



Das Hygiene-Programm für den gewerblichen Küchen-, Gastronomie- und Hotelbedarf



Hygienische Sauberkeit zählt bei Ihnen zur täglichen Herausforderung. Gut, wenn Sie dabei die Sicherheit haben, dass das Reinigungsergebnis mit Winterhalter in jeder Hinsicht glänzend ist.



Hygienische Sauberkeit – mehr als ein Pflichtprogramm

Als Spezialist für professionelle Spülsysteme mit mehr als 50 Jahren Erfahrung kennt Winterhalter die Hygiene-Auflagen genauso gut wie die Gesetze einer wirkungsvollen Reinigung. Dieses Wissen ist Basis unseres Leistungspakets rund um die gewerbliche Spülmaschine mit passenden Reinigern, Klarspülern, Pflege- und Desinfektionsmitteln, Wasseraufbereitung, Dosieranlagen und Zubehör. Wir helfen Ihnen bei der optimalen Planung Ihrer Reinigungsabläufe, entwickeln die erforderlichen Hygiene-Konzepte und unterstützen Sie mit Dokumentationen sowie passenden Schulungsprogrammen.



→ **Damit garantieren wir Ihnen jederzeit hygienisch saubere Spülergebnisse aus einer Hand – aus erster Hand.**



Als unabhängiges Familienunternehmen mit starker Verbindung zum Fachhandel haben wir das Ohr am Markt, greifen Wünsche und Anregungen unserer Kunden schnell und lösungsorientiert auf. So enden unsere Hygiene-Konzepte längst nicht mehr beim Spülkreislauf. Sie umfassen vielmehr alle Reinigungsprodukte für das gesamte Haus – von der Küche bis ins Restaurant.



→ **Mit Winterhalter haben Sie für alle Reinigungsfragen einen Ansprechpartner – eine Bezugsquelle.**



Die Reinigerspezialisten für die Spülküche



Für Ihre Kunden und Gäste wollen Sie nur das Beste.

Wählen Sie deshalb ein Reinigerprogramm, das optimal zu Ihren Anforderungen passt: zum Spülgut, zum Verschmutzungsgrad, den Hygiene-Bestimmungen und Ihrer Spülmaschine.



Geschirr und Gerätschaften

Vom Teller bis zum Topf kompromisslos sauber.

Unsere Reiniger für Geschirr- und Gerätschaften haben es auf die hartnäckigen Verschmutzungen wie Fettbeläge, Eingebrenntes oder Stärkereste besonders abgesehen.

Sie arbeiten gründlich, schonend sowie höchst effizient und meistern das gesamte Spektrum, wie:

- Kaffee- und Teerückstände
- Stärke, Fett und Eiweiß
- Farb- und Gerbstoffe
- Braten- und Teigreste



Gläser

Der Geist des Hauses spiegelt sich im Glas.

Damit Ihre Gläser einen glänzenden Eindruck hinterlassen, sorgen Winterhalter Reinigerprodukte dafür, dass

- Schlieren,
- Streifen und
- Fette

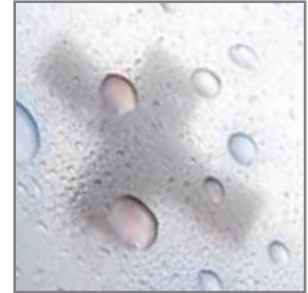
(z. B. Lippenstift) rückstandslos verschwinden. Sie sind absolut geruchsneutral und erzielen – im Zusammenspiel mit der richtigen Wasseraufbereitung und Temperatureinstellung – beste Hygiene-Ergebnisse. Selbst empfindliche Gläser und Dekore werden so schonend gereinigt, dass sie Ihnen und Ihren Gästen lange erhalten bleiben.



Klarspüler

Schluss mit dem zeitaufwändigen Nachpolieren.

- Gutes Ablaufverhalten
- Beseitigung von Reinigerrückständen
- Schnelle Trocknung
- Perfekte Bierschaumstabilität – dafür sorgen unsere Klarspüler im Zusammenspiel mit der passenden Wasseraufbereitung. Sie verleihen dem Spülgut einen besonderen Glanz. So können Gläser und Geschirr nach dem Spülen ohne Nachtrocknen oder Polieren wieder eingesetzt werden.



Extras

Wenn die Reinigungskraft Verstärkung braucht.

Für besonders anspruchsvolle Reinigungsaufgaben bietet Winterhalter wirkungsvolle Ergänzungsprodukte:

- Vorbehandlung von Geschirr und Gerätschaften
- Schaumdämpfung
- Entkalkung der Maschinen



Das Sorglospaket für die perfekte Küchenhygiene

In Ihrer Profiküche gehört hygienische Sauberkeit zum täglichen Pflichtprogramm.



Hygiene-Sicherheit hat bei Winterhalter höchste Priorität. Das gilt für unser speziell entwickeltes Produktprogramm für Küchenhygiene genauso wie für unser durchdachtes Hygiene-Konzept.

