



KitchenPro

Czyściej • Bezpieczniej • Zdrowiej

ECOLAB®
Everywhere It Matters.™

Jednym z głównych wyzwań jest potrzeba zapewnienia czystości i bezpieczeństwa w kuchni

Największe wyzwania:

- ▲ Utrzymanie bezpieczeństwa artykułów spożywczych.
- ▲ Zapewnienie bezpieczeństwa pracowników.
- ▲ Zwiększenie wydajności.

Poślizgnięcia i upadki spowodowane przez **mokre lub śliskie posadzki** oraz obrażenia spowodowane **nieprawidłowym stosowaniem niebezpiecznych substancji**, np. żrących środków czyszczących, należą do **najczęstszych incydentów**, do których dochodzi w kuchni.

„Prowadzenie działalności gastronomicznej niezgodnie z zasadami HACCP może prowadzić do ukarania wysoką grzywną, zamknięcia lokalu, nie wspominając o zagrożeniu dla konsumentów”.*



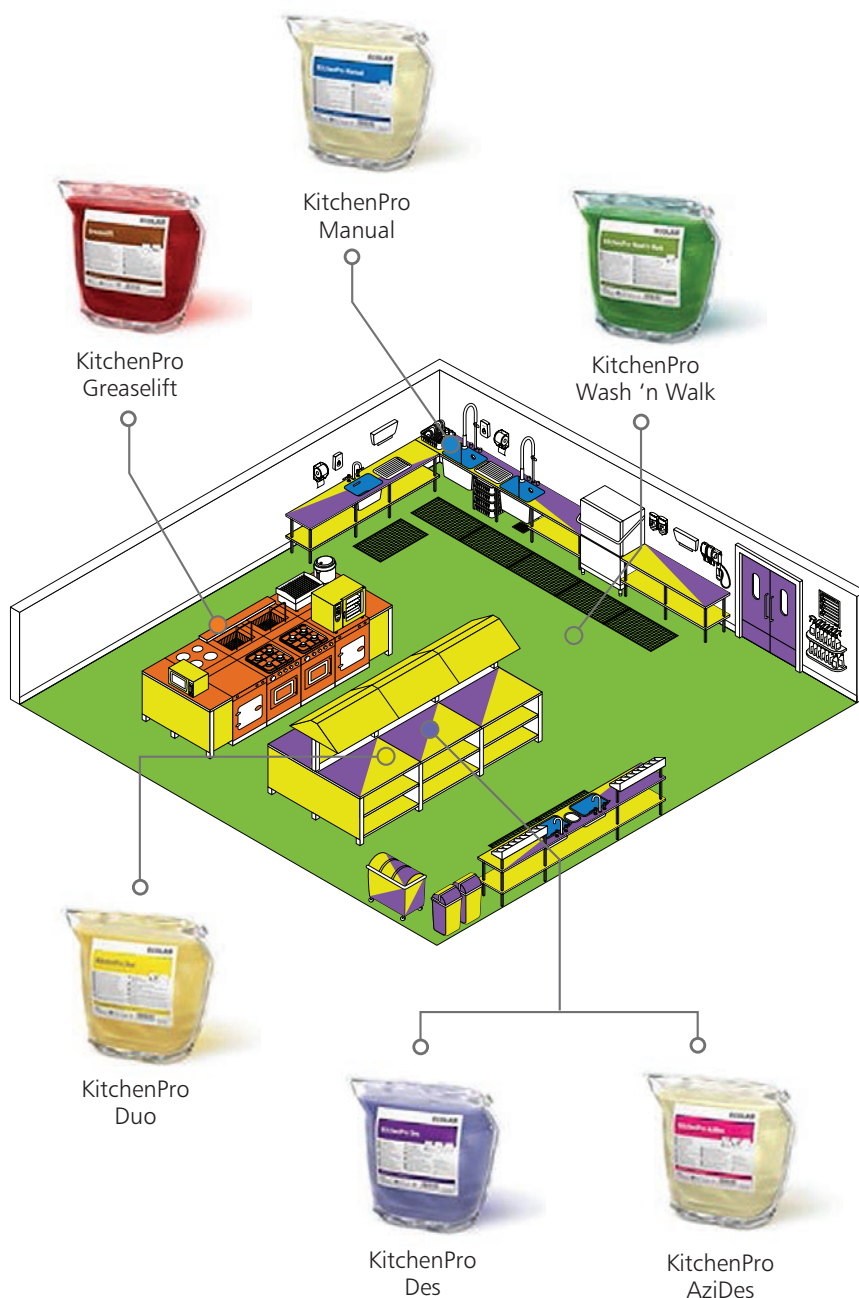
DO ZDARZEŃ
POTENCJALNIE
NIEBEZPIECZNYCH
MOŻE DOCHODZIĆ
POMIMO DOBREJ
OCENY ZAGROZEŃ
I DZIAŁAŃ

