

I CAN GET NOW DISINFECTION

In der Küche geht es rund. Zulieferer, Mitarbeiter, Küchen- und Reinigungspersonal, angelieferte und verarbeitete Lebensmittel und nicht zuletzt der Abfall, alles hinterlässt Spuren. Abklatschtestests bestätigen, was da an den Oberflächen klebt. Gegen Ecolab haben Viren, Bakterien oder Pilze aber keine Chance. ● *Text: Peter Eder*



EINE SAUBERE SACHE

Als zuverlässiger Partner an mehr als einer Million Kundenstandorten ist Ecolab der weltweit führende Anbieter von Technologien und Dienstleistungen in den Bereichen Wasser, Hygiene und Energie zum Schutz des Menschen und lebenswichtiger Ressourcen. Das Unternehmen bietet in mehr als 170 Ländern umfassende Lösungen, datenbasierte Informationen und Dienstleistungen vor Ort an, um die Verfügbarkeit von sicheren Nahrungsmitteln zu fördern, eine saubere Umwelt zu erhalten, die Wasser- und Energienutzung zu optimieren und die Produktivität und Wirtschaftlichkeit von Kunden aus den Bereichen Lebensmittel, Gesundheitswesen, Energie, Gastgewerbe und Industrie zu verbessern. <http://de-at.ecolab.com>

ECOLAB
Everywhere it Matters.

ALLES für
den GAST
10.-14.11.
Halle 10,
Stand 0418



KitchenPro Oxy Foam S, KitchenPro Oxy Wipes S
Einfach und praktisch anwendbarer, besonders schnell wirksamer H₂O₂-Desinfektionsreiniger



Gastronomie beginnt und endet mit Hygiene. Es wäre zu riskant, sich Mikroorganismen schutzlos auszuliefern und damit sein Unternehmen aufs Spiel zu setzen. Aber was ist das Mittel der Wahl? Der Markt bietet viel – fast zu viel. Eine Entscheidung fällt schwer. Schnell greift man zu Produkten, die Stoffe beinhalten, welche gar nicht benötigt werden (z.B. Duftstoffe) oder das Produkt entspricht nicht den notwendigen Anforderungen.

Bei schwierigen Entscheidungen sollte man sich eingestehen, nicht alles wissen zu können. Am besten vertraut man auf einen Partner, der einem nicht nur mit Produkten, sondern auch mit entsprechenden Informationen und passendem Training zur Seite steht. Ecolab ist so ein Partner. Das beweist das Unternehmen nicht nur im Kampf gegen Mikroorganismen.

Die neuen KitchenPro Oxy Wipes S und der Foam S

Kein Schnick Schnack, kein „sauberer“ Duft – nichts, das vom eigentlichen Ziel ablenkt. Und doch ist das Mittel so potent, dass es einer breiten Palette an Viren, Bakterien und Pilzen den Garaus macht. Und zusätzlich profitiert der Anwender noch von der sporiziden Wirkung der Produkte. Diese wurden von Ecolab speziell für eine Vielzahl verschiedener Oberflächen entwickelt. Desinfektion und Reinigung erfolgt mit Spray bzw. mit den gebrauchsfertigen Tüchern in einem Schritt. Der Wirkstoff ist Wasserstoffperoxid H₂O₂, der Desinfektionsreiniger ist nach EN-Richtlinien getestet und das beste Kaufargument, neben der Wirk- und Reinigungskraft: die Wirkstoffe zerfallen nach der Anwendung in Wasser und Sauerstoff. Hier wird vollkommen auf Aktivchlor und Lösemittel verzichtet. Der Clou: durch die innovative Formulierung werden Eiweiß- und Seifenfehler komplett vermieden. ●

DESINFEKTION UND REINIGUNG IN NUR EINEM SCHRITT:

Frei von Duftstoffen, und speziell für eine Vielzahl verschiedener Oberflächen entwickelt

WEIL LEISTUNG ZÄHLT

Innovative Wasserstoffperoxid Formulierung
Besonders schnell wirksame H₂O₂-Technologie
Einfache Reinigung und Desinfektion in einem Schritt
für verschiedenste Oberflächen Breites Wirkungsspektrum: bakterizid, fungizid, viruzid und sporizid (z. B. C.difficile, Norovirus), kurze Einwirkzeiten

WEIL SICHERHEIT ZÄHLT

Nach EN-Richtlinien getesteter Desinfektionsreiniger
für hohen Schutz vor Mikroorganismen
Wirkstoffe zerfallen in Wasser und Sauerstoff

WEIL NACHHALTIGKEIT ZÄHLT

Formulierung ohne Aktivchlor und Lösungsmittel