



UN PULITO SU CUI PUOI CONTARE

PULIZIA E DISINFEZIONE NELLE DARK KITCHEN



ECOLAB[®]
Everywhere It Matters.™

IL MONDO STA CAMBIANDO, LE ABITUDINI STANNO CAMBIANDO, LA RISTORAZIONE STA CAMBIANDO, I CLIENTI STANNO CAMBIANDO.

Senza una sala pranzo da mantenere, né camerieri da pagare e arredamento di cui preoccuparsi, i ristoratori da asporto possono concentrarsi sulla creazione di piatti deliziosi che i clienti ordineranno ripetutamente.

L'IGIENE È IMPORTANTE PIÙ CHE MAI

La vostra cucina deve quindi essere pulita, sicura ed efficiente

SAPEVATE CHE...
A livello globale, il mercato delle dark kitchen raggiungerà un **bilione di dollari entro il 2030¹**

1 - Euromonitor 2020

SICUREZZA ALIMENTARE

La contaminazione crociata è una delle cause più comuni di intossicazione alimentare. Questo tipo di rischio nasce non appena barriere inefficaci consentono la migrazione di batteri pericolosi tra cibi, superfici, persone, utensili e attrezzature.



EFFICIENZA OPERATIVA

Qui, più che in qualunque altro luogo, ogni dettaglio conta, ogni gesto è importante, ogni minuto conta e tutto deve essere eseguito come inizialmente pianificato. Le procedure devono essere sempre efficienti, specialmente durante le ore di punta. La produttività della cucina include ovviamente il rispetto della sicurezza del personale e l'igiene.

CONTROLLO DEI COSTI

I nuovi modelli di business per la ristorazione includono indicatore chiave di prestazione specifici. Tutte le spese devono avere un "prezzo equo", con i costi operativi più bassi, in conformità agli standard definiti nelle specifiche e nel rispetto dei budget.

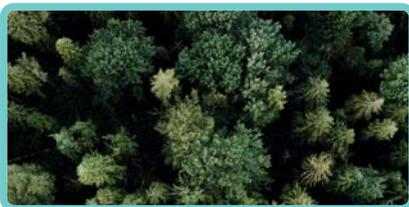
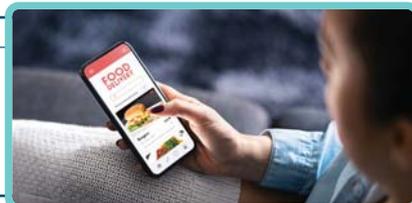


FLESSIBILITÀ

In un mondo in cui tutto avviene velocemente, è fondamentale essere costantemente in grado di adattarsi. Dovete sapere come integrare le novità, come anticipare le nuove limitazioni al fine di soddisfare i requisiti a livello sanitario, normativo, economico e competitivo ma, soprattutto, dovete essere in grado di adattarvi alle richieste dei clienti.

PROTEZIONE DEL BRAND

Una sola recensione negativa online può determinare la perdita di decine di clienti per un ristorante. Tutto è regolato da algoritmi. Il vostro brand e la vostra reputazione online sono sicuramente le vostre risorse più importanti. Nulla è inciso nella pietra e la ricerca dell'eccellenza avviene in tutti i settori: qualità organolettiche dei pasti, buon rapporto qualità-prezzo, tempi di consegna, qualità degli imballaggi e, naturalmente, sicurezza dei cibi.



IMPATTO SOSTENIBILE

Le risorse del nostro pianeta sono limitate: cibo, acqua, energia. Qualsiasi attività ha conseguenze dirette sul clima. Il controllo dei rifiuti alimentari, il risparmio idrico ed energetico e la riduzione degli imballaggi sono tutti esempi presenti nella vostra attività quotidiana. Il controllo dell'impatto delle vostre attività sull'ambiente è essenziale.

