedeutung.



## IHRE HERAUSFORDERUNGEN

- ▲ Vermeidung von Lebensmittelverlust durch Verderb.
- ▲ Vermeidung von Kreuzkontamination.
- ▲ Verhinderung von Lebensmittelverunreinigungen.
- ▲ Überwachung und Einhaltung der Temperaturen in Lager- und Kühlräumen.

PRODUKTIONS- UND  
PERSONALBEREICH  
Speisenvorbereitung/  
Speisenzubereitung



# KÜCHENEFFIZIENZ AUF EIN HÖCHSTMASS BRINGEN

Mit „360° Rund um Sicherheit“ liefert Ecolab eine Anzahl bewährter Reinigungs- und Pflegeprodukte für Küchenoberflächen und -geräte. Unsere Hygienelösungen sorgen für einen sauberen, sicheren und effizienten Betriebsablauf, angefangen vom Kochen bis hin zum Servieren der Speisen.

## „360° RUND UM SICHERHEIT“ FÜR

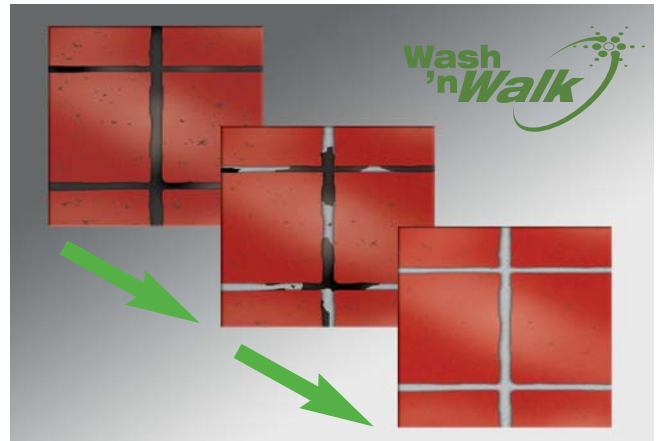
- ▲ verbesserte und leistungsfähigere Lebensmittelzubereitung.
- ▲ die Vorbeugung von Kreuzkontamination der Lebensmittel.
- ▲ die Einhaltung der gesetzlichen Anforderung.
- ▲ sicheres und ökonomisches Dosieren der Reinigungs- und Desinfektionsmittel.
- ▲ verbesserte Effizienz durch kürzere Reinigungszeiten.



*Sirafan® Speed und  
Eco-Bac Wipes  
Zur praktischen  
Schnelldesinfektion  
ohne Nachspülen.*



*Epicare®  
Die richtigen Produkte für die  
ganzheitliche Händehygiene.*



## SICHER

Wash 'n Walk: Innovativer Fußbodenreiniger ohne Nachspülen. Entfernt dauerhaft Fett und reduziert die Rutsch- und Sturzgefahr.



## EFFIZIENT

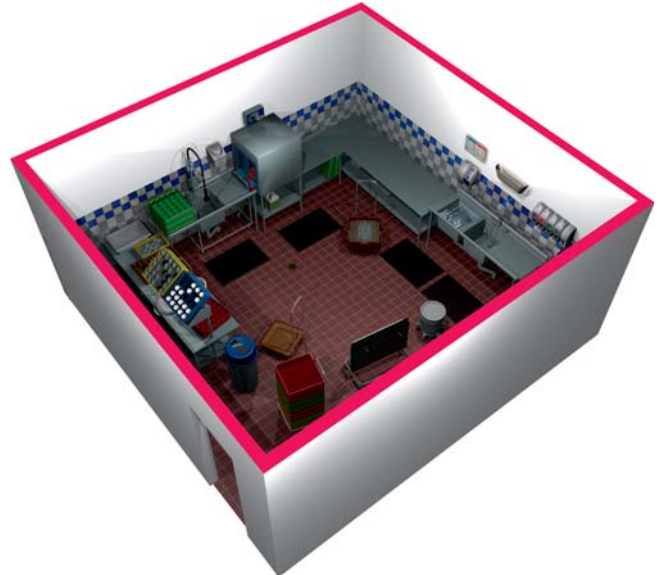
Grease Express: Schnelle und sichere Reinigung von Grilloberflächen und Öfen.

