

Monheim am Rhein, im März 2021

Ob analog mit Präsenz oder digital im Stream: der Weg nach vorne geht nur, wenn Vertrauen = Sicherheit = Sauberkeit

Ecolab präsentiert zur diesjährigen Internorga ein umfassendes Hygiene-Produkt- und Beratungs-Programm, das einen sicheren Weg in eine saubere Zukunft aufzeigt und wertvolle Hilfsmittel, Dokumente und Schulungsmaterialien umfasst: Alles für den RESTART ... und für danach.

Ecolab auf der Internorga 2021, der International Digital Food Services Expo:
www.internorga.com/

Werden die Corona-Beschränkungen sukzessive gelockert und der Lockdown zur rechten Zeit aufgehoben, wissen wir Alle, Gastronomen, Hoteliers und Zuliefer-Industrie, dass wir vor besonderen Herausforderungen stehen. Es gilt, die nun über Monate gelernten und geübten AHA+L-Regeln tausendprozentig zu erfüllen, für einen sicheren Weg in eine saubere Zukunft, in ein anderes, dafür offenes „Normal“.

Sauberkeit, auf die man zählen kann

Ein menschliches Grundbedürfnis ist Sicherheit, je nach Typus und Kultur in unterschiedlichen Bereichen. Sauberkeit und Hygiene, immer schon und prinzipiell überall von zentraler Bedeutung und lebenswichtig, treten nun in Pandemiezeiten vermehrt und stärker ins Bewusstsein. Beide tragen aktuell immens zum Schutz und der Stärke einer Gastronomie-, Hotel- und auch Hersteller-Marke bei, beeinflussen Wahrnehmung und Erlebnis der Kunden und Gäste gleichermaßen und wirken sich demzufolge auch auf deren Treue aus. Für einen jetzt zügigen und künftig nachhaltigen Geschäftserfolg ist es daher wichtig, in allen Bereichen einen sauberen, frischen und einwandfreien Eindruck zu hinterlassen. Ein sauberes, sicheres und gesundes Umfeld ist unerlässlich für die Gesundheit aller Menschen. Daher gilt: „Machen Sie Hygiene sichtbar!“ Alle - Gastronom, Hotelier, Eigentümer wie Unternehmer – müssen jetzt den Beweis erbringen, dass alles, was mit Hygiene zu tun hat, für jeden Einzelnen selbst von höchster Priorität ist. Risiken müssen erkannt, entsprechende Pläne erarbeitet und nachverfolgt sowie vorhandene Hygieneverfahren aufgezeigt werden, mit dem Ziel das Vertrauen der Kunden, Gäste wie auch Mitarbeiter*innen wiederherzustellen und zu sichern: „Wer Ja sagt zu Hygiene, will und wird auch Hygiene liefern!“

Ja zur Hygienesicherheit

Wenn Alles wieder am Start ist, schleichen sich bekanntermaßen schnell Alltagsroutine und Ungenauigkeiten ein. Umfassende Prozess- und Produktkenntnisse bei Hygieneaufgaben aller Art, ihrer Durchführung und Einhaltung genauso wie ein fundiertes Bewusstsein in punkto Sauberkeit und Sicherheit sind selbst bei den eigenen Mitarbeitern*innen ein kritischer Faktor. Auf jeden

Fall sollten heute Mitarbeiter*innen mit direktem Kundenkontakt in der Lage sein, jedem Gast jederzeit auf eventuelle Fragen zur Umsetzung der Vorgaben zu antworten und richtig zu helfen: das schafft Vertrauen. Ein abgestimmtes, individuelles Hygienekonzept nach Maß muss her. Umso wichtiger ist es, einen geeigneten Partner an der Hand zu haben, der einen unterstützt, das Augenmerk auf das Wesentliche richtet und mit entsprechenden Lösungen, Produkten und Fachwissen jederzeit zur Seite steht und die Mitarbeiter*innen vor Ort auch trainiert und schult:

*▶▶Vermitteln Sie Ihren Gästen ein gutes und sicheres Gefühl, bei jedem Besuch ... und stellen Sie auch die Sicherheit Ihrer Mitarbeiter*innen sicher! ◀◀*