Piktogramme und eine eindeutige, sprachneutrale Farbcodierung dienen der schnellen Orientierung, vermeiden Verwechslungen und unsachgemäße Anwendungen. Mit einfachen, selbsterklärenden Reinigungs- und Desinfektionsplänen unterstützen wir Ihre Mitarbeiter Schritt für Schritt bei allen wiederkehrenden Reinigungsaufgaben.



Küche „Clean“

Hygiene und Sauberkeit in der Küche – die Basis für den Profi.

Das Winterhalter Produktprogramm für hygienische Sauberkeit ist individuell auf Material, Verschmutzung und Gerätschaften in Ihrer Küche abgestimmt.

Zu den Einsatzbereichen zählen u.a.:

- Oberflächenmaterialien wie Glas, Spiegel oder Edelstahl
- Frittierbereich, Ofen, Herd, Grill, Konvektomaten und Kombidämpfer

- Sahneaufschlag- und Eismaschinen
 - Kaffeemaschinen
 - Arbeitsflächen
 - Spülbecken und Armaturen
- Die Produkte sind in unterschiedlichen Gebindegrößen erhältlich:
- in der handlichen Anwendungsflasche mit praktischer Dosierhilfe oder
 - im ökologisch sinnvollen und kostengünstigen Nachfüllgebilde.
- Dies erlaubt den sparsamen und flexiblen Einsatz bei maximaler Wirtschaftlichkeit.



Hände „Hand Care“

Die Arbeit in der Küche beansprucht vor allem die Hände.

Winterhalter hat dafür ein komplettes Produktprogramm entwickelt zur Reinigung, Pflege und Schutz der Hände. Dazu gehören Handseifen für die hautschonende, hygienische Reinigung – wahlweise mit oder ohne desinfizierende Wirkung, Seifenspender zur optimalen Dosierung sowie die passende Creme zur schnellen Regeneration der Haut.



Der Komplettservice in allen Hygiene-Fragen

Mit einem schlüssigen Gesamtkonzept aus Maschinenteknik, Reinigerprodukten, Wasseraufbereitung und Zubehör garantiert Winterhalter Ihnen hygienisch saubere Spülergebnisse.



Die Qualität und Leistungsfähigkeit unserer Maschinen und Produkte beweisen sich in der täglichen Praxis.

Nur wenn alles perfekt aufeinander abgestimmt ist, können Reinigungsergebnisse erzielt werden, die höchsten Hygiene-Anforderungen entsprechen.



Service

Wir sind überall und jederzeit für Sie da. Von Anfang an bietet Winterhalter Ihnen eine sorgfältige Einweisung, damit Anwendungsfehler von vornherein ausgeschlossen werden. In speziell entwickelten Schulungsprogrammen unterweisen wir Ihre Reinigungs- und Spülkräfte in allen Hygiene-Themen. Unser flächen-deckendes Netzwerk an qualifizierten Winterhalter Partnern garantiert Ihnen eine schnelle und professionelle Unterstützung direkt vor Ort. So haben Sie mit Winterhalter in puncto Hygiene immer und jederzeit einen kompetenten Ansprechpartner.



Dosiertechnik

Wirtschaftlichkeit beginnt bei der richtigen Dosierung. Für die richtige Anwendung unserer Reinigerprodukte stellen wir Ihnen hochwertige Dosiergeräte zur Verfügung. Dies gilt auch für Geräte und Maschinen, die nicht von Winterhalter sind. So helfen wir Ihnen, den Reinigerverbrauch zu optimieren und damit Kosten einzusparen – bei der automatischen Dosierung genauso wie beim Einsatz unserer manuellen Dosierhilfen, d. h. Spendern, Messbechern und Aufsätzen.



Dokumentationen

Alles Wissenswerte für die sachgerechte Anwendung. Zur Einhaltung der strengen Hygiene-Auflagen ist ein gewisses Maß an schriftlicher Dokumentation unerlässlich. Dies betrifft den Einsatz von Reinigungsmitteln genauso wie die Regelung von Arbeitsabläufen und Prozessen. Mit detaillierten Anweisungen unterstützen wir Ihre Mitarbeiter in der richtigen Anwendung unserer Produkte, regeln das korrekte Hygiene-Verhalten in Ihrer Küche und gewährleisten mit umfassenden Dokumenten die Einhaltung der gesetzlich geforderten Informationspflicht.

Unser Instrumentarium umfasst u. a.:

- Sicherheitsdatenblätter
- Unterlagen für Lagerung und Transport
- Betriebsanweisungen
- Arbeitsunterlagen
- Reinigungs- und Desinfektionspläne
- Merkblätter
- Schulungsunterlagen

Winterhalter Gastronom GmbH
Gewerbliche Spülmaschinen
und Spülsysteme

Tettnanger Straße 72
88074 Meckenbeuren
Telefon +49 (0) 75 42/4 02-0
Telefax +49 (0) 75 42/4 02-1 87

www.winterhalter.de
info@winterhalter.de