LE CAUSE PRINCIPALI

DELLE MALATTIE CAUSATE DAGLI ALIMENTI INCLUDONO:



RENDERE PRATICO IL LAVAGGIO DELLE MANI

Il corretto lavaggio delle mani rappresenta una delle misure preventive migliori in cucina. Facilitando il lavaggio delle mani da parte dei dipendenti e integrandolo nella procedura di preparazione dei cibi, garantirete che tutti abbiano ben presente l'importanza di una corretta igiene delle mani.

GARANTIRE LA CORRETTA TEMPERATURA DEL FRIGORIFERO

Il regolare controllo della temperatura interna del frigorifero è d'importanza critica

CONOSCERE I PROPRI FORNITORI

Talvolta una potenziale contaminazione ha origine al di fuori della cucina. Dovete conoscere i vostri fornitori e il tipo di procedure di sicurezza alimentare che applicano.

CUOCERE BENE

Tra i principali fattori responsabili delle malattie causate dagli alimenti vi è la cottura inadeguata dei cibi. Per fortuna si tratta di un aspetto facilmente gestibile.

PULIRE, PULIRE, PULIRE... E DISINFETTARE

La vostra difesa più forte per la sicurezza alimentare è una buona offesa, il che significa istituire una pulizia regolare con prodotti adeguati per la superficie e il suolo alimentare.

Più del

75%

delle malattie causate dagli alimenti hanno origine nella ristorazione¹

I ristoranti sono responsabili per il

64%

delle epidemie di Norovirus.¹

13%

dei contagi sono causati da attrezzature o ambienti contaminati.¹

LINEE GUIDA GENERALI PER LA PREVENZIONE DELLE INFEZIONI

SAPEVATE CHE...

COME IL CORONA VIRUS SI INSINUA



Dipendenti



Clienti

COME IL CORONA VIRUS SI DIFFONDE



Attraverso le goccioline (droplets) quando le persone infette tossiscono, starnutiscono o parlano



Toccando oggetti contaminati



SEGUIRE LE NOTIZIE E LE RACCOMANDAZIONI DELLE AUTORITÀ SANITARIE

Osservare le raccomandazioni delle autorità sanitarie locali in merito all'attività infettiva locale e alle esigenze di isolamento e chiusura.



IMPLEMENTARE BUONE PROCEDURE PER LA PREVENZIONE DELLE INFEZIONI

- Ribadire l'importanza dell'igiene personale in tutta l'attività.
- Fornire articoli per l'igiene personale, ad esempio fazzoletti di carta, sapone e disinfettante per mani.
- Mantenere scorte di prodotti disinfettanti efficaci e osservare i protocolli.



COMUNICARE CON I DIPENDENTI E MONITORARLI

- Istruire e informare i dipendenti.
- Monitorare attentamente la salute dei dipendenti.
- Assicurarci che i dipendenti che presentano sintomi restino a casa.

UTILIZZARE PRODOTTI E PROCEDURE EFFICACI



1 PULIZIA PRELIMINARE

PULIRE LE AREE CON SPORCO VISIBILE PRIMA DELLA DISINFEZIONE.



2 DISINFETTARE

IN CASO DI PATOGENO VIRALE EMERGENTE, UTILIZZARE UN DISINFETTANTE APPROVATO DALL'EPa ED EFFICACE CONTRO IL PATOGENO VIRALE EMERGENTE O IL CORONAVIRUS. CONSULTARE L'ETICHETTA DEL PRODOTTO PER LE ISTRUZIONI D'USO COMPLETE.



3 ATTENDERE

LASCIARE AGIRE PER IL TEMPO INDICATO NELLE ISTRUZIONI RIPORTATE SULL'ETICHETTA DEL PRODOTTO.



4 ASCIUGARE

PASSARE UN PANNO SULLA SUPERFICIE OPPURE LASCIARE ASCIUGARE ALL'ARIA.



5 SCIACQUARE E DISINFETTARE

SCIACQUARE LA SUPERFICIE CON ACQUA POTABILE E DISINFETTARE CON UN DISINFETTANTE IDONEO AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI (CONSULTARE L'ETICHETTA DEL PRODOTTO).