* Dobra praktyka: zapobieganie wypadkom w branży hotelarsko-gastronomicznej, Europejska Agencja Bezpieczeństwa i Zdrowia w Pracy i-Słat 23

KitchenPro pozwala utrzymać wysokie standardy higieny

Program utrzymania higieny w kuchni KitchenPro

- ▲ Innowacyjne produkty i rozwiązania.
- ▲ Bezpieczeństwo i higiena czyszczenia.
- ▲ Oszczędność czasu i kosztów utrzymania czystości.
- ▲ Regularne szkolenia i wsparcie na miejscu.
- ▲ Rozwiązania, które mają wymierny wpływ na ekologię.



„Skażenie krzyżowe jest jedną z **najczęstszych przyczyn zatrucia** pokarmowych.

Dochodzi do niego, gdy szkodliwe drobnoustroje są przenoszone z innych artykułów spożywczych, powierzchni, rąk lub urządzeń”.*



KITCHENPRO DES
TO ŚRODEK BAKTERIO-
I GRZYBOBÓJCZY ZGODNY
Z NORMAMI EN1276,
EN1650, EN13697
ORAZ SKUTECZNIE
DZIAŁA PRZECIWKO
NOROWIRUSOM

Niewłaściwie stosowane żrące środki do czyszczenia piekarników mogą być przyczyną poważnych oparzeń, podrażnienia oczu oraz uszkodzenia dróg oddechowych

Greaselift™

Jedyny nieżrący środek do czyszczenia piekarników i grillów, który zapewnia wyjątkowe rezultaty i nie wymaga stosowania środków ochrony osobistej.

Liczą się efekty...

- ▲ Tak samo skuteczny jak żrące środki do czyszczenia piekarników.
- ▲ Szybko wnika w tłuszcz.
- ▲ Codzienne i gruntowne czyszczenie piekarników, grillów, okapów i wyciągów.
- ▲ Bezpieczny dla aluminium.
- ▲ Łatwy w stosowaniu.

Liczy się bezpieczeństwo...

- ▲ Podniesienie bezpieczeństwa w miejscu pracy.
- ▲ Brak konieczności stosowania środków ochrony osobistej.
- ▲ Wyeliminowanie ryzyka związanego ze stosowaniem agresywnych środków do czyszczenia piekarników.
- ▲ Bez nieprzyjemnych zapachów, środek bezpieczny dla osób pracujących w pobliżu.

Liczy się ekologia...

- ▲ Pozytywny wpływ na środowisko naturalne.
- ▲ Biodegradowalny koncentrat.
- ▲ Do nalewania do pojemników wielorazowego użytku, co pozwala znacząco ograniczyć ilość odpadów opakowaniowych.

60%

roszczeń odszkodowawczych związanych z obrażeniami w miejscu pracy w 2010 i 2011 roku dotyczyło przypadków podrażnienia skóry.

