

Everywhere It Matters.™

Spektrum

Editorial

Sehr geehrte Leserin,
sehr geehrter Leser,

kennen Sie die Top Faktoren für Gästezufriedenheit im Hotel? Die allgemeine Sauberkeit eines Zimmers, ebenso wie die Sauberkeit des Bads, sind neben sauberer Wäsche und einem guten Zimmergeruch erfolgsentscheidend, da diese direkt auf die Gästezufriedenheit einwirken. Wir von Ecolab wissen, dass Sauberkeit zu einem großen Teil zum Schutz Ihrer Marke beiträgt. Sie beeinflusst nämlich maßgeblich die Wahrnehmung und das Erlebnis Ihrer Gäste und wirkt sich dadurch auch auf deren Treue aus. Schlechte Erfahrungen hingegen können sich in der heutigen Zeit über Internet und soziale Medien rasant verbreiten und so Ihren Geschäftserfolg maßgeblich schädigen.

Mit unseren nachhaltigen Produkten und Lösungen unterstützen wir bei der Einhaltung richtiger Hygienestandards und optimieren Reinigungsprozesse. Als Komplettanbieter für professionelle Reinigung und Desinfektion decken wir alle relevanten Bereiche ab und bieten unseren Kunden individuelle Lösungskonzepte, zugeschnitten auf die besonderen Gegebenheiten Ihres Betriebs.

Speziell für die komplexen Anforderungen im Housekeeping haben wir letztes Jahr mit Oasis Pro ein Konzept in den Markt eingeführt, bestehend aus innovativen Hochkonzentraten, abgestimmten Reinigungsutensilien, individuellen Schulungen und persönlichem Service. Die Erfolge sprechen für sich und so sind wir für 2018 auch für den Top Hotel Star Award nominiert.

In diesem Jahr wurden nicht nur unsere Innovationen mit Preisen prämiert. Auch der herausragende Service unserer Ecolab-Spezialisten wurde mit dem Best of Market in der Kategorie Hygienesysteme besonders ausgezeichnet und dafür möchten wir uns bedanken: Vielen Dank für Ihr Vertrauen in uns und in unsere Marke Ecolab!

Besuchen Sie uns auf der Intergastra in Stuttgart, auf der Internorga in Hamburg, auf ChefAlps in Zürich oder auf der Alles für den Gast Herbst in Salzburg oder kontaktieren Sie uns direkt unter

michael.werz@ecolab.com
michael.fink@ecolab.com
franz.fischer@ecolab.com



Ihr **Michael Werz**
VICE PRESIDENT
INSTITUTIONAL EUROPE,
REGIONS CENTRAL,
EAST & RUSSIA



Ihr **Michael Fink**
COUNTRY SALES DIRECTOR
INSTITUTIONAL,
DEUTSCHLAND



Ihr **Franz Fischer**
COUNTRY SALES MANAGER
INSTITUTIONAL,
ÖSTERREICH

2018 MAGAZINVORSCHAU



Das Resort der Superlative,
Seite 4-5.



Schwerpunkt Hotel,
Seite 12-15.



Neu auf dem Markt: Die Oxy Serie,
Seite 14.

#Messetermine

Aktuelle Informationen unter www.ecolab.com

Besuchen Sie uns vom 03. - 07. Februar 2018 auf der Intergastra in Stuttgart, vom 09. - 13. März 2017 auf der Internorga in Hamburg, vom 27. - 28. Mai auf der Chef Alps in Zürich und vom 10. - 14. November 2018 auf der Alles für den GAST in Salzburg.



Aktuelles

Best of Market - Hygienesysteme

Im Zuge der jährlichen „BEST of Market“ Preisverleihung der B&L-Mediengruppe, am Vorabend der Internorga, wurde Ecolab zum dritten Mal mit dem Leserpreis in der Kategorie Hygienesysteme ausgezeichnet. So lobten unsere Kunden unter den Lesern der Fachmagazine first



class, GVmanager, 24 Stunden Gastlichkeit und street FOOD business dieses Jahr neben den qualitativ hochwertigen Lösungen und Produkten vor allem den herausragenden Service der Ecolab-Spezialisten. Stellvertretend für die Kollegen nahmen Heidi Busch, Marketing Managerin Foodservice Central, und Sebastian Scholl, Marketing Communications Manager Central, den Preis entgegen.



„Wir sind da, wenn man uns braucht.“

Wie sieht das Aufgabengebiet eines Ecolab Fachberaters aus? Was kann er für seine Kunden tun? Wir haben Danny Wiedenbach gefragt, der als Territory Manager rund um Wolfsburg überwiegend Kunden aus dem Segment Gemeinschaftsverpflegung betreut.

Herr Wiedenbach, was mögen Sie besonders an Ihrem Beruf als Territory Manager bei Ecolab?

Dass es kein Nine-to-Five-Job ist. Kein Tag verläuft wie der andere, es gibt immer wieder neue Herausforderungen! Grundsätzlich hat ja jeder Fachberater bei Ecolab sein eigenes Tagesgeschäft, denn unsere Arbeit hängt immer vom Gebiet und von den Kunden ab, die wir betreuen. Ich bin zuständig für die Region rund um Wolfsburg und betreue hier überwiegend Kunden aus der Gemeinschaftsverpflegung. Dazu gehören vor allem Betriebsrestaurants und Seniorenheime - also Unternehmen, die Verpflegung in großem Stil leisten. Auch die Ausbildung neuer Kollegen gehört mit zu meinem Job.



„Kundenkontakt ist einfach mein Ding!“ sagt Danny Wiedenbach. Der gebürtige Wolfenbütteler arbeitet seit 2014 als Fachberater für Ecolab. Zuvor absolvierte er eine Ausbildung als Wirtschaftsinformatiker und arbeitete im Einzelhandel. Nach der Arbeit entspannt der stolze Vater einer kleinen Tochter beim Sport und hält sich mit Laufen und Mountainbiken fit.

Wie sieht Ihr Aufgabengebiet genau aus?

Zu meinen Kernaufgaben gehört es, Service zu bieten und Probleme des Kunden zu lösen, außerdem mache ich Mitarbeiter-Schulungen. Ich plane meine Route abends vor und bin dann tagsüber unterwegs. Meine Kunden sehe ich regelmäßig, wir haben einen guten Draht zueinander. Sie rufen mich an, wenn sie Probleme haben oder empfehlen mich weiter, wenn einer ihrer Gastronomie-Kollegen Unterstützung braucht. Da helfe ich dann auch. In der Gastronomie sind alle gut vernetzt.

Was sind typische Probleme Ihrer Kunden, wie können Sie ihnen helfen?

Bei akuten Einsätzen geht es meist um Hygieneprobleme: eine Spülmaschine funktioniert nicht richtig, es bleiben Streifen auf den Tellern oder

das Geschirr wird nicht richtig sauber. Ich schaue dann nach und durchleuchte den Spülprozess. Wenn ich routinemäßig vor Ort bin, also einen turnusmäßigen Service-Besuch mache, kontrolliere ich sämtliche Prozesse. Ich prüfe dann die Spülmaschine auf bestimmte Parameter und kontrolliere, ob die Hygiene im Arbeitsumfeld stimmt. Häufig mache ich dann auch gleich eine Mitarbeiterschulung zum Thema Hygiene.

Wo liegen aktuell die größten Herausforderungen für Ihre Kunden, was kann Ecolab da leisten?

Der Faktor Mensch und Fehler bei der Anwendung sind immer wieder Ursachen für Hygieneprobleme in den Küchen. Dessen nehmen wir uns an, indem wir die Mitarbeiter über den richtigen Umgang mit Produkten und Gefahrstoffen schulen und die Anwendung genau erklären. Darüber hinaus machen wir die vorgeschriebenen Schulungen nach dem Infektionsschutzgesetz. Es reicht heute nicht aus, bloß Reinigungsschemie zu verkaufen - die Großküchen brauchen ein Rundum-Paket, das effiziente Systeme, Unterstützung und Service bietet. Hier kann Ecolab mit vielen technischen Leistungen und Support durch

Küche Award 2017

Deutschlands Küchenchefs und Küchenmanager durften auch 2017 wieder die erfolgreichsten Food- und Technik Produkt-Innovation auswählen. Unter der Vielzahl an Teilnehmern, wurde das Nexa Handhygienesystem mit dem Küche Award in Silber ausgezeichnet.

