



KitchenPro

Plus propre • Plus sûr • Plus sain

ECOLAB[®]
Everywhere It Matters.™

Le premier défi est de mettre en place une cuisine propre et sûre

Principaux challenges :

- ▲ Garantir la sécurité alimentaire
- ▲ Garantir la sécurité du personnel
- ▲ Augmenter la productivité

« Un environnement alimentaire professionnel non conforme aux principes HACCP expose l'entreprise à des amendes lourdes, ou même la fermeture d'établissement, sans parler des risques auxquels peuvent être exposés les clients »*

Les risques causées par **des sols humides ou glissants**, la manipulation incorrecte de substances dangereuses, telles que des nettoyeurs corrosifs prêts à l'emploi, font partie des accidents les plus **couramment déclarés** dans les environnements alimentaires professionnels.



MÊME AVEC UNE BONNE ÉVALUATION DES RISQUES ET DE BONNES MESURES PRÉVENTIVES, LE RISQUE D'ACCIDENT N'EST JAMAIS NUL.

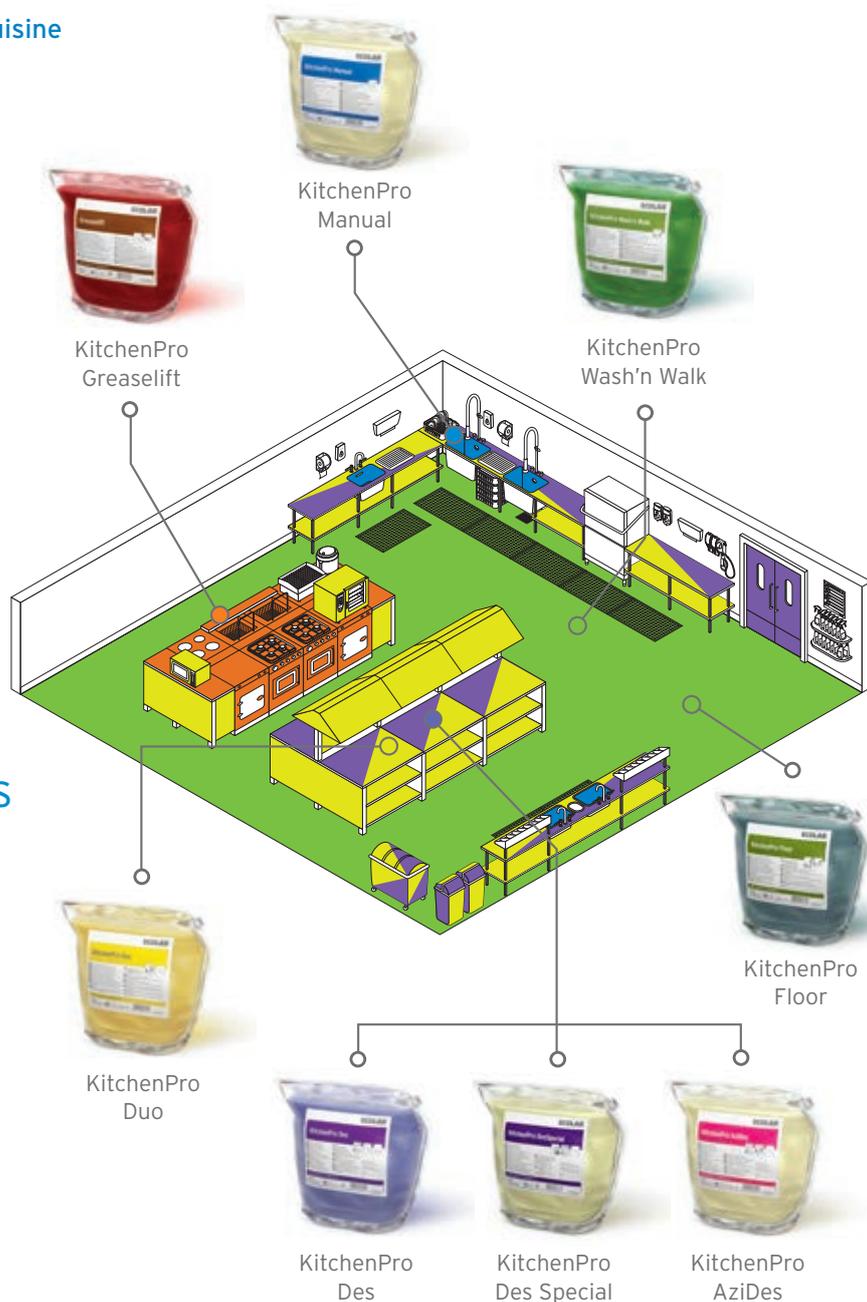
* Bonne pratique : Prévention d'accident dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des cafés (HORECA). Agence Européenne pour la Sécurité et la Santé au Travail (E-Stat 23)

KitchenPro garantie les normes d'hygiène

KitchenPro, le programme d'hygiène de la cuisine

- ▲ Des produits et des systèmes innovants
- ▲ La propreté et l'hygiène optimales
- ▲ Gagner du temps et réduire les coûts
- ▲ Assistance et formation périodique sur site
- ▲ Des solutions qui améliorent directement la durabilité

« La contamination croisée est une des causes les **plus fréquentes d'empoisonnement alimentaire**. Ce type de risque existe dès que des barrières inefficaces autorisent la migration de bactéries **dangereuses entre différents aliments, surfaces, personnes, ustensiles ou équipements** »*



KITCHENPRO DES EST BACTÉRICIDE ET FONGICIDE CONFORMÉMENT AUX NORMES EN1276, EN1650, EN13697, ET IL EST EFFICACE CONTRE LE NOROVIRUS.