17%

wspomnianych wyżej roszczeń było związanych z problemami z układem oddechowym.*



Tłuste posadzki stwarzają poważne zagrożenie poślizgnięcia i przewrócenia się, szczególnie w pobliżu grillów i smaźalnic

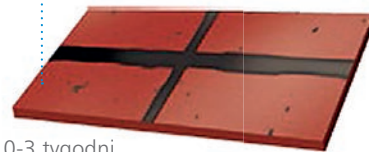


Skutecznie usuwa **tłuszcz nagromadzony** na gładkich posadzkach kuchennych, pomagając zapobiegać poślizgnięciom i upadkom.

Innowacyjna technologia. Opatentowana formuła wykorzystująca enzymy w celu uzyskania doskonałych rezultatów czyszczenia.

- **Bez konieczności spłukiwania.** Wystarczy pozostawić środek czyszczący na czyszczonej powierzchni.
- **Skuteczne usuwanie tłuszczów.** Specjalne enzymy eliminują wszystkie typy tłuszczów występujących w kuchni.
- **Ciągłe działanie.** Enzymy działają w trakcie i po zastosowaniu.
- **Skoncentrowane czyszczenie.** Czyszczenie dokładnie tam, gdzie jest to wymagane.
- **Ekologia.** Jedyne do czyszczenia, który pozwala oszczędzać wodę i efektywnie działa z zimną wodą.

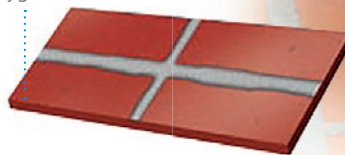
0 tygodni



0-3 tygodni



3-6 tygodni



Badania wykazały, że środek Wash'n Walk zmniejsza ryzyko poślizgnięcia, dzięki czemu posadzki są bezpieczniejsze.

Przedstawiciele handlowi Ecolab **blisko współpracują z Państwami pracownikami**, aby mogli się Państwo skupić na kluczowym obszarze swojej działalności, zamiast nieustannie sprawdzać, czy ekipy zajmujące się utrzymaniem czystości realizują prawidłowe procedury.



- ZIDENTYFIKOWANIE POTRZEB
- WYBÓR PROGRAMU
- WDROŻENIE
- SZKOLENIE
- BIEŻĄCA OBSŁUGA – AUDYTY
- RAPORTOWANIE

KitchenPro: Przegląd produktów

	KITCHENPRO WASH'N WALK	Środek do czyszczenia posadzek kuchennych, który nie wymaga splukiwania.	2 x 2 l	9081930
	KITCHENPRO GREASELIFT	Wysoko skoncentrowany środek do czyszczenia i odtłuszczania grillów.	2 x 2 l	9079400
	KITCHENPRO MANUAL	Środek do zmywania ręcznego.	2 x 2 l	9081910
	KITCHENPRO DUO	Uniwersalny środek do czyszczenia kuchni i posadzek.	2 x 2 l	9081970
	KITCHENPRO DES	Środek czyszczący i dezynfekujący.	2 x 2 l	9081990
	KITCHENPRO AZIDES	Kwasowy środek czyszczący i dezynfekujący.	2 x 2 l	9082010

Wszystkie produkty KitchenPro są bezpieczne, dostępne w formie gotowego do użycia roztworu oraz nie wymagają stosowania sprzętu ochrony osobistej.

KitchenPro: Dozowniki

- ▲ Bez rozlewania.
- ▲ Bez kontaktu z koncentratem.
- ▲ Gotowe do użycia roztwory.
- ▲ Bezpieczeństwo stosowania.
- ▲ Znaczna redukcja ilości odpadów opakowaniowych.



Centrala:
Ecolab Inc.
370 Washaba Street N St. Paul, MN 55102
www.ecolab.com

© 2014 Ecolab All rights reserved.

Polska:
Ecolab Sp. z o.o.
ul. Opolska 100, 31-323 Kraków
tel. 12 29 76 800, fax 12 29 76 801
www.ecolab.pl

ECOLAB®
Everywhere It Matters.™