Catering Star 2017

Aber das blieb nicht der einzige Erfolg für Nexa. Auch den Catering Star in Bronze konnte das preisgekrönte Handhygienesystem für sich gewinnen. Mehr als 300 Manager und Einkäufer deutscher Catering-Unternehmen waren an der Abstimmung beteiligt und haben Ihre Stimme für Ihre favorisierten Produkte vergeben.

2017 - Ein messereiches Jahr

Den Anfang machte im März, als internationale Leitmesse für den Außen-Haus-Markt, die Internorga in

Hamburg. Neben den etablierten Innovationen rund um Küchen- und Handhygiene sowie Geschirrrreinigung konnten wir zu diesem Anlass das brandneue Oasis Pro Housekeeping Konzept als Marktneuheit vorstellen.

Als exklusiver Hygienepartner empfing Ecolab im Mai Neugierige und Köche aus ganz Europa zum jährlichen ChefAlps Cooking Summit. So präsentierten sich unsere Spezialisten vor Ort, um interessierten Besuchern die Wichtigkeit von Hygiene in der gehobenen Gastronomie näher zu bringen. Denn auch hier beeinflusst dieser Faktor maßgeblich die Gästezufriedenheit.

Die CMS im September gilt als die bedeutendste Präsentationsplattform für Reinigungstechnik, Bodenpflege, Hygiene, Gesundheitsschutz und Facility Management, auf der Ecolab als Platzhirsch natürlich nicht fehlen



darf. Auf 230 m² stellten wir allen Besuchern unsere nachhaltigen Lösungen vor. Passend zum Thema krönte ein Olivenbaum unser Standbild einer grünen und sauberen Stadtumgebung. ■

2018 MESSETERMINIEN

Besuchen Sie uns auf den folgenden Messen, um mehr über unsere Neuheiten und Innovationen zu erfahren. Wir freuen uns auf Sie!

- **INTERGASTRA**
03. - 07. Februar 2018
(Halle 3, Stand 3D72)
- **INTERNORGA**
vom 09. - 13. März 2018
(Halle A4, Stand 208)
- **CHEF ALPS**
vom 27. - 28. Mai 2018
- **Alles für den GAST**
vom 10. - 14. November 2018
(Halle 10, Stand 418)

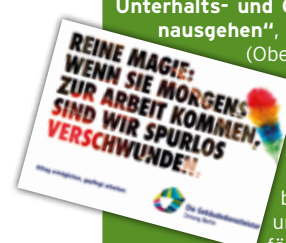
eine starke Vertriebsmannschaft punkten. Wir sind schnell vor Ort, wenn man uns braucht.

Gebäudedienstleister machen Berlin klar

Zum 22. Weltkongress der Reinigungsbranche startet die Gebäudereiniger-Innung Berlin eine Imagekampagne.

Nahezu jeder meint zu wissen, was Gebäudereiniger so tun. Aber vieles davon stimmt nicht und das meiste schon lange nicht mehr. Um deutlich zu machen, wie wichtig, wie vielfältig und modern diese Branche aufgestellt ist, hat die Gebäudereiniger-Innung Berlin eine großangelegte, plakative Außenwerbekampagne entwickeln lassen (Agentur Adrenalinsky Berlin / Köln). „Wer weiß schon, dass wir von Anfang an deutlich über dem gesetzlichen Mindestlohn bezahlen oder auch weitreichende Serviceleistungen bieten, die über Unterhalts- und Glasreinigung hinausgehen“, so Olaf Bande (Obermeister). Mit den Motiven will die Innung aufklären und vermitteln, wie sich das Berufsbild verändert hat und wie breitgefächert das Angebot ist. „Das ist attraktiv für Kunden und Unternehmen, aber auch für Bewerber und den allgemeinen Arbeitsmarkt“, Peter Hollmann (Lehrlingswart) will damit besonders

für den Einstieg in diesen Ausbildungsberuf werben. Dass dabei auch provokante Motive entstanden sind, ist bewusst gewollt. Einerseits um sich mit den Botschaften durchzusetzen, andererseits um zum Nachdenken anzuregen. Immer aber wird dabei auch eine humorvolle Note getroffen. Und dass man Spaß an der Branche haben kann, zeigen die vielen Argumente, die die Imagekampagne unters Volk bringen will: Bezahlung nach Tarif, gute Ausbildung, starke Aufstiegschancen und weit mehr als nur körperliches Arbeiten. Die Kampagne beginnt am 15.09. und ist auch auf mobilen Werbeträgern und in den Berliner U- und S-Bahnen zu sehen. Möglich gemacht wird die Kampagne auch durch die zahlreichen Spenden der über 120 Mitglieder der Berliner Innung, ohne die ein solcher Auftritt nicht möglich gewesen wäre. ■



KONTAKT

Gebäudereiniger-Innung Berlin
Paul-Robeson-Str. 37
10439 Berlin
Telefon: (0 30) 436 59 04 - 0
Telefax: (0 30) 436 59 04 - 10
E-Mail: info[at]gebäudereiniger-berlin.de

Bürgenstock Resort Lake Lucerne

Bürgenstock HOTELS & RESORT LAKE LUCERNE

Warum Ecolab? Ana Rocha, Executive Housekeeping Manager des Bürgenstock: „Ich kenne die Produkte bereits aus dem Schweizerhof in Bern, wo ich vorher gearbeitet habe. Ecolab ist in allen drei unserer Hotels vertreten“, sagt die Housekeeping Managerin. Neben der Qualität schätzt

Ana Rocha insbesondere die Nachhaltigkeit der Reinigungsmittel und ihre Anwendung über Dosiersysteme. „Das minimiert einfach Fehlerquellen.“ Am Wichtigsten ist ihr aber die langjährige Partnerschaft und die sehr gute Kundenbetreuung durch das Unter-

nehmen. „Während der gesamten Einrichtungszeit hatten die Ecolab-Techniker hier oben auf dem Bürgenberg eine sehr hohe Präsenz. Sie haben alles mit aufgebaut und uns in vielen Fragen zur Reinigung bestimmter Materialien umfassend unterstützt.“

| | |
|------------------------|---|
| Standort | Luzern |
| Wiedereröffnung | Ende August 2017 |
| Kapazitäten | 4 Hotels in der Kategorie 3 bis 5 Sterne-Superior mit 383 Zimmern und Suiten, ein Health & Medical Center, 67 Residence Suiten, 10.000 qm großes Alpine Spa |
| Gastronomie | 12 Restaurants und Bars |
| Ecolab-Kunde | Seit August 2017 |



Resort der Superlative

Vor der atemberaubenden Kulisse des Vierwaldstättersees und der Voralpen heißt das neue Bürgenstock Resort seine Gäste willkommen. Nach langer Bauzeit ist ein beeindruckendes Hoteldorf mit einem Mix aus historischen und modernen Gebäuden entstanden.

Der Bürgenstock erstrahlt in neuem Glanz: Nach jahrelanger Bautätigkeit wurde das Resort Ende August 2017 schrittweise wiedereröffnet. Auf dem 60 Hektar großen Areal hoch oben über dem Vierwaldstättersee finden die Besucher heute vier Hotels mit knapp 400 Zimmern, ein Health & Medical Center, Residenzen sowie ein 10.000 qm großes Alpine Spa und ein

breites Angebot an Freizeitaktivitäten vor. Moderne Architektur und viel Luxus prägen das geschichtsreiche Hotelresort, das schon zu seinen Anfangszeiten vor 140 Jahren illustre Gäste aus aller Welt anzog. Konrad Adenauer hat sich hier oben erholt, Audrey Hepburn feierte auf dem Bürgenstock ihre Hochzeit, Sophia Loren und Carlo Ponti residierten hier.