## PROGRAMME FÜR DAS KÜCHENUMFELD

- ▲ Wash 'n Walk
- ▲ Grease Express
- ▲ Oven Cleaner Power und Oven Rinse Power
- ▲ Oasis Pro Oberflächen- und Desinfektionsreiniger
- ▲ Epicare® Händehygiene Programm

# ERFOLG FÄNGT BEIM TELLER AN

Die Zufriedenheit Ihrer Gäste ist nicht nur abhängig von dem, was Sie servieren, sondern auch worauf und womit. Das sind u. a. Platten, Teller, Gläser und Bestecke. Sie benötigen dafür eine umfassende Lösung, die die Produkt- und Energiekosten senkt, die Produktivität und das Vertrauen steigert sowie die Arbeitssicherheit erhöht. Beim maschinellen Geschirrspülen sind gleichbleibende, einwandfreie Spülergebnisse in einem Durchgang selbstverständlich - selbst bei unterschiedlichen Wasserbedingungen und Verschmutzungsgrad. Darüber hinaus benötigen Sie für das manuelle Geschirrspülen qualitativ hochwertige und leistungsstarke Handspülmittel zu möglichst niedrigen Gesamtkosten.



## IHRE HERAUSFORDERUNGEN

- ▲ Hygienisch einwandfreies und strahlendes Geschirr.
- ▲ Optimale Produktivität und Kostenkontrolle.
- ▲ Zuverlässige Reinigungsergebnisse.
- ▲ Arbeitssicherheit.

## PRODUKTIONSBEREICH

Maschinelles und manuelles Geschirrspülen



# BESTE SPÜLRESULTATE ZU MÖGLICHST NIEDRIGEN GESAMTKOSTEN

Ecolabs Hochleistungsprodukte und -systeme gewährleisten gleichbleibende, einwandfreie Spülergebnisse in einem Durchgang. Das gilt für sämtliches Spülgut und alle Betriebsbedingungen.

- ▲ Hochkonzentrierte Solid-Reiniger liefern maximale Reinigungsleistung mit einem Höchstmaß an Hygiene und Mitarbeitersicherheit.
- ▲ Unsere schnell trocknenden Klarspüler stellen nicht nur hygienisch fleckenlose Ergebnisse sicher, sondern reduzieren gleichzeitig Ihre Personalkosten und den Geschirr- und Glasbruch.
- ▲ Vortauchprodukte erhöhen die Effizienz des Spülmaschinenprozesses, da kostenintensives Nachspülen, durch Anlösen hartnäckiger, eingebackener und angetrockneter Speisereste, entfällt.
- ▲ Unsere hochkonzentrierten und bedarfsgerecht dosierten Handspülmittel sorgen für beste Reinigungsergebnisse und reduzieren die Umweltbelastungen zu möglichst niedrigen Gesamtkosten.

## „360° RUND UM SICHERHEIT“ FÜR

- ▲ fleckenfreie Ergebnisse auf allen Tellern, Gläsern und Bestecken.
- ▲ beste Reinigungsergebnisse zu den niedrigsten Verbrauchskosten.
- ▲ Vermeidung von kostenintensivem Geschirrbruch.
- ▲ Mitarbeitersicherheit.

*Ecolab Solids und Klarspüler im Beutel  
Beste Spülergebnisse mit dem Höchstmaß an Arbeitssicherheit bei geringen Verbrauchskosten.*



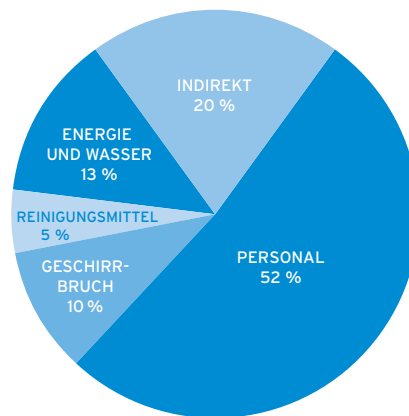
*Assure Vortauchreiniger helfen Ihnen Ihre Kosten zu kontrollieren und bessere Ergebnisse zu erzielen.*



## SICHER

Das „Lock & Key“ Sicherheitssystem vermeidet einen direkten Produktkontakt.