Die Hygienespezialisten von Ecolab beraten und unterstützen bei der Etablierung individueller, betrieblicher Hygienekonzepte. Als weltweit führende Anbieter von Lösungen und Dienstleistungen in den Bereichen Wasser, Lebensmittelsicherheit und Infektionsprävention unterstützt das Unternehmen mit zertifizierten Produkten, persönlichem Service, Wartung der Dosiersysteme, Hygieneplänen und Mitarbeiterschulungen. Im Zuge der Coronapandemie hat das Unternehmen eigens für die unterschiedlichen Branchen spezielle Hilfsmittel, Unterlagen und Trainings zur Vorbereitung auf die Wiedereröffnung sowie danach über seine Webseite zur Verfügung gestellt:

www.ecolab.com/coronavirus

Was bleibt ... für den Weg nach vorne? In eine enkelgerechte Zukunft?

Nicht nur gefühlt wirkt Corona wie ein Brennglas. Vieles ist bereits und wird in Pandemiezeiten hinterfragt. Auch die Nachfrage nach **nachhaltigen, öko-zertifizierten Produkten** steigt weltweit und branchenübergreifend

unübersehbar an. Diese Entwicklung macht aufgrund dessen natürlich vor Produkten **für das gewerbliche Geschirrspülen** ebenso nicht halt. Hier wird ständig geforscht, entwickelt und getestet, denn auch die Hersteller sind sich ihrer Verantwortung durchaus bewusst.

Hygiene und Sauberkeit in der gewerblichen (Spül-)Küche

NEU: Klarspüler mit Umweltprädikat Nordic Swan

Die neueste Errungenschaft im Bereich Nachhaltigkeit mit Verantwortung präsentiert das Unternehmen Ecolab mit dem **Klarspüler Apex Rinse S**. Als zuverlässiger Partner an fast drei Millionen Kundenstandorten und weltweit führender Anbieter von Wasser-, Hygiene- und Energietechnologien und -dienstleistungen zum Schutz von Menschen und lebenswichtigen Ressourcen, gilt Ecolab als Vorreiter bei der Entwicklung nachhaltiger Produkte und Lösungen in Sachen Reinigung und Hygiene. Mit **Apex Rinse S**, einem mit dem **Nordic Swan Umweltzeichen** zertifizierten **Klarspüler**, bietet der Hersteller dem Markt erneut eine „grüne“ Innovation. Apex Rinse S punktet, wie alle Produkte der Apex-Familie, in der Disziplin Umwelt-Nachhaltigkeit zum einen aufgrund des platzsparenden „Blocksystems“ bei Transport und Lagerraum. Ein Block entspricht einem circa „2 x 5 Liter (Klarspül-)Konzentrat, eingeschweißt in dünne Folie. Auch werden, hochgerechnet im Vergleich zu herkömmlichen Flüssigprodukten in Liter-Kanistern, um bis zu **70 Prozent weniger Emissionen** durch Transport verursacht. Zum anderen vermeiden die so in Folie geschweißten Apex-Konzentrat-Blöcke bis zu **95 Prozent Plastikmüll** gegenüber Standard-verpackungen. Und: was die Nachhaltigkeitsdisziplinen Sicherheit und soziale Verantwortung betrifft, ist nichts so sicher, wie das Geschirrspülen mit den kleinen „leichten“ Apex-Blöcken. Da es sich um ein Feststoffprodukt

handelt, gibt es keinen Kontakt mit flüssigen Konzentraten oder Hochkonzentraten. Die Handhabung ist damit **ergonomisch hervorragend und sicher** zugleich.

Übrigens: Auch für **schwierige Bedingungen** bei Wasserhärten von 10 bis 20° dH hat Ecolab ein neues Produkt aus der Apex Familie. Mit **Apex Ultimate** wird der sichtbare Mineralfilm und damit die erforderliche Entkalkung merklich reduziert. Dies verringert das Nachspülen als auch die nötigen Spülmaschinenwartungen, was wiederum Energie und Wasser spart. Das Produkt wird auch in einer chloridfreien, ebenfalls Nordic Swan zertifizierten „NC“-Variante angeboten.