Des nettoyants caustiques pour fours mal utilisés peuvent causer des brûlures, des irritations oculaires et des troubles respiratoires.

Greaselift™

Le seul nettoyant non-caustique pour four et grill dont les résultats sont réellement exceptionnels sans nécessiter d'EPI.

La performance compte...

- ▲ Aussi efficace que des nettoyants caustiques
- ▲ Pénètre rapidement les matières grasses
- ▲ Nettoyage en profondeur quotidien des fours, grills, hottes et conduits
- ▲ Sans risque pour l'aluminium
- ▲ Facile à utiliser

La sécurité compte...

- ▲ Renforce efficacement la sécurité des environnements professionnels
- ▲ Sans EPI (équipement de protection individuelle)
- ▲ Élimine les risques normalement associés aux nettoyants agressifs pour fours
- ▲ Aucune odeur nocive, sans risque pour les personnes à proximité

La durabilité compte...

- ▲ Impact positif sur l'environnement
- ▲ Concentré biodégradable
- ▲ Disponible dans des bouteilles réutilisables, avec pulvérisateur, réduit considérablement les déchets d'emballage

60%

des **demandes d'indemnisation** justifiées par des accidents du travail en 2010 et 2011 sont liées à des **irritations de la peau**.



17%

des demandes indiquées ci-dessus **sont** liées à des **troubles respiratoires***



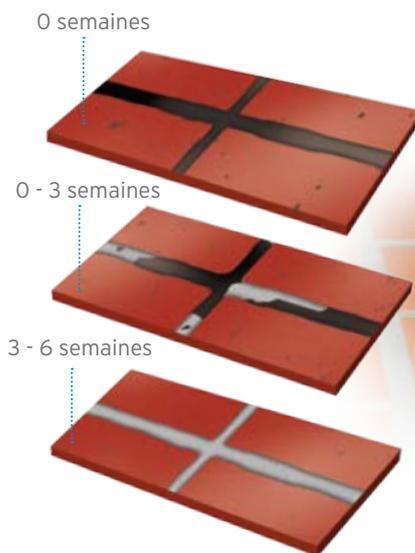
Les sols gras présentent des risques graves de glissades et de chutes, en particulier à proximité des postes de grill et de friture.



Élimine les **accumulations grasses** sur les sols de cuisine glissants, pour réduire les risques de chute et de glissade.

Technologie révolutionnaire. Formule brevetée à base d'enzymes pour garantir une efficacité supérieure.

- ▲ **Sans rinçage.** Le produit nettoyant reste sur le sol pour apporter une action persistante.
- ▲ **La graisse disparaît.** Des enzymes spéciaux agissent sur tous les types de produits gras typiques des cuisines.
- ▲ **Action continue.** Les enzymes restent actifs pendant et après l'application.
- ▲ **Un nettoyage concentré.** Une action renforcée partout où cela est nécessaire.
- ▲ **Durable.** Ce nettoyant pour sol sans rinçage économise l'eau et fonctionne aussi efficacement avec de l'eau froide



Des études démontrent que Wash'n Walk **renforce l'action anti-dérapage** et améliore la sécurité.

Les responsables de secteur Ecolab **collaborent étroitement avec vos équipes**, vous laissant libres de vous concentrer sur vos activités principales. Vous n'avez plus à vérifier constamment que les équipes d'entretien respectent les procédures.



● IDENTIFIER LES BESOINS

● SÉLECTION DES PROGRAMMES

● IMPLÉMENTATION

● FORMATION

● SERVICE CONTINU - AUDIT

● REPORTING

KitchenPro: Présentation

	KITCHENPRO WASH'N WALK	Nettoyant pour sol de cuisine sans rinçage	2 x 2L	9081930
	KITCHENPRO GREASELIFT	Nettoyant dégraissant à forte concentration	2 x 2L	9079400
	MANUEL KITCHENPRO	Détergent manuel pour équipement	2 x 2L	9081910
	KITCHENPRO DUO	Nettoyant pour sols et multi usages en cuisine	2 x 2L	9081970
	KITCHENPRO DES	Nettoyant désinfectant	2 x 2L	9081990
	KITCHENPRO AZIDES	Nettoyant désinfectant acide	2 x 2L	9082010
	KITCHENPRO DES SPECIAL	Nettoyant désinfectant non-classé	2