Neun Jahre haben die Planung und die Bautätigkeit insgesamt gedauert. In dieser Zeit wurden die alten, denkmalgeschützten Gebäude wiederbelebt und mit neuen Bauten ergänzt „Der Aufwand hat sich gelohnt. Entstanden ist ein Hoteldorf mit einem einzigartigen Mix aus historischen und modernen Gebäuden“, sagt Bruno Schöpfer, Chef der Betreibergesell-

schaft Bürgenstock Selection, die Investoren aus Katar gehört. Mehr als eine halbe Milliarde Franken wurden in die Renovierung und die Neubauten investiert. Zum Hotel-Portfolio der Betreibergesellschaft gehören auch der Schweizerhof in Bern und das Royal Savoy in Lausanne. Um alle Hotels und das auf Medical Wellness spezialisierte Waldhotel einzurichten, mussten tonnenweise Möbel und Equipment den Berg hochgefahren werden. Auch für die Techniker von Ecolab gab es im Bürgenstock Resort viel zu tun. Sie haben zahlreiche Dosierstationen für Spül- und Reinigungsmittel sowie Seifenspenders für die Handhygiene installiert. „Wir setzen Ecolab-Produkte in vielen Bereichen unserer Häuser ein.

Im Waldhotel, das auf Rehabilitation spezialisiert ist, kommen auch die Desinfektionsmittel von Ecolab zur Anwendung“, erklärt Ana Rocha, Executive Housekeeping Manager des Bürgenstock. Bei der Reinigung kommen Produkte der Serie Oasis Pro und Kitchen Pro zum Einsatz, beim Spülen setzt man auf das nachhaltige Apex-System. Auch in der hauseigenen Wäscherei vertraut man auf Produkte des Hygienespezialisten. ■



Höchster Gastronomie-Betrieb Deutschlands

Frische Bergluft, atemberaubendes Panorama: Eine Fahrt auf die Zugspitze ist ein Erlebnis. Auch kulinarisch hat der höchste Berg Deutschlands einiges zu bieten. Mit einem vielfältigen Angebot bewirbt die Zugspitzgastronomie pro Jahr rund eine halbe Million Gäste.

Deutschlands höchster Berg machte in den vergangenen zweieinhalb Jahren Schlagzeilen als „höchste Baustelle des Landes“: Mit großem Aufwand an Personal und Material wurde hier eine weltweit einzigartige neue Seilbahn gebaut, die zur Wintersaison 2017/2018

ihren Betrieb aufnahm. Die neue Pendelseilbahn bricht einige Rekorde: Mit 127 Metern der weltweit höchsten Stahlbaustütze für Pendelbahnen, dem weltweit größten Gesamthöhenunterschied von 1.945 Metern in einer Sektion sowie dem weltweit längsten freien

Spannfeld mit 3.213 Metern. Während der Bauzeit konnten Besucher der Zugspitze den Arbeitern von der Gipfelterrasse beim Schaffen zusehen – gebaut wurde bei laufendem Gästebetrieb. „In der neuen Bergstation entsteht eine komplett neue Gastronomie-

ebene, die wir im Sommer 2018 eröffnen werden“, sagt Helmut Greif, der F&B Backoffice Supervisor der Zugspitzgastronomie. Mit einem vielfältigen kulinarischen Angebot verwöhnen die Berg-Gastronomen all jene, die einen Tag auf dem „Dach Deutschlands“ verbringen. In den verschiedenen Restaurants, Bars und Hütten können Skifahrer, Wanderer und Touristen bayrische Schmankerl oder internationale Gerichte genießen, insgesamt 65 Mitarbeiter sorgen für ihr leibliches

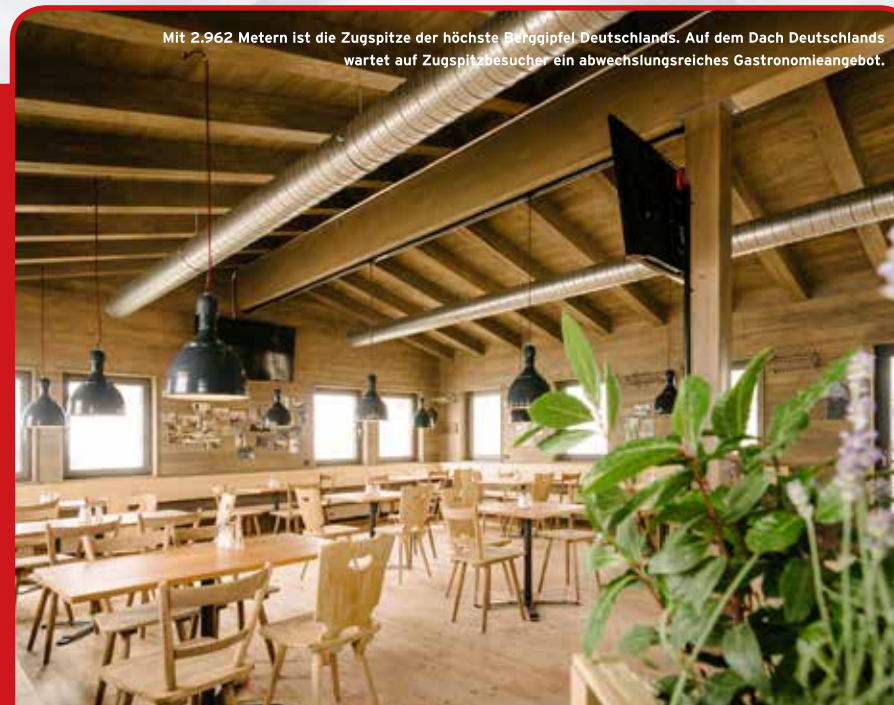
Wohl. Auch Veganer, Vegetarier und Allergiker kommen hier auf ihre Kosten. In ihren Betrieben setzt die Bayerische Zugspitzbahn auf ein nachhaltiges und regionales Küchenkonzept, zu dem Fairtrade-Produkte sowie Lebensmittel mit dem Gütesiegel „Geprüfte Qualität – Bayern“ gehören. Zweimal pro Woche werden die Lebensmittel mit einem dreigeteilten Güterwagen (mit Zonen für tiefgekühlte, gekühlte und normal temperierte Produkte) auf den Berg gebracht. „Zur Zeit des Seilbahnneubaus

werden die Waren nur per Zahnradbahn hochtransportiert“, erklärt Helmut Greif. Seit mehr als 20 Jahren hat er seinen Arbeitsplatz auf der Zugspitze in 2.962 m Höhe. „Hier oben weiß man in der Frühe nie, was tagsüber passiert. Es können 50 Gäste oder 5.000 kommen – je nach Wetter- und Ferienlage“, sagt der F&B-Profi. Seit zwei Jahren zählt auch Ecolab zu den Lieferanten der Zugspitzgastronomie. „Ich habe die Reinigungsmittel in Blockform gesehen. Die Idee hat mir gefallen. Schließlich benötigen wir pro Woche an die 200 Kilogramm Reinigungsmittel, die wir in Form von Kanistern den Berg herauf und herunter bewegen.“ Mit den Blockreinigern von Apex und den Kitchen Pro-Konzentrat für die Küchen- und Umfeldreinigung lasse sich nachhaltiger wirtschaften: „Wir reduzieren damit Volumen und Gewicht beim Transport und es bleibt kaum noch Verpackungsmüll übrig.“ Für den F&B Backoffice Supervisor der Zugspitzgastronomie sind die Konzentrat-Produkte eine saubere Lösung. „Für manche unserer Mitarbeiter war die Anwendung am Anfang etwas gewöhnungsbedürftig. Viele folgen bei der Dosierung ja der Devise: viel hilft viel. Dadurch, dass die Produkte in den Dosiergeräten bereits fertig gemischt sind, gibt es jetzt auch keine Überdosierungen mehr. Das ist ein weiterer Vorteil, der sich bezahlt macht!“ ■

Zugspitze BAYRISCHE ZUGSPITZBAHN BERGBAHN AG



| | |
|---------------------------|--|
| Betreiber | Bayerische Zugspitzbahn Bergbahn AG, Garmisch-Partenkirchen |
| Gastronomieangebot | 6 unternehmenseigene Gastronomiebetriebe mit insgesamt rd. 1.500 Sitzplätzen (Restaurant Gletschergarten, Suppenkar, Gletscherrestaurant Sonnalpin, Panorama 2962, Kandahar 2 und Drehmöser 9) |
| Spektrum | Von Selbstbedienungs- über à la carte-Restaurants bis hin zu Tagungen und Galadinnern für 200 Personen |
| Mitarbeiter | 65 Mitarbeiter im Bereich Gastronomie |
| Bei Ecolab seit | 2015 |



Mit 2.962 Metern ist die Zugspitze der höchste Berggipfel Deutschlands. Auf dem Dach Deutschlands wartet auf Zugspitzbesucher ein abwechslungsreiches Gastronomieangebot.