Ecolab bietet ebenfalls ein neues Produkt für die **manuelle Topf- und Pfannen- oder Oberflächendesinfektion, als 2-in-1-Lösung an. Aseptopol 76** kombiniert hervorragende Reinigungsleistung bei gleichzeitig bewährter Desinfektion gegen behüllte Viren, wie dem neuartigen Coronavirus gem. EN14476. Das Produkt wurde mit den gleichen Technologien entwickelt, die typischerweise in Baby-Shampoo verwendet werden, um eine „sehr gute“ Bewertung in dermatologischen Tests zu garantieren. Durch die guten fettlösenden Eigenschaften bleiben auch die Abflüsse der Spülbecken von Fettrückständen verschont. So kann auch bei der manuellen Geschirreinigung „nichts mehr anbrennen“.

Küchenhygiene: Verpflichtungen und Verantwortlichkeiten

Hygiene und Sauberkeit, garantiert einwandfrei und zuverlässig, sind das A & O eines (Küchen-)Betriebes, ob in der Gemeinschaftsgastronomie und Großverpflegung, der Klassischen-, System- oder Sterne-Gastronomie sowie der

gesamten Hotellerie, mit all' ihren unterschiedlichsten Aufgaben, Verpflichtungen und Verantwortlichkeiten. In der Küche kommt eine Vielzahl von Personen in direkten Kontakt mit Lebensmitteln sowie in indirekten mit Mitmenschen, Kolleg*innen, Lieferanten, Kunden und Gästen. Nahrungsmittel in allen Produktionsstadien – von roh bis zubereitet – sind hier auf Grund von Feuchtigkeit, Wärme sowie organischen Stoffen ein idealer Nährboden für Mikroorganismen aller Art. Keime und Bakterien fühlen sich hier sehr wohl. Des Weiteren werden in der Küche unterschiedliche Materialien (z.B. bei Oberflächen, Behältern, Kochwerkzeugen usw.) eingesetzt, die unterschiedliche Anforderungen an Reinigung und Desinfektion erfordern. Zur Sicherstellung der Speisenqualität, zur Vermeidung von Kreuzkontamination bis hin zur Lebensmittelsicherheit beeinflussen Sauberkeit und Hygiene jeden einzelnen Arbeitsbereich. Effiziente Prozesse für die Einhaltung einer makellos-verlässlichen Hygienepraxis als Teil des HACCP Systems sind zwingend geboten. Die allgemeinen Hygienevorschriften und hygienerechtliche Verordnungen sind bereits jetzt während der Corona-Pandemie spürbar umfassender und werden in Zukunft sicher noch strenger aufgesetzt und intensiver kontrolliert. Es ist anzunehmen, dass Hygiene-Leitlinien, -DIN/EN Normen, -Verordnungen und -Gesetze auf nationaler wie europäischer Ebene auf Herz und Nieren überprüft und neu definiert werden.

Bereits bei der Planung einer Küche – unabhängig ihrer Größe - spielen die hygienerelevanten Rechtsvorschriften besonders im Hinblick auf Reinigung und Desinfektion eine wichtige Rolle. Ziel muss sein, ein einwandfreies Reinigungsergebnis dauerhaft, wirtschaftlich und unter hygienischen und umweltschonenden Aspekten im Betrieb zu erreichen.

Reinigung und Hygiene – überall (!) - kompromisslos im Griff

Mit innovativen Reinigungs- und Hygienesystemen und dem eigenen Ecolab Servicekonzept unterstützt das Unternehmen weltweit seine Kunden um wirtschaftliche sowie auch Nachhaltigkeitsziele zu erreichen. Die letzten Jahre waren geprägt von erfolgreichen Markteinführungen. **In den globalen Ecolab Forschungszentren und regionalen Technikzentren** wird stets an individuellen Lösungen für besondere Anforderungen rund um das Thema Hygiene- und Arbeitssicherheitsmanagement gearbeitet. Vom Keller bis zum Dach sind in der (Gemeinschafts-)Gastronomie und Hotellerie Betriebe aller Art mit dem Ecolab Produktprogramm auf der hygienesicheren Seite – mit **Apex™**, der Produktlinie in Blockform für das maschinelle Geschirreinigen, mit **KitchenPro**, den Systemlösungen für die Küchenhygiene, mit **EcoTemp**, dem Spülmaschinen Mietkonzept, mit **AQUANOMIC™**, der Systemlösung für die Wäscheaufbereitung, mit **Oasis Pro**, der Systemlösung für das Housekeeping, mit **Nexa**, der Systemlösung für Handhygiene und **MAXX2**, der Systemlösung für die Gebäudereinigung.

