

Pfannenfertige Küchenhygiene

Sauberkeit und Hygiene sind in der Küche oberstes Gebot. So will es auch das Schweizerische Lebensmittelgesetz. Professionelle Köche halten sich daran. Doch haben sie Reinigungsart und -intervalle für das Personal auch dokumentiert? Wetrok nimmt ihnen das jetzt ab – ein für allemal. Damit jeder Lebensmittel-Inspektor staunt!

Wetrok hat das Know-how, wenn es ums Reinigen geht – und ums Kochen: Pascal Ziegler, der für Wetrok das Zentrum für Kundenprozesse leitet, hat ursprünglich eine Kochlehre absolviert und auch als Koch gearbeitet. Zusammen mit seinem Team hat er ein neues Küchenhygiene-Konzept geschaffen – von Profis für Profis. Dazu hat er auch ausgebildete Köche beigezogen: «Die Kunst des Kochens ist genauso komplex wie die Philosophie des Reinigens», so seine Erfahrung und Überzeugung. Und die widerspiegeln sich nun im Küchenhygiene-Konzept.



Individuell abstimmen

Egal ob Kantinenküche, Luxushotelserie, Dorfbeiz oder Spitalküche: Das neue Wetrok-Konzept eignet sich für alle, die Lebensmittel professionell verarbeiten, und lässt sich individuell auf jede Küche abstimmen. Sämtliche anfallenden Reinigungsprozesse sind einfach und dennoch umfassend beschrieben, so dass jeder und jede in der Küche weiss, was er oder sie für die Hygiene zu tun hat. Verantwortlichkeiten, Reinigungs- und Kontrollpläne, der Nachweis der Reinigungsmittel, die verwendet werden – alles vorhanden, was auch für den Lebensmittel-Inspektor von Belang ist.

Den Lebensmittel-Inspektor freut's

Pascal Ziegler: «Das Hygienekonzept hilft, die Küche jederzeit sauber und hygienisch einwandfrei zu halten. Das wird den Lebensmittel-Inspektor bei seinem nächsten Besuch schwer beeindrucken.»

Laufend à jour

Das Kapitel zur Gesetzgebung, das natürlich auch zum Konzept gehört, passt Pascal Ziegler laufend an allfällige neue Vorschriften an. Der rote Faden zieht sich sauber durch: Im

letzten Kapitel finden sich alle Sicherheits- und Produktdatenblätter, die für eine sichere Handhabung von Maschinen, Geräten und Reinigungsmitteln nötig sind.

Die professionellen Köche können mit Sicherheit davon ausgehen, dass Wetrok beim Erstellen des Konzepts an alles gedacht hat. «Küchenhygiene ist ohne grossen Aufwand möglich. Dafür sorgen wir», fasst Pascal Ziegler zusammen. Er denkt dabei sowohl an das Küchenhygiene-Konzept als auch an die Wetrok-Methoden, die speziell mit Reinigungsschemie für den Einsatz in Lebensmittelbetrieben arbeiten: Sie schonen die Materialien, garantieren aber gleichzeitig die nötige Hygiene.

Weitere Informationen

Pascal Ziegler
Wetrok AG
8302 Kloten
Telefon 043 255 51 32
process.center@wetrok.ch

BLASER ChairSystems



BLASER **Care**
Pflege und Rehabilitation



BLASER **Sana**
Behandlung und Therapie



BLASER **Mobil**
Transport und Transfer



BLASER **Lento**
Ruhe und Entspannung



W. Blaser AG • Einschlagweg 29 • CH - 3400 Burgdorf
Tel.: +41 34 4221272 • Fax: +41 34 4232187
E-Mail: info@blaserwbc.ch • Internet: www.blaserwbc.ch