Hotellerie

Gastronomie

Hopmanns Olive Erkrath



Glänzender Auftritt im Neandertal

Seit 15 Jahren führt Ingo Hopmann mit seiner Frau Petra das Restaurant Hopmanns Olive in Erkrath. Das Lokal begeistert seine Gäste mit besonderer Atmosphäre und einem Mix aus mediterraner und regionaler Küche.

Hopmanns kleines Genuss-Imperium im Düsseldorfer Umland verfügt über das Restaurant 'Olive' mit 40 Sitzplätzen, einen herrlichen Sommergarten und den historischen Lokschruppen, der für Hochzeiten, Veranstaltungen und Firmenevents einen glanzvollen Rahmen bietet. Das Ambiente und die ganze Location laden zum Verweilen ein, auch kulinarisch wird beste Qualität geboten. „Wir machen eine Kombination aus mediterraner und regionaler Küche“, sagt Ingo Hopmann, der das Genussrestaurant zusammen mit seiner Frau Petra führt. Während seine Frau sich um den Service und die Gäste kümmert, kreiert der Patron neue Menüs, arrangiert Feste oder veranstaltet Kochkurse. Seit zweieinhalb Jahren gehört auch die Markt-Küche im Handelshof in Haan mit zum Aufgabenbereich. Der loungeige Mix aus Lokal und Kantine wird ebenfalls von den Hopmanns betrieben. Im Oktober feierte das Gastronomien-Paar das 15-jährige Bestehen ihrer ‚Olive‘ mit vielen Gästen, namhaften Küchenchefs und einer großen Party. Stammgäste schätzen nicht nur das kulinarische Angebot,

sondern auch die familiäre Ausstrahlung des Betriebes, der unter dem Motto „Genießen unter Freunden“ steht. Zum Wohlbefinden der Gäste trägt auch der hygienische Auftritt bei: Einwandfreie Food-Präsentationen, glänzendes Geschirr, funkelnde Gläser und gepflegte Mitarbeiter sind elementarer Bestandteil der gastronomischen Dienstleistung. Seit 2017 nutzt der Gastronom in seinen Betrieben Produkte von Ecolab. „Ich habe Ecolab auf einer Netzwerk-Veranstaltung des Dehoga kennen gelernt“, erzählt Hopmann das Zustandekommen der Partnerschaft. In der Spülküche wurde das nachhaltige Apex-System mit seinen verpackten Blockreinigungskonzentratoren installiert. Die Küchenumfeldreinigung geschieht mit hochkonzentrierten Produkten der Serie Kitchen Pro in Dosierspendern. „Die Zapfsysteme sind eine sichere Sache. Da es geschlossene Systeme sind, kommen die Mitarbeiter nicht mit Chemikalien in Berührung. Außerdem werden die Mittel stets in der richtigen Menge dosiert“, sagt Hopmann. Ebenfalls über Spender werden die

Produkte der Nexa Handhygiene dosiert. Sie haben eine keimabtötende Wirkung und sorgen für optimal saubere Hände im Küchenalltag. „Saubere Hände sind ein wichtiger Bestandteil der Gastronomie“, begründet der Gastronom seine Entscheidung für den Hygienespezialisten. Für ihn selbst zählt dabei auch das persönliche Miteinander, das bestenfalls auch für das ein oder andere Problem eine Lösung bereit hält. Im Falle der ‚Olive‘ konnten die Ecolab-Fachberater mit einem ganz besonderen Tipp punkten: Mittels Twisterverfahren, einem patentierten Reinigungs- und Poliersystem für Fußböden, wurde der alte Steinfußboden des Restaurants wieder auf Hochglanz poliert. Für einen – im Wortsinne – glänzenden Auftritt. ■

Früh Gastronomie Köln

Direkt am Dom gelegen, zählt das Brauhaus FRÜH zu den beliebtesten Adressen Kölns. Gefragt ist hier nicht nur das Kölsch - an Spitzentagen serviert die Küche auch mehr als 5.000 Essen. Für sauberes Geschirr sorgen 16 Spülkräfte, die in drei Schichten arbeiten.

Wer im Brauhaus FRÜH am Dom hinter die Kulissen schaut, erlebt manche Überraschung. Denn hinter den historischen Mauern verbirgt sich eine große gastronomische Vielfalt. Allein im Stammhaus können die Gäste auf über 1.000 qm Fläche kölsche Gastlichkeit erleben: Im Brauhaus kann man frisch gezapftes Kölsch trinken, im Brauhauskeller unter imposanten Gewölbedecken sitzen oder im HOF 18 Restaurant in ruhiger Atmosphäre die feine Küche genießen. Im Gebäude nebenan ist mit dem Eden Hotel FRÜH am Dom der Hotel-Ableger der FRÜH-Familie zu finden, ein Bar-Bistro, Konferenzräume und die FRÜH Lounge - eine Event-Location hoch über den Dächern von Köln - schließen sich an. Das an 364 Tagen im Jahr geöffnete Traditionsbrauhaus ist für Einheimische wie Touristen eine beliebte Destination. „Wir verkaufen am Tag bis zu 5.000 Essen“, sagt Kolja Lau. Seit Januar 2017 leitet er die Abteilung Qualitätssicherung und ist mit seinem Team für die komplette Reinigung der FRÜH Gastronomie zuständig. Top-Hygiene ist in dem stark frequentierten Brauhaus eine Grundvoraussetzung für die gastronomische Dienstleistung. „Wir haben einen sehr hohen Anspruch an Sauberkeit und Hygiene“, verdeutlicht Kolja Lau. Um die Prozesse nachhaltig zu sichern und die steigende Zahl von Auflagen und EU-Richtlinien zu erfüllen, hat das Familienunternehmen eine eigene Abteilung für Qualitätssicherung eingerichtet. Der erfahrene Gebäudereiniger, der schon lange für FRÜH arbeitet, kennt die weit verzweigten Räumlichkeiten des Brauhauses „wie sein eigenes Zuhause“. Beim Rundgang durch den Betrieb streicht er im Vorbeigehen mit der Hand über Treppengeländer, Oberflächen und Lichtschalter und registriert jedes Stäubchen. „Ich komme aus der Praxis“, sagt er. Die Er-

fahrung aus der langjährigen Zeit im Haus Früh als Dienstleister ist unverzichtbar. In hohem Maße mitverantwortlich für Sauberkeit & Hygiene sind die 16 Spülkräfte des FRÜH, die an diversen Stationen für den nötigen Nachschub an Geschirr sorgen. „Unsere Spülküche ist das Herz des Betriebes“, betont Hr. Lau. Die Mitarbeiter haben alle Hände voll zu tun und arbeiten in drei Schichten. „Unsere Hauptspülstraße hat einen Durchlauf von ca. 25.000 Körben im Monat“, erklärt Kolja Lau. Zusammen mit dem Ecolab Fachberater Marcel Kühn wurde die Spültechnik im Sommer 2017 mit dem Apex-System auf den modernsten Stand gebracht.

Neben Apex kommen seit neuestem auch das Reinigungsprogramm Kitchen Pro und das Nexa Handhygiene-System in der FRÜH-Gastronomie zum Einsatz. „Ich kenne Ecolab schon über Jahre und schätze nicht nur die Produkte, sondern auch die Technik und den begleitenden Service“, sagt Kolja Lau. „So fühlen wir uns am Ende des Tages sicher, sind in Sachen Hygiene rundum gut aufgestellt und können beruhigt schlafen.“ ■

„Jetzt können wir genau sagen, wie viele Körbe wir an welchem Tag wo gewaschen haben.“ Das Apex-System helfe nicht nur, die Kosten im Blick zu behalten. „Wir wollen auch papierlos werden und unsere Prozesse digitalisieren. Da ist mit Apex natürlich ein wichtiger Schritt in die richtige Richtung erfolgt.“



Seit über 100 Jahren eine der beliebtesten Destinationen Kölns: Das Brauhaus FRÜH.