## KOSTENFAKTOREN BEIM MASCHINELLEN GESCHIRRSPÜLEN\*



*\*Basierend auf durchschnittlichen Reinigungsprozessen und Kosten*

## EFFIZIENT

Programmierbare Dosiersysteme mit genauer, angepasster Dosierung, abhängig vom Verschmutzungsgrad garantieren optimale Ergebnisse zu niedrigsten Kosten.

## PROGRAMME FÜR DAS GESCHIRRSPÜLEN

- ▲ Ecoplus Future Solid Geschirrspülreiniger
- ▲ Clear Dry Klarspüler
- ▲ Assure Vortauchprodukte
- ▲ Handspülmittelprodukte

# IHR PERSÖNLICHER ECOLAB SERVICE

Die Ecolab Fachberater stehen Ihnen mit Ihrem sachkundigen Fachwissen über Hygiene zur Verfügung und unterstützen Sie so beim Erfolg Ihres Betriebes. Ganz gleich ob es um die Wartung und Installation von Dosiergeräten, neuen Reinigungssystemen oder um die Schulung der Mitarbeiter geht. Unser Fachberater hilft Ihnen gerne bei der Durchführung und Planung Ihrer Arbeitsprozesse.

## „360° RUND UM SICHERHEIT“ FÜR

- ▲ regelmäßigen Service und Unterstützung vor Ort.
- ▲ außerplanmäßigen Notfallservice.
- ▲ kontinuierliche Mitarbeiterschulungen.
- ▲ umfangreiche Unterstützung bei der Senkung von Chemie-, Wasser- und Energieverbräuchen.



# 360° KUNDENBERICHT - UNSER BEITRAG FÜR IHR GESCHÄFT

Vor der Erstellung des 360° Kundenberichts bespricht unser Ecolab Fachberater mit dem Ansprechpartner aus Ihrem Betrieb alle offenen Fragen. Durch ihre jahrelange Erfahrung besitzen unsere Fachberater die Möglichkeit, Ihnen Verbesserungsvorschläge zu den verschiedenen Hygieneanforderungen in Ihrem Restaurant, zu machen. Dies gilt für alle und weitere Bereiche die zur Gästezufriedenheit beitragen, wie Sauberkeit der Tischwäsche, des Bestecks, der Gläser bis hin zum Boden und den Waschräumen. Die dort gemachten Beobachtungen werden schriftlich festgehalten.

## DIE BEGEHUNG DURCH DEN FACHBERATER UMFASST FOLGENDE BEREICHE

- ▲ Warenannahme und Lagerung
- ▲ Speisenvorbereitung und Speisenzubereitung
- ▲ Spülküche
- ▲ Personalbereiche
- ▲ Abfall- und Recycling-Bereiche
- ▲ Produktlager und Dosiersysteme

Ecolab sorgt für die Einhaltung aller **SAUBER. SICHER. EFFIZIENT.** Grundsätze.

## MEHRWERT 360° KUNDENBERICHT

In unserem 360° Kundenbericht werden alle Beobachtungen und Empfehlungen die der Fachberater im Rahmen seiner Begehung gemacht hat, erfasst. Nach der Begehung werden die offenen Punkte besprochen und gemeinsam Lösungen definiert. Im 360° Kundenbericht werden die Prozesse und Daten festgehalten, die wesentlich für einen **SAUBEREN. SICHEREN. und EFFIZIENTEN.** Betrieb verantwortlich sind. Damit trägt der Ecolab Fachberater durch seinen Servicebesuch zur Steigerung der Gästezufriedenheit und Wirtschaftlichkeit in Ihrem Restaurant bei.



Ecolab Europe GmbH  
Richtistr. 7  
CH-8304 Wallisellen

[www.ecolab.com/de](http://www.ecolab.com/de)

Ecolab Deutschland GmbH  
Reisholzer Werftstr. 38-42  
D-40589 Düsseldorf  
+49 (0) 211 9893-900

Ecolab GmbH  
Erdbergstr. 29  
A-1030 Wien  
+43 (0) 171 52550

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