LA DIFFERENZA DI ECOLAB

IL NOSTRO PROGRAMMA INTEGRATO, SUPPORTATO DA UN'ASSISTENZA DI ALTO LIVELLO

Il nostro team di Territory Manager offre un servizio personalizzato, così come una gamma di soluzioni complete e informazioni basate sui dati per aiutarvi a condurre un'attività pulita, sicura, efficiente e sostenibile.

Dal momento del suo arrivo presso la vostra sede per un intervento di manutenzione, un corso di addestramento o l'installazione di nuove attrezzature, l'unico obiettivo del nostro Territory Manager è quello di supportare voi e la vostra attività.

ECOLAB È
DIVERSA
DALLE ALTRE
AZIENDE

FORMAZIONE



Formazione del personale
pratica e continuativa

SERVIZIO



Relazioni a livello di sede,
visite di manutenzione
preventiva

RISORSE
DEDICATE



Supporto tecnico,
Ricerca e Sviluppo
Assistenza Clienti

EROGAZIONE



Monitoraggio ed
erogazione precisa

PRODOTTI



Prodotti innovativi
e sostenibili





Sicurezza dei DIPENDENTI



SAPEVATE CHE...
Una persona tocca in media
300 superfici in 30 minuti?

Fonte: Ricerca KRC

PRODOTTO			CODICE
	Epicare Des	 Disinfettante liquido per mani, per uso quotidiano, senza profumo né coloranti. Ideale per l'uso frequente. Efficace contro i virus dotati di pericapside, in conformità con EN14476. PMC n° 20040	9086430 - 6x500 ml
	Skinman soft protect FF	 Disinfettante liquido virucida per mani con vitamina E, glicerina e pantenolo. Privo di profumazione. PMC 20605	3110580 - 24x500 ml 3110120 - 12x1 L 3111280 - 5 L
	Epicare 2	Lozione detergente delicata, priva di profumazione.	9025470 - 12x500 ml 9003050 - 3x5 L
	Spirigel Complete	 Gel idroalcolico per la disinfezione delle mani. Efficace contro i virus dotati di pericapside, in conformità con EN14476. PMC n° 20271	9094010 - 6x750 ml
	Epicare 5C	 Sapone per mani antimicrobico privo di profumi e coloranti, ideale nelle aree di preparazione dei cibi. Attivo sui virus dotati di pericapside (EN14476). PMC n° 20470	9098520 - 6x750 ml 9098500 - 6x500 ml 9098540 - 6x1 L 2343690 - 2x5 L
	Foam1	Schiuma profumata per il lavaggio delle mani	9085980 - 6x750 ml