BRAUHAUS FRÜH FRÜH GASTRONOMIE KÖLN

HOPMANNS OLIVE IN ERKRATH

Erfahrene Gastgeber: Ingo Hopmann und seine Frau Petra. Warum sich die beiden in ihren Betrieben für Ecolab entschieden? „Überzeugt hat uns das Gesamtkonzept von Ecolab mit seinen vielen Dienstleistungen.“

| | |
|-----------------|--|
| Standort | Erkrath, Ziegeleiweg 1-3 |
| Betreiber | Ingo und Petra Hopmann |
| Kapazitäten | Restaurant 40 Plätze, Sommergarten 80 Plätze, Lokschruppen für Veranstaltungen von 80-160 Personen |
| Angebot | Mediterrane Genussküche mit regionalen Akzenten, Catering, Kochkurse |
| Bei Ecolab seit | 2017 |



| | |
|-------------------------|--|
| Gründung des Brauhauses | 4. November 1904 |
| Standort | Am Hof 12-18, Köln |
| Öffnungszeiten | 364 Tage im Jahr, 11 - 0 Uhr |
| Unternehmensbereiche | Brauhaus Früh am Dom, HOF 18 Restaurant, Eden Hotel Früh am Dom, Früh-Lounge (Events), cöIncuisine by FRÜH (Catering), FRÜH „Em Veedel“ (Südstadt), FRÜH „Em Golde Kappes“ (Köln-Nippes), Venlo (Belgisches Viertel) |
| Mitarbeiter | ca. 400 Mitarbeiter aus 27 Nationen |
| Bei Ecolab seit | 2017 |



Gesundes Essen, das Schule macht

Der Burscheider Caterer Uwe Nickut hat sich auf Kita- und Schulverpflegung spezialisiert. Rund 8.000 Essen verlassen täglich seine Küche. Gutes Essen, ein hoher Qualitätsanspruch und erstklassige Hygiene bescheren dem Unternehmen stetes Wachstum.

Kürbis, Grünkohl, Birnen und Äpfel: Ein Teil der Lebensmittel, die der im Bergischen Land ansässige Caterer für die Zubereitung seiner Mahlzeiten benötigt, wachsen direkt auf den umliegenden Feldern. Frische Speisen-Komponenten und eine regionale wie saisonale Menüplanung sind dem Firmenchef wichtig. „Essen muss gesund UND schmackhaft sein“, lautet der Leitspruch von Uwe Nickut. Seit den Anfängen mit der Tagesverpflegung im Jahr 2007, als er täglich zehn Essen auslieferte, möchte er zeigen, dass die Schul- und Gemeinschaftsverpflegung deutlich besser sein kann als ihr Ruf. Dieses Streben nach Qualität hat ihm nicht nur diverse Auszeichnungen eingebracht, sondern auch seinen Kundenstamm stetig vergrößert. Heute stellen die Mitarbeiter in der Küche des Caterers täglich 8.000 Essen her, die an 80 Kindergärten, Kitas und Schulen im Umkreis von 30 Kilometern ausgeliefert werden. „Einen größeren Radius wollen wir nicht, sonst leidet die Qualität“, sagt Nickut. Nicht nur an das Essen selbst, sondern auch an die Hy-

giene stellt der Gemeinschaftsverpfleger hohe Ansprüche. „Neben einer ausgewogenen Ernährung hat die Einhaltung von Hygienevorschriften für uns oberste Priorität. Das Essen darf die Kinder nicht krank machen“, betont Sarah Steinbusch, die als Oecotrophologin des Hauses auch für das Hygienemanagement zuständig ist. Seit gut einem Jahr benutzt der Schulkaterer in seinen Betrieben Reinigungsprodukte von Ecolab. „Die Produkte kommen bei uns in der Küchenumfeldreinigung, beim Spülen und bei der Händereinigung zum Einsatz“, erklärt Sarah Steinbusch. In der Spülküche der Zentralproduktion werden vor allem Arbeitsgeräte, Thermokisten und Gastronorm-Behälter gereinigt. Hier arbeiten die Mitarbeiter seit neuestem mit dem Apex-System. Das System sorgt für gute Reinigungsergebnisse und hilft bei der Dokumentation. „Gut finde ich auch, dass es durch die farblich codierten Blockreinigungsmittel selbsterklärend ist. Diese vereinfachen die Handhabung und schließen Anwenderfehler aus“, so die Oecotrophologin.

Der Firmenchef selbst schätzt nicht nur die Wirksamkeit der Reinigungsprodukte, sondern auch die Dienstleistungen des Hygienespezialisten. „Wir werden durch Ecolab sehr gut betreut. Unser Fachberater hilft auch, wenn wir mal ein Problem haben“, sagt Uwe Nickut. Für sicheres Arbeiten im Küchenalltag sorgen zudem die Schulungen, die Ecolab vornimmt. „Bisher haben wir unser Personal selbst geschult, jetzt machen das Mitarbeiter von Ecolab. Sie schulen nicht nur die Beschäftigten in unserem Produktionsbetrieb, sondern auch unsere Mitarbeiter in den Mensen vor Ort.“ Das entlastet den Betrieb und gibt Raum für neue Aufgaben. Zum Beispiel für den Bereich Seniorenverpflegung, in den der Caterer seit Anfang Oktober neu eingestiegen ist. ■

Gutes Essen, vorbildliche Hygiene

Im Cultina-Betriebsrestaurant im Osten Münchens genießen täglich mehr als 850 Gäste ihre Mittagspause. Genauso viel Wert wie auf ein abwechslungsreiches Angebot mit regionalen Zutaten legt die Küchenmannschaft auf lückenlose Sauberkeit.

Die Mitarbeiter der verschiedenen Firmen in dem modernen Bürogebäude in der Neumarkter Straße im Stadtteil Berg am Laim sind bestens versorgt. Neben Cafeteria und Cafébar ist das Betriebsrestaurant das Herzstück der Verpflegung. Rund 220 Sitzplätze verteilen sich in der lichtdurchfluteten Kantine, weitere 120 in dem kleinen Biergarten im Innenhof. Durchschnittlich 850 bis 950 Gäste genießen hier täglich ein ausgewogenes und abwechslungsreiches Speiseangebot. Die drei Ausgabetheken sind nach dem Free-Flow-Prinzip organisiert. So haben alle Gäste die freie Wahl: zum einen zwischen verschiedenen Gerichten, zum anderen zwischen zahlreichen Komponenten, die man sich am Selbstbedienungscouter zusammenstellen kann. Das Verpflegungskonzept „Cultina exklusiv“ steht außerdem für einen besonderen Fokus auf Lebensmittel aus der Region. Darüber hinaus unterstützen die exklusiven Menülinien Vital

gabe der Speisen.“ Deshalb sei auch jeder dafür mitverantwortlich, von der Führungskraft bis zum Mitarbeiter in der Spülküche. Ein 25-köpfiges Team, das Mario Wahl seit zehn Jahren leitet, sorgt im Cultina-Restaurant für eine rundum saubere Leistung. Hygieneschulungen bringen die Mitarbeiter regelmäßig auf den neuesten Stand. Die beste Unterstützung, so der Betriebsleiter, sind Reinigungsprodukte, auf die man sich zu 100 Prozent verlassen kann. Statt auf viele verschiedene Lösungen vertraut er auf einen Partner für alles. „Bereits seit 17 Jahren steht uns Ecolab in allen Reinigungsfragen kompetent zur Seite. Ob es um den Boden, die Oberflächen der Arbeitsplätze oder das Geschirr geht: Mit dem breitgefächerten Sortiment des Hygienespezialisten können wir in allen Belangen und Bereichen auf Nummer sicher gehen.“ Seit kurzem setzt Mario Wahl beim Geschirrspülen auf das Apex-System. Die in Folie verpackten Blockreinigungskonzentrate machen nicht nur die Handhabung einfacher und sicherer – und das Überziehen von Schutzhandschuhen überflüssig. Auch Überdosierungen werden damit vermieden. Einen weiteren Vorteil sieht er darin, dass die dazugehörige Anlage den Spülprozess lückenlos dokumentiert, vom Wasser- über den Strom- bis zum Chemieverbrauch. Eventuelle Störungen lassen sich durch das Auslesen der Daten schnell identifizieren und beheben. So praktisch wie angenehm: „Bei Problemen und Fragen können wir

jederzeit vor Ort auf unseren festen Ansprechpartner bei Ecolab zurückgreifen, ohne dass weitere Kosten entstehen.“ ■



in balance, Köstliches aus Fernost und Terra e mare den Speiseplan. „Wenn man täglich fast tausend Gäste bewirte, muss nicht nur das Essen stimmen. Qualität speist sich in der Gemeinschaftsverpflegung auch aus einer lückenlosen Hygiene“, betont Betriebsleiter Mario Wahl. „Das beginnt bei der Warenlagerung und reicht bis zur Aus-



Mario Wahl (l.) und Ecolab Fachberater Thomas Rätzel in der Spülküche des Cultina-Betriebsrestaurants in München.