Lückenlose Desinfektion durch elektrostatisches Sprühen

Corona verstärkt die Durchführung von lückenlosen Grundreinigungen - vom Boden bis zur Decke, vom Keller bis unters Dach, denn eine Ansteckung über gereinigte Oberflächen ist ausgeschlossen. Getestet und für gut befunden wurde eine zusätzliche Methode zur Oberflächenbehandlung. Durch ein **elektrostatisches Sprühverfahren** wird die Oberfläche mit einem zugelassenen Desinfektionsmittel benetzt. Bereits nach einer Einwirkzeit von fünf Minuten kann die Grundreinigung beginnen.

Noch Fragen?

Sie benötigen einen individuellen Reinigungs- und Desinfektionsplan? Schnelle und einfache Erstellung von Reinigungsplänen und Checklisten, die auf Kundenbedürfnisse zugeschnitten sind? Sie wünschen sich einen schnellen und einfachen Zugriff auf aktuelle Sicherheitsdatenblätter, Betriebsanweisungen Produktinformationen? Unterstützende Unterlagen für ein tadelloses, betriebs-spezifisches Hygienemanagement stellt Ecolab seinen Kunden jederzeit zur Verfügung. Darunter Produktblätter, Sicherheitsdatenblätter, Öko-Zertifikate, Objektordner, Reinigungs- und Hygienepläne, Service- und Besuchsberichte, Prozesskarten und Verfahrensanweisungen. Mit dem Online-Programm **PlanChexx** können in kürzester Zeit professionelle Reinigungs- und Desinfektionspläne für die Betriebe erstellt werden und die Checklisten für die Reinigungskontrolle gleich mit dazu! **EcoChexx** ist ein webbasiertes Programm und unterstützt die Betriebsverantwortlichen dabei, die Anforderungen der Lebensmittelhygiene und der *Guten Hygiene Praxis* zu erfüllen. **EcoChexx** ermöglicht:

- Prozessorientierte Risikoanalysen identifizieren Gefahren und kritische Punkte um Kontrollintervalle, Verantwortungen und Korrekturmaßnahmen festzulegen
- Maßgeschneiderte, bebilderte und farbcodierte Reinigungspläne und Anwendungskarten helfen bei der Umsetzung
- Ein Planungsmodul für Personalschulung inklusive Dokumentation bietet die Möglichkeit zur statistischen Auswertung
- Individuelle Checklisten sorgen für die Überwachung, Dokumentation und Nachvollziehbarkeit der Ergebnisse

Siehe Link Ecochexx Flyer:

https://p.widencdn.net/l9jsxv/EcoChexx_Flyer_DE-DE_7-2018_Kunde

Vertrauen = Sicherheit = Sauberkeit

Seit Jahrzehnten ist Ecolab stolz darauf, Kunden im Lösen großer Herausforderungen zu unterstützen um sowohl in guten als auch in schwierigen Zeiten erfolgreich zu sein. *„Wir waren da, als es am nötigsten war und haben mit Kunden in Zeiten von SARs, MERS oder H1N1 zusammengearbeitet. Um nur einige wenige herausfordernde Situationen zu nennen. Und auch angesichts der heutigen Coronavirus-Pandemie werden wir uns weiterhin unerschütterlich dafür einsetzen, dass die Hotellerie, die Gastronomie, die Gebäudereinigung und das Gesundheitswesen überall auf der Welt einen sauberen, sicheren und gesunden Betrieb aufrechterhalten“*, erklärt **Sebastian Scholl, European Marketing Communications Manager, Ecolab Deutschland GmbH**. Die Situation mit Covid-19 ändert sich weiterhin täglich. Ecolab ist in der Branche hoch geschätzt als vertrauenswürdiger Partner, der mit Fachwissen und intensiver Beratung dazu beiträgt, die Ausbreitung von Covid-19 zu bekämpfen und das Risiko für Mitarbeiter*innen und Kunden und natürlich aller Gäste zu verringern. *„Da wir in Europa allmählich ermutigende Anzeichen für die Wiederaufnahme von Aktivitäten in den Bereichen Soziales, Freizeit, Einzelhandel und der Wirtschaft sehen und in einigen Ländern die Wiedereröffnung sogar schon terminiert wurde, ist es wichtiger denn je, dass Ecolab Seite an Seite mit unseren Kunden steht“*.