POSTAZIONI PER LA DISINFEZIONE DELLE MANI

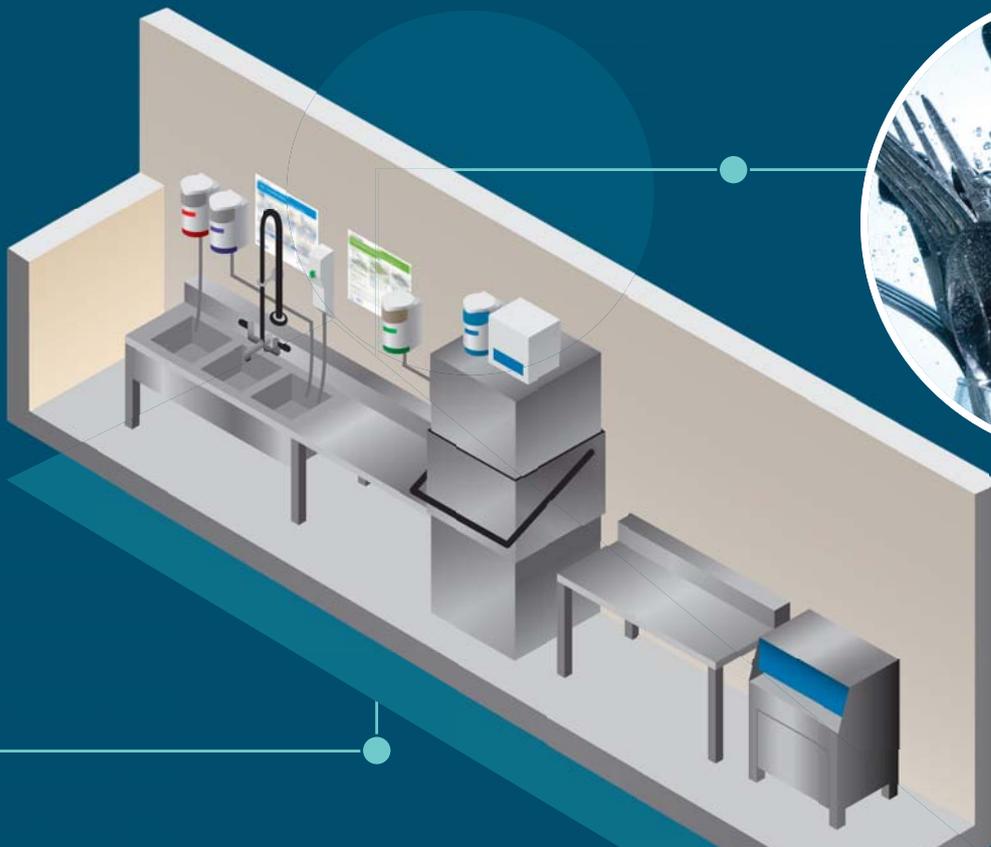
Postazioni per la disinfezione delle mani con dosaggio automatico.
Unità a dosaggio automatico e manuale per gel idroalcolico e saponi delicati.

AREE DI PREPARAZIONE DEI CIBI



PRODOTTO			CODICE
	Desguard 20	 Detergente disinfettante battericida e fungicida, per le superfici a contatto con gli alimenti, efficace contro i virus dotati di pericapside (EN14476). PMC n° 19926	9035310 - 2x5 L
	Kitchen Pro Des	 Detergente disinfettante battericida e antifermentativo per le superfici a contatto con gli alimenti. Attivo sui virus dotati di pericapside (EN14476). PMC n° 20347	9091280 - 2x2 L
	Maxx Magic2	 Detergente per pavimenti e superfici, ultrabagnante e senza risciacquo. Per pulizie manuali e con l'ausilio di macchine.	9084460 - 12x1 L 9084500 - 2x5 L
	Sirafan Speed	 Disinfettante spray rapido, pronto all'uso e senza risciacquo. Battericida, fungicida ed efficace sui virus dotati di pericapside (EN14476). PMC n° 19923	9038210 - 6x750 ml
	Alcodes Maxiwipes	Salviettine monouso impregnate del prodotto Alcodes, in non-tessuto, per l'igienizzazione rapida delle superfici.	2228730 - 1 x 500 pz
	Greasecutter Plus Greasecutter Lemon	Detergente per forni e griglie. Super efficace, rimuove le macchie di grasso più ostinate. Detergente per forni e griglie. Super efficace, con profumazione al limone.	9042690 - 4x5 L 9032090 - 6x750 ml
	Greaselift RTU	Detergente e sgrassante per forno pronto all'uso. Da utilizzare indossando abbigliamento protettivo. Non corrosivo.	9080580 - 6x750 ml
	Absorbit	Sgrassante in polvere per friggitorici e filtri per cappe	9024210 - 6x2,2 kg
	Mikrochlor Liquid	Igienizzante a base cloro per il lavaggio di frutta e verdure e superfici	9056690 - 4x4 L
	Epicare 5C	 Sapone per mani antimicrobico privo di profumi e coloranti, ideale nelle aree di preparazione dei cibi. Attivo sui virus dotati di pericapside (EN14476). PMC n° 20470	9098520 - 6x750 ml 9098500 - 6x500 ml 9098540 - 6x1 L 2343690 - 2x5 L