CULTINA

CULTINA MÜNCHEN

NICKUT CATERING BURSCHIED

| | |
|--------------------------|--|
| Firmensitz | Burscheid (Bergisches Land) |
| Geschäftsbereiche | Kita- und Schulverpflegung, Betrieb des Imbissrestaurants „Mahlzeit“, Essen auf Rädern und Seniorenverpflegung |
| Produktionssystem | Cook & Chill, Cook & serve |
| Auszeichnungen | Bio-Zertifikat, Zertifizierung durch Hochschule Niederrhein |
| Mitarbeiter | 90 |
| Kunden | Über 80 Schulen und Kitas im Umkreis von 30 km |
| Essen | 8.000 täglich |
| Bei Ecolab seit | 2017 |



| | |
|----------------------------|-----------|
| Standort | München |
| Eröffnung | 2000 |
| Gäste/Tag: | 850 - 950 |
| Verpflegungskonzept | Free-Flow |
| Bei Ecolab seit | 2000 |

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

Im Waldschloss - Gorbheimer Talstr. 23 · 69469 Weinheim

Tel: 06201 / 107-0 · Fax: 06201 / 18 25 79

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim

Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim ist eine gefragte Aus- und Weiterbildungsinstitution für Backprofis aus aller Welt. Rund 3.000 Teilnehmer absolvieren die Fortbildungskurse pro Jahr.

In den fast 80 Jahren ihres Bestehens hat die Akademie dem deutschen Bäckerhandwerk wesentliche Impulse gegeben. Rund 3.000 Teilnehmer aus dem In- und Ausland absolvieren jedes Jahr die Kurse der im traditionsreichen Waldschloss an der Bergstraße beheimateten Akademie, viele Fortbildungen sind regelmäßig ausgebucht. Neben zahlreichen Seminaren ist die Meisterschule für Bäcker ein Schwerpunkt der Tätigkeit: Mehr als 5.000

Bäcker haben seit der Gründung hier ihren Meistertitel erworben. Das Lehr-Angebot konzentriert sich auf die fachliche und persönliche Entwicklung von Führungskräften der Backbranche. Neben handwerklichen, betriebswirtschaftlichen und Management-Themen nehmen die Kurse auch auf aktuelle Entwicklungen des Marktes Bezug: So können Bäcker hier beispielsweise lernen, wie sie ihren eigenen Kaffee rösten oder mit frischen

Ideen am Snack-Geschäft teilhaben. Auch eine Fortbildung zum Brot-Sommelier steht auf dem Programm.

Seit 2012 zählt Ecolab zu den Partnern der Akademie. In den drei Lehrbackstuben finden die Teilnehmer moderne Dosiergeräte für die Geschirr- und Küchenreinigung vor, außerdem gibt es Spender-Systeme für die Handhygiene. Auch im

100 Plätze großen Restaurant wird mit Ecolab-Lösungen gearbeitet. „Als Partnerunternehmen wollen wir Impulse für eine gute Hygienepraxis geben und zugleich innovative Produkte vorstellen“, sagt Robert Diede, Key Account Manager Institutional FSH. Da während der Seminare mit Ecolab-Produkten gearbeitet wird, können sich die Teilnehmer in der Praxis von den Vorzügen moderner Dosiertechnik überzeugen. ■



Das Waldschloss in Weinheim ist Sitz der Bäckerfachschule aller Bäckerverbände.

Ecolab eröffnet neues Trainingscenter

Ecolab hat sein erstes Trainingscenter in Europa eröffnet. Mit dem neuen Ecolab Training Center – Europe unterstreicht das Unternehmen seine Entschlossenheit, den branchenweit größten und bestausgebildeten Service- und Außendienst zu haben. Mit dem neuen Center in Monheim am Rhein kann das technische Training von Ecolabs Außendienst und auch von Kunden aus ganz Europa in einer optimalen Trainingsumgebung durchgeführt werden.

“Mit unserer Investition in dieses neue Center möchten wir unsere talentierte Belegschaft unterstützen und fördern sowie neue Talente gewinnen. Wir wollen ihnen ein hohes Trainingsniveau bieten“, sagte

Halit Kayatürk, Senior Vice President und Market Head, Market Central. “Das Center ermöglicht es, sie unter Realbedingungen zu unseren technischen Dienstleistungen und Equipment zu schulen. Damit stellen

wir sicher, unseren Kunden den besten Vor-Ort-Service zu bieten und effektiv die operativen Herausforderungen an ihren Standorten zu lösen.“ Das Center umfasst Bereiche für die Ecolab-Divi-

sionen Food & Beverage, Nalco Water, Pest Elimination, Healthcare, Textile Care, Institutional, Food Retail Services und Quick Service Restaurants. Es besteht aus Trainingsstationen mit unterschiedlichem technischen Equipment, das an Kundenstandorten verwendet wird. Eine typische Schulung umfasst zum Beispiel Grundlagen des jeweiligen Geschäftsbereiches, die Installation von technischem Equipment, Störungs- und Fehlerbehebung sowie Produktanwendungen und Reinigungsverfahren. Pro Jahr können insgesamt rund 3.000 Mitarbeiter und Kunden ein Training im neuen Center durchlaufen. In Monheim am Rhein, dem größten Ecolab-Standort in Europa, vereint Ecolab Forschung, Entwicklung, Anwendungstechnik und nun auch technisches Training unter einem Dach. 2014 eröffnete Ecolab in Monheim das European Innovation Center (EIC) – eines von elf Ecolab-Forschungszentren weltweit und der Hauptsitz für die Forschung in Europa. Ein Team von mehr als 100 Wissenschaftlern aus 14 Ländern forscht, um Lösungen für die weltweit größten Herausforderungen zu entwickeln. Das EIC ermöglicht Kunden, Lösungskonzepte in den Bereichen Wasser, Lebensmittelsicherheit, Hygiene und Energie interaktiv zu erfahren und kennenzulernen. ■



TRAININGSCENTER ECOLAB IN ZAHLEN

| | |
|---------------|--|
| Gründung | 1923 |
| Patente | 6.700 |
| Mitarbeiter | weltweit über 48.000 |
| Wissenswertes | 19 Forschungszentren weltweit, mehr als 200 Produkte von Umweltstellen zertifiziert, in mehr als 170 Ländern aktiv |





Hygiene und Sauberkeit für Ihr Haus

Sauberkeit trägt zu einem großen Teil zum Schutz Ihrer Marke bei, denn sie beeinflusst die Wahrnehmung und das Erlebnis Ihrer Gäste. Daher ist es wichtig, in allen Bereichen einen guten Eindruck zu hinterlassen und damit den Geschäftserfolg Ihres Betriebes zu sichern.

Systemlösungen für alle Bereiche Ihres Hotels



**PUBLIC
AREA**



**FOOD &
BEVERAGE**



**GÄSTE-
ZIMMER**



WÄSCHEREI



**SPA &
FITNESS**

Public Area

Ein Gast, der Ihr Hotel betritt, sollte eine saubere und einladende Umgebung in der Lobby und den sanitären Einrichtungen vorfinden. Insbesondere die Waschräume gelten oft als Visitenkarte eines Hauses. Tagtäglich kommen und gehen zahlreiche Menschen und setzen somit gerade den Eingangsbereich einer besonderen Beanspruchung aus. Der Eintrag von Schmutz und Feuchtigkeit, verbunden mit der Abnutzung von Materialien wie z. B. Teppich- und Steinböden, Holzoberflächen, Polstern und Möbeln, sind die Folge. Zu Ihren größten Herausforderungen in diesen Bereichen gehören die Sicherstellung eines herausragenden Erscheinungsbilds von Böden und Sitzbereichen, die Gewährleistung hygienisch sauberer Sanitärbereiche sowie die Erhöhung der Lebensdauer hochwertiger Materialien.