Und jederzeit ist selbstverständlich der Ecolab Hygieneexperte Vorort und unterstützt, wo er kann. Beispielweise **Robert Diede, Sales Development**

Manager INSTITUTIONAL FSH und Hygienefachkraft, Gesundheitsaufseher und BDSH geprüfter Sachverständiger für den Bereich Lebensmittelhygiene und Lebensmittelsicherheit, Ecolab Deutschland GmbH. Er rät für jetzt ... und nachher: *„Es sollte bei den Mitarbeitern in allen Betrieben, vor und hinter den Kulissen, das Bewusstsein dafür geschaffen werden, dass die Hygienemaßnahmen, die ja sowieso schon umgesetzt werden, überall, besonders in den öffentlichen und Service-Bereichen, noch wichtiger werden – ja, unerlässlich sind. Alles, was Standard ist, muss heute und in Zukunft noch sorgfältiger, noch zuverlässiger und noch verantwortungsbewusster durchgeführt werden.“*

Die Ecolab Produkt-, Prozess- und Trainingsunterlagen sind auf der Internetseite bereitgestellt und werden sukzessive aktualisiert und selbstverständlich in verschiedene Sprachen übersetzt:

<https://www.ecolab.com/pages/coronavirus>

Die direkten Links zu den Unterlagen nach Betriebs- bzw. Branchentypen sind:

FOODSERVICE/Gastronomie

<https://de-de.ecolab.com/coronavirus-foodservice>

HOSPITALITY/Hotellerie

<https://de-de.ecolab.com/coronavirus-hospitality>

GV CARE/Senioren- und Pflegeeinrichtungen

<https://de-de.ecolab.com/coronavirus-ltc>

FACILITY/Gebäude und Einrichtungen

<https://de-de.ecolab.com/coronavirus-buildings-facilities>

(14.847 Zeichen inkl. Leerzeichen)

www.ecolab.com

Über Ecolab

Als zuverlässiger Partner an mehr als drei Millionen Kundenstandorten ist Ecolab (ECL) der weltweit führende Anbieter von Lösungen und Dienstleistungen in den Bereichen Wasser, Hygiene und Infektionsprävention. Mit einem Jahresumsatz von 12 Milliarden US-Dollar und mehr als 44.000 Mitarbeitern bietet Ecolab umfassende Lösungen, datengestützte Erkenntnisse und individuellen Service, um die Lebensmittelsicherheit zu erhöhen, saubere und sichere Umwelt zu erhalten, den Wasser- und Energieverbrauch zu optimieren und die betriebliche Effizienz und Nachhaltigkeit für Kunden in den Bereichen Lebensmittel, Gesundheitswesen, Gastgewerbe und Industrie in mehr als 170 Ländern weltweit zu verbessern. www.ecolab.com

Folgen Sie uns auf LinkedIn @Ecolab, Twitter @Ecolab, Instagram @Ecolab_Inc und Facebook @Ecolab.

[Bildanlagen von Ecolab \(Copyright\):](#)



BU 1: Ecolab_Apex 3,1kg und Apex Ultimate_NC_2,9kg_EU_SSch-db_PR



BU 2: Ecolab_9095190_Apex-Rinse-S_1,1-kg_SSch-db_PR



BU 3: ECOLAB_EcoTempvorschau_03-2021_SSch-db_PR



BU 4: Ecolab_WareWash_2 DD_0958



BU 5: Ecolab_WareWash_1D_1141_V1



BU 6: Ecolab_elektrostatisches Sprühen_03-2021_SSch-db_PR

[Videos zum elektrostatischen Sprühen \(engl.\):](#)

https://ecolab.widen.net/s/sljcdxpgdt/electrostatic-spraying_hospitality

https://ecolab.widen.net/s/pbbqm8bwpm/electrostatic-spraying_facilities

Gerne beraten Sie unsere Ecolab-Spezialisten und unterstützen bei der Etablierung Ihres betrieblichen Hygienekonzepts. Weitere Informationen erhalten Sie unter VertriebsInnendienstDE@ecolab.com sowie unter www.ecolab.com

Ecolab Deutschland GmbH
Ecolab-Allee 1
D-40789 Monheim am Rhein

Tel. +49(0) 2173 599 1900

ecolab.com