LAVAGGIO MANUALE E MECCANICO DELLE STOVIGLIE



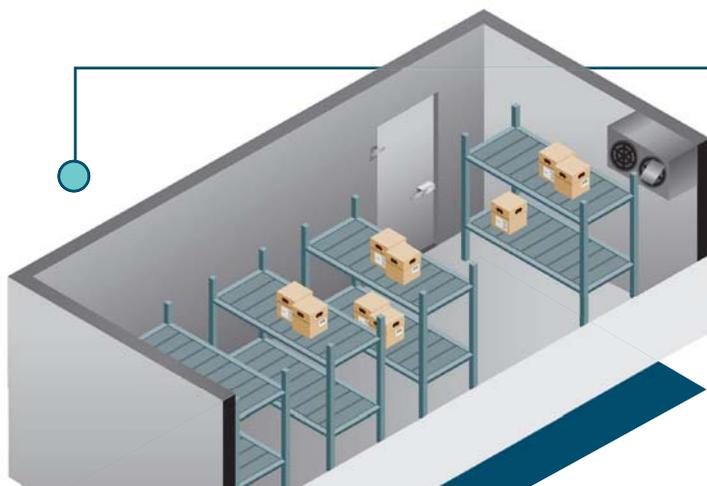
PRODOTTO			CODICE
	Aseptopol 76 	Detergente disinfettante per il lavaggio manuale delle stoviglie e delle superfici. Attivo sui virus dotati di pericapside (EN14476).	2x5 L - prossimamente
	Assert Lemon	Detergente concentrato per il lavaggio manuale delle stoviglie.	9031660 - 2x5 L 9032270 - 6x1 L
	Solid Mega Solid Clean M 	Detergente solido superconcentrato clorato per acque medio/dure. Clean M = con ecoetichetta Swan	9006200 - 4x4,5 kg 9067170 - 4x4,5 kg
	Liquid Trump Trump XL Special	Detergente liquido concentrato per il lavaggio in lavastoviglie in acqua dura Detergente liquido concentrato per il lavaggio in lavastoviglie. Acqua dolce-media.	9019870 - 25 kg 9054810 - 4x5 L
	Guardian Clean Tabs 	Pastiglie detergenti per lavastoviglie adatte a qualsiasi durezza dell'acqua. Ecoetichetta EU Flower	9046400 - 200 pastiglie - 4 kg
	Top Rinse Jet Top Rinse Clean 	Tensioattivo liquido per l'asciugatura automatica in lavastoviglie. Qualsiasi tipo di durezza dell'acqua. Tensioattivo liquido per l'asciugatura automatica in lavastoviglie. Qualsiasi tipo di durezza dell'acqua. Ecoetichetta Swan	9029770 - 2x5 L 9046380 - 2x5 L
	Strip A way	Anticalcare super efficace per lavastoviglie professionali e altre attrezzature	9034890 - 2x5 L



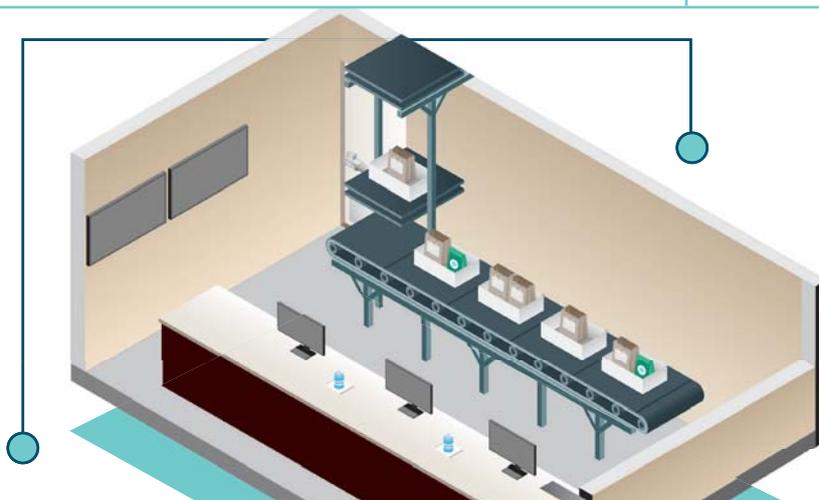
ECOTEMP.

Il programma Ecolab EcoTemp® per il lavaggio in lavastoviglie migliora l'igiene e la sicurezza del personale, riducendo al contempo i costi operativi. Il nostro impegno ad aiutarvi a gestire questi aspetti vi consente di concentrarvi su ciò che è più importante per voi.

AREE DI STOCCAGGIO E DISTRIBUZIONE



PRODOTTO			CODICE
	Desguard 20 	Detergente disinfettante battericida e fungicida, efficace contro i virus dotati di pericapside (EN14476). PMC n° 19926	9035310 - 2x5 L
	Drysan Oxy 	Detergente e sanizzante pronto all'uso, per l'applicazione manuale nelle aree di preparazione dei cibi. Efficace contro i virus dotati di pericapside (EN14476).	2330250 - 4x5 L 2330200 - 12x1 L
	Polish Cleaner	Detergente lucidante spray per la manutenzione dell'acciaio inox.	9006890 - 12x500 ml
	Freezer cleaner	Detergente per frigoriferi e congelatori. Efficace senza scongelamento.	9009590 - 2x5 L

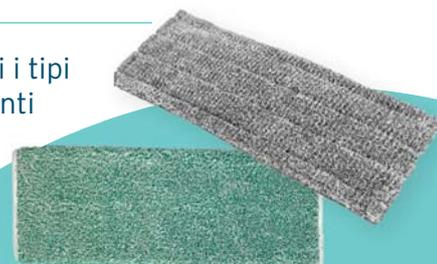


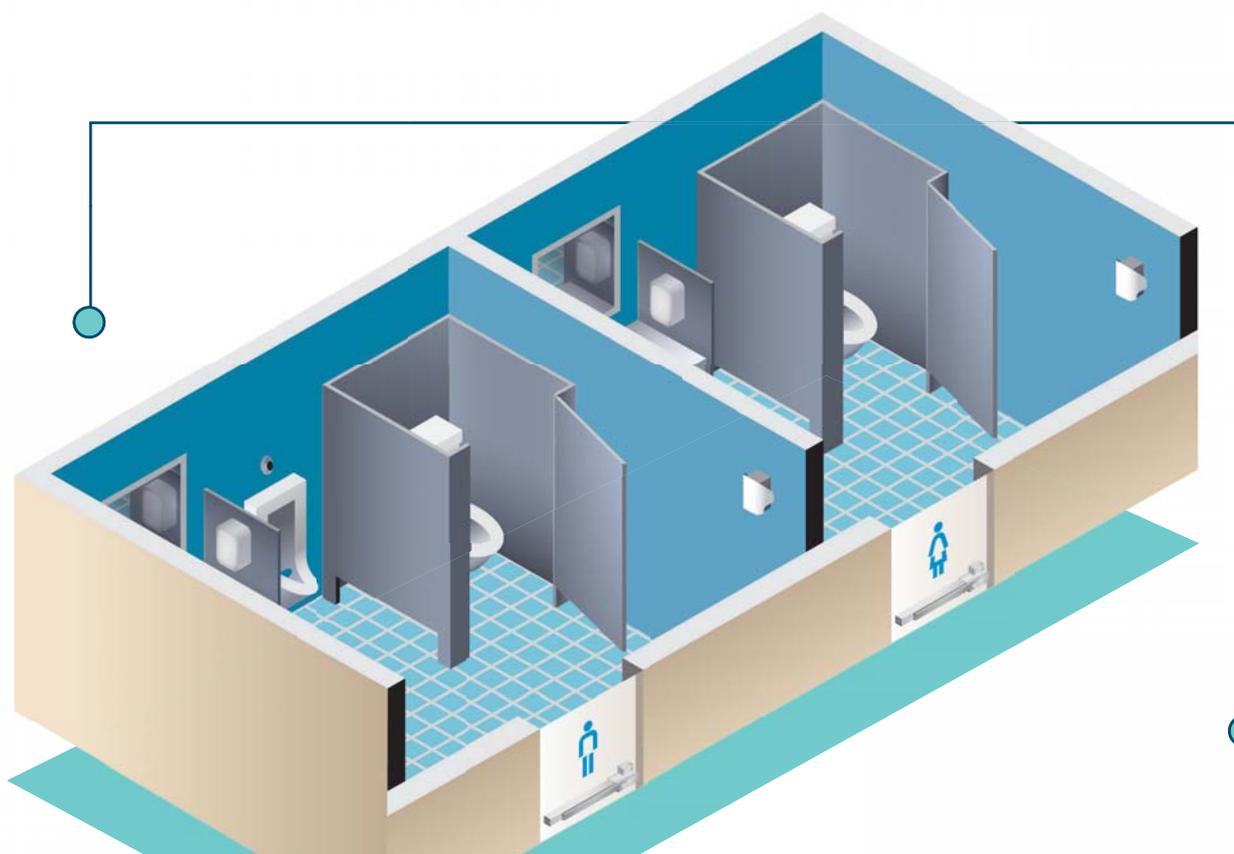
PRODOTTO			CODICE
	Sirafan Speed 	Disinfettante spray rapido, pronto all'uso e senza risciacquo. Battericida, fungicida ed efficace sui virus dotati di pericapside (EN14476). PMC n° 19923	9038210 - 6x750 ml
	Alcodes Maxiwipes	Salviettine monouso impregnate del prodotto Alcodes, in non-tessuto, per l'igienizzazione rapida delle superfici.	2228730 - 1x500 pz
	Maxx Brial 2 	Detergente neutro universale per tutte le superfici lavabili e in vetro. Ecoetichetta EU Flower	9085210 - 12x1 L 9084400 - 2x5 L

RASANT®

Top Care: mop in microfibra al 100% per la pulizia quotidiana rapida di tutti i tipi di pavimenti. Micro-scrub: mop 2-in-1, pulisce e strofina, ideale per i pavimenti sporchi e per rimuovere l'aspetto grigiastro.

- 💧 10049947: Rasant Top Care
- 💧 10051117: Rasant micro scrub





PRODOTTO			CODICE
	Diesin Maxx 	Detergente disinfettante anticalcare per la pulizia quotidiana e profonda dei sanitari, efficace sui virus dotati di pericapside (EN14476). PMC n° 19979	9090310 - 2x5 L
	Maxx Magic2 	Detergente per pavimenti e superfici, ultrabagnante e senza risciacquo. Per pulizie manuali e con l'ausilio di macchine.	9084460 - 12x1 L 9084500 - 2x5 L
	Maxx Into WC2 	Detergente con formulazione acida pronta all'uso, per la pulizia di Wc e orinali. Per l'uso quotidiano. Ecoetichetta EU Flower	9084560 - 12x750 ml
	Maxx Windus C2 	Detergente per vetro e interni pronto all'uso. Privo di profumi e coloranti. Ecoetichetta EU Flower	9084640 - 12x750 ml
	Taxat Liquid	Detergente liquido enzimatico profumato, per tutti i tipi di tessuti.	1091290 - 4x5 kg
	Taxat Profi	Polvere enzimatica profumata per tutti i tipi di tessuti.	1101040 - 20 kg

POLIFIX® MICROCLIN

La salvietta in microfibra al 100% Polifix® Microclin è utilizzabile per pulire arredi e superfici nelle strutture sanitarie ed è particolarmente adatta per la pulizia delle attrezzature mediche e informatiche.

- 💧 10000013: Polifix Microclin Blue - 5 pezzi
- 💧 10000017: Polifix Microclin Red - 5 pezzi
- 💧 10000026: Polifix Microclin Green - 5 pezzi
- 💧 10000031: Polifix Microclin Yellow - 5 pezzi



SOSTENIBILITÀ

AVERE UN IMPATTO DOVE È DAVVERO IMPORTANTE

ACQUA

Facciamo risparmiare ai clienti 1,1 miliardi di m³ d'acqua ogni anno, pari al fabbisogno di un miliardo di persone

CIBO

Aiutiamo i clienti a fornire alimenti sicuri e di alta qualità a 1,8 miliardi di persone per un anno intero, prevenendo 11 milioni di malattie causate dagli alimenti

CLIMA

Aiutiamo i clienti a diventare carbon free riducendo di 4,5 tonnellate le emissioni di gas serra e prevenendo 7,3 milioni di malattie causate dall'inquinamento

SALUTE

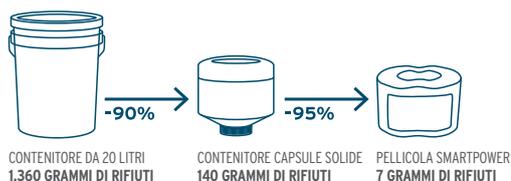
Aiutiamo a lavare 50 miliardi di mani e offriamo cure mediche sicure a 116 milioni di persone ogni anno, prevenendo più di 1,7 milioni di infezioni

La sostenibilità è al cuore della missione di Ecolab e la applichiamo anche ai nostri imballaggi. Gli imballaggi rappresentano un aspetto chiave delle nostre soluzioni, poiché ne aumentano la sicurezza e la funzionalità. Vantiamo una lunga storia di innovazione nella tecnologia solida e nei prodotti concentrati; in alcuni casi **abbiamo ridotto del 99% gli sprechi rispetto agli imballaggi tradizionali.**

COME CI SIAMO RIUSCITI

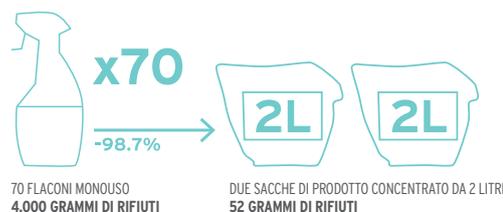
Detergente per il lavaggio delle stoviglie

Trasferendo le sostanze liquide da contenitori ingombranti a capsule solide avvolte in pellicola per il nostro programma di lavaggio delle stoviglie APEX TM, abbiamo ridotto del 99% i consumi di plastica a partire dal 1960, offrendo al contempo gli stessi risultati di finali di pulizia.



Prodotti per la pulizia

Il nostro sistema Kitchen Pro sostituisce i flaconi spray monouso erogando detergenti professionali tramite flaconi riutilizzabili con piccole sacche.



Certificazione EU ECOLABEL

Il prodotto detergente soddisfa i rigidi criteri per la sicurezza e l'ambiente della Ecoetichetta europea riconosciuta a livello internazionale (EU Flower) e della Ecoetichetta Nordic (NORDIC SWAN), a testimonianza delle sue proprietà ambientali.

Un obiettivo comune

SICUREZZA ALIMENTARE, SODDISFAZIONE E FEDELTA' DEI CLIENTI



Per maggiori informazioni
su come possiamo
assistervi nella riapertura
visitate:

ecolab.com



Utilizzare i biocidi in modo sicuro. Prima dell'utilizzo, leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto.

UN PULITO SU CUI PUOI CONTARE

Ecolab Italy
Ecolab S.r.l. Via Trento 26 IT-20871
Vimercate (MB)
Tel: +39 039 60501

www.ecolab.com

© 2021 Ecolab USA Inc. Tutti i diritti riservati.

ECOLAB[®]

Everywhere It Matters.™