Food & Beverage: Hygiene und Sauberkeit in der gewerblichen Küche

Für ein erstklassiges Speiseerlebnis sind keine Kompromisse hinsichtlich Sauberkeit und Hygiene möglich, da dies Einfluss auf die Gästezufriedenheit, die Lebensmittelsicherheit und die Effizienz der Arbeitsabläufe hat. Es ist wichtig, den Gästen ein Speiseerlebnis zu bieten, damit sie gerne wiederkommen. Die Küche ist ein sehr aktiver Bereich, in dem eine Vielzahl von Personen in Kontakt mit dem Lebensmittel gelangt. Es ist auch ein Ort, an dem Lebensmittel in allen Produktionsstadien – von roh bis zubereitet – zu finden sind. Ein idealer Nährboden für Mikroorganismen ist die Küche ebenfalls; auf Grund von Feuchtigkeit, Wärme sowie organischen Stoffen fühlen sich Keime und Bakterien hier sehr wohl. Des Weiteren werden in der Küche unterschiedliche Materialien eingesetzt, die unterschiedliche Anforderungen an die Reinigung und Desinfektion erfordern. Zur Gewährleistung der Speisenqualität, zur Vermeidung von Kreuzkontamination

über Aspekte der Lebensmittelsicherheit bis hin zu effizienten Prozessen beeinflussen Sauberkeit und Hygiene jeden Arbeitsbereich. Die Einhaltung einer guten Hygienepraxis als Teil des HACCP Systems ist zwingend geboten. Die Reinigung und (Zwischen-)Desinfektion ist – neben einer guten Handhygiene – für alle Oberflächen und Geräte erforderlich. Im besonderen Fokus liegen Bereiche, die in direktem



Quelle: Hotel- und Gastrostudie durchgeführt von TNS Emnid, Februar 2010

Kontakt mit Lebensmitteln stehen, die angefasst werden (zum Beispiel Griffe und Schalter), aber natürlich auch die Reinigungswerkzeuge und -utensilien. Durch eine regelmäßige Flächen- sowie Händedesinfektion werden den Mikroorganismen die Nährstoffe als Lebensgrundlage entzogen. Zudem werden Sie durch die desinfizierenden Wirkstoffe getötet oder inaktiviert.

Nur durch eine gleichbleibend ausreichende Konzentration der Behandlungsmittel über den gesamten Reinigungsprozess kann sichergestellt werden, dass ein einwandfreies Reinigungsergebnis dauerhaft, wirtschaftlich und unter hygienischen und umweltschonenden Aspekten erreicht wird. Für sämtliche Reinigungsprozesse, ob die Boden- und Oberflächenreinigung,

die Geschirr- sowie Textilreinigung stehen daher automatische Dosiergeräte für die Dosierung der Behandlungsmittel zur Verfügung. Beim Dosieren ist darauf zu achten, dass weder über- noch unterdosiert wird.

Info DER RICHTIGE REINIGUNGS- & DESINFIZIATIONSABLAUF



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 Besteck. Hygienisch reines Geschirr muss bei unterschiedlichen Verschmutzungen und Wasserhärten gewährleistet werden. Der Erfolg beginnt beim Teller. Hygienisch sauberes und strahlendes Geschirr ist unabdinglich für ein Gästeerlebnis.

Arbeitsorganisation, Speisezubereitung, Lagerung, Räume und Gebäude, Reinigung und Desinfektion, Geschirrspülen, Geräte und Anlagen sowie die Personalhygiene.

Im Gastbereich ist es sehr wichtig, die Gäste mit dem richtigen Gespür zu begeistern. Denn 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. Ein zufriedener Gast kommt öfters, bleibt länger und konsumiert mehr. Bei einem Essen gibt

es keine zweite Chance – ist der Gast nicht zufrieden, wird er nicht noch einmal kommen und noch viel schlimmer, er wird sein Erlebnis Freunden und der Familie weitererzählen. ■

Wussten Sie schon... 80% der Gäste sagen, dass schmutziges Geschirr einen negativen Einfluss auf Ihr Speiseerlebnis hat.

Quelle: Peach Brand Track, Demograph ix/Toluna Nov 2011

Ihre Herausforderungen Hygienelösungen von Ecolab

Ihre Herausforderungen

- Der erste Eindruck ist entscheidend
- Einhaltung der Hygieneanforderungen und Richtlinien
- Planung und Überwachung der Lebensmittelsicherheit
- Organisation und Management von Geschirr und Besteck
- Werterhaltung
- Arbeitssicherheit
- Optimale Produktivität und Kostenkontrolle

Hygienelösungen von Ecolab

- Apex preisgekröntes Geschirrspülsystem
- EcoTemp Spülmaschinen
- Sorglos-Konzept
- KitchenPro Systemlösung für die Küchenhygiene
- NEXA Handhygienesystem
- Begutachtete Desinfektionsmittel
- Polifix farbkodierte Reinigungsutensilien
- Rasant Wischbezüge
- Reinigungswerkzeuge
- EcoChexx und PlanChexx Hygienemanagementsystem
- Ecolab Hygienecheck



Schwerpunkt Hotel

Saubere, behagliche und frisch...

...duftende Gästezimmer sind ein wichtiger Faktor für die Kundenzufriedenheit. Hygiene und Sauberkeit spielen eine entscheidende Rolle bei der Verbesserung der Gästezufriedenheit und letztlich beim Erfolg Ihres Betriebes.

Angesichts des zunehmenden Wettbewerbsdrucks und steigender Anforderungen an Qualität und Service sind Housekeeping-Verantwortliche mit immer größeren Herausforderungen konfrontiert, wenn es um die Steigerung der Gästezufriedenheit geht. Die dauerhafte Sicherstellung

höchster Sauberkeitsstandards, die Vermeidung von Beschädigungen wertvoller Materialien, hoher Zeitdruck sowie die Einstellung, Schulung und Bindung geeigneter Mitarbeiter gehören zu den größten Herausforderungen im Housekeeping.

Wussten Sie schon...!? In einem Hotelzimmer sind häufig mehr als 12 unterschiedliche Materialien zu finden. Diese sind manchmal schwierig zu identifizieren und benötigen teilweise eine spezielle Behandlung.



Ihre Herausforderungen

- ◆ Sicherstellung von Hygienestandards
- ◆ Effiziente Reinigung der Gästezimmer
- ◆ Vermeidung von Beschädigungen der wertvollen Materialien

Ecolabs Hygienelösung

- ◆ Oasis Pro Produktlinie
- ◆ Housekeeping Spezialprodukte
- ◆ Reinigungsutensilien
- ◆ Rasant Wischbezüge und polifix Tücher
- ◆ Carpet Teppichpflegeprogramm

Um einen gleichbleibenden Sauberkeitsstandard zu erreichen und möglichst zeitsparend zu agieren, ist es wichtig, dass die Mitarbeiter in den Reinigungsabläufen für die Zimmerreinigung geschult werden. ■

Reinigungsablauf in der Gästezimmerreinigung

1 Vorbereitung des Tagesablaufs

- ◆ Die eigene Uniform prüfen
- ◆ Reinigungswagen mit ausreichend Bettwäsche, Handtüchern, Guest Supplies sowie Reinigungsmitteln und -utensilien bestücken
- ◆ Plan und Abläufe anschauen und die benötigten Schlüssel entgegennehmen
- ◆ Vor dem Betreten eines Gästezimmers an die Tür klopfen und laut „Housekeeping“ sagen



2 Vorbereitung des Gästezimmers

- ◆ Raum lüften
- ◆ Flach- und Frotteewäsche einsammeln
- ◆ Teller, Gläser, Müll etc. einsammeln
- ◆ Saubere Wäsche in das Zimmer bringen, aufziehen und einordnen
- ◆ Housekeeping Tragekorb in das Badezimmer bringen



3 Aufbringen der Badreiniger

- ◆ WC-Reiniger in der Toilette verteilen
- ◆ Oberflächen in Dusche und Badewanne vornässen und Reiniger aufbringen
- ◆ Reiniger in Waschbecken aufbringen
- ◆ Produkt einwirken lassen



4 Reinigung Wohn- und Schlafbereich

- ◆ Betten mit frischen Laken beziehen
- ◆ Haare und Fusseln mit dem Klebroller entfernen
- ◆ Staub wischen
- ◆ Spiegel und Schränke reinigen



5 Reinigung Badezimmer

- ◆ Badewanne, Dusche und Waschbecken mit Mikrofasertuch reinigen, spülen und nachtrocknen
- ◆ Toilette innen und außen reinigen
- ◆ Spiegel reinigen
- ◆ Fußboden wischen



6 Staubsaugen und Endkontrolle

- ◆ Staubsaugen Hart- und Teppichboden
- ◆ Infobroschüren nachfüllen und Licht kontrollieren
- ◆ Raum mit Geruchsneutralisator erfrischen
- ◆ Letzte Kontrolle vor Verlassen des Raumes



Ihr Ecolab Fachberater erstellt Ihnen gerne ein individuelles Reinigungs- und Hygienekonzept für alle Hotelbereiche: Lobby / öffentliche Bereiche, Küche, Gästezimmer, Wäscherei sowie Spa und Fitness. Abgerundet wird das Konzept mit regelmäßigen Servicebesuchen, umfassenden Schulungen und der Bereitstellung leicht verständlicher Begleitmaterialien.

Das verbesserte Oasis Pro

Sauberkeit trägt zu einem großen Teil dazu bei, dass Ihre Gäste sich wohl fühlen und einen unvergesslichen Aufenthalt in Ihrem Hotel genießen.

Aber es ist eine tägliche Herausforderung die Gästebereiche wie Public Area, Gästezimmer und Pool & Spa auf höchstem Niveau zu reinigen. Vielfältige Materialoberflächen, Geruchskontrollen und der Einfluss von Mitarbeiterfluktuation auf die laufenden Arbeitsprozesse spielen hier u. a. eine große Rolle. Um diesen Herausforderungen zu begegnen, benötigen Sie Produkte, Systeme und Serviceleistungen, die Ihnen einwandfreie Reinigungsergebnisse einfach, effektiv und wirtschaftlich liefern.

Innovative Reinigungsutensilien

Mit den verschiedenen Reinigungsutensilien können Ihre Reinigungskräfte die Reinigungsarbeiten einfacher, sicherer und wirtschaftlicher durchführen. Die verschiedenen Reinigungsutensilien haben eine lange Lebensdauer und wirken sich dadurch positiv auf Ihr Budget aus.

Das Oasis Pro Programm ist Teil des 360° Rundum-Sicherheit-Hygienekonzeptes

und ist darauf zugeschnitten, Ihnen die richtigen Produkte, Systeme, Reinigungsverfahren und Schulungshilfen zu liefern. Durch unsere regelmäßigen Servicebesuche und Schulungen, unter Einbeziehung der Ziele Gästezufriedenheit und Wirtschaftlichkeit, unterstützen wir Sie aktiv im Housekeeping.

Sauber.

Gewinnen Sie neue Gäste, steigern Sie die Gästetreue und verbessern Sie Ihr Image durch ein einheitlich sauberes und frisches Hotel.

Sicher.

Erfüllen Sie die geforderte Hygiene und minimieren Sie Arbeitsunfälle.

Effizient.

Bieten Sie das bestmögliche Gästelerlebnis zu den möglichst niedrigsten Kosten. Erleben Sie die Vorteile des regelmäßigen Ecolab Services.

Marktneuheit 2018: KitchenPro Oxy für die Küche

Mit unseren gebrauchsfertigen Desinfektionsreinigern auf Basis von Wasserstoffperoxid kombinieren wir effiziente Reinigung mit wirkungsvoller Desinfektion. Frei von Duftstoffen, und speziell für eine Vielzahl verschiedener Oberflächen entwickelt.

Weil Leistung zählt

- ▲ Besonders schnell wirksame H₂O₂-Technologie
- ▲ Einfache Reinigung und Desinfektion in einem Schritt für verschiedenste Oberflächen
- ▲ Breites Wirkungsspektrum, viruzid und sporizid (z. B. C. difficile, Norovirus)
- ▲ Kurze Einwirkzeiten

Weil Sicherheit zählt

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

Weil Nachhaltigkeit zählt

- ▲ Formulierung ohne Aktivchlor und Lösemittel

Eine Flasche KitchenPro Oxy Foam S reinigt und desinfiziert bis zu 150 m²



OXY SERIE

| PRODUKT | BEREICH |
|---|--------------------------------------|
| KitchenPro Oxy Foam S (RTU) KitchenPro Oxy Wipes S | Küche |
| DrySan Oxy Wipes DrySan Oxy RTU | Allgemeine Bereiche, Schulen, Büros, |
| Incidin OxyWipes, Incidin OxyWipes S Incidin OxyFoam (RTU) Incidin OxyFoam S (RTU) | Krankenhäuser, Altenpflege |

OASIS PRO SERIE

| PRODUKTE | BEREICH |
|--|---|
| Oasis Pro Acid Bath Oasis Pro All Bath Oasis Pro 61D Premium Oasis Pro Toilet | Sanitär- und Badreiniger Allzweck-Fettlöser und Badreiniger Saurer Desinfektionsreiniger WC-Reiniger / Kalklöser |
| Oasis Pro Glass Oasis Pro Air/Oasis White Cotton | Glasreiniger Geruchsneutralisator |
| Oasis Pro Multi Oasis Pro Floor Laudamonium | Allzweckreiniger Hochleistungsreiniger für Fußböden Desinfektionsmittel auf QAV-Basis |

Geeignete Reinigungsutensilien

Mit den richtigen Reinigungsutensilien können Sie die Reinigungszeit pro Zimmer verringern und gleichzeitig erstklassige Reinigungsergebnisse sicherstellen.



Newsletter abonnieren und nichts mehr verpassen!

ECOLAB®

Everywhere It Matters.™

Besuchen Sie uns unter:
www.ecolab-akademie.de



OBJEKTHYGIENE



LEBENSMITTELHYGIENE



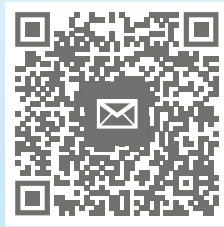
GESUNDHEITSWESEN



WÄSCHEHYGIENE

Alles rund um die Objekthygiene
www.ecolabfacilitycare.de

Blieben Sie informiert!
Jetzt Newsletter abonnieren.



**mach DOCH
WAS MIT
- SPASS -**

Finde jetzt deinen Traumjob in der Gastronomie!

Jobverliebt
Traumjobs in der Gastronomie



www.jobverliebt.de

STAY CONNECTED

Melden Sie sich über
[Bit.ly/MeetEcolabGermany](https://bit.ly/MeetEcolabGermany)
in unserer Talent Community an und legen Sie
den Grundstein für Ihren Einstieg bei Ecolab.
Unsere Recruiter Eleni Chrysochoidou &
Mona Schauer freuen sich auf Sie!



jobs.ecolab.com

IMPRESSUM

Fotos: Bürgenstock Resort Lake Lucerne, Nickut Catering Burscheid, Bayerische Zugspitzbahn Bergbahn AG, Brauhaus FRÜH Köln, Hopmanns Olive Erkrath, Cultina München, Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim
Layout & Satz: Systemhaus Erdmann GmbH & Co. KG, Solingen
Druck: das druckhaus beinecke dickmanns gmbh, Korschbroich

Ecolab Deutschland GmbH
Postfach 10 02 65 - D-40766 Monheim am Rhein, Tel. +49 (0) 2173 599-1900

Ecolab GmbH
Rivergate - Handelskai 92 - A-1200 Wien, Tel. +43 (0) 171 52550

Ecolab (Schweiz) GmbH
Kägenstrasse 10 - CH-4153 Reinach, Tel. 0800 326522
www.ecolab.com • www.ecolabfacilitycare.de

© 2017 ECOLAB™ USA Inc. All rights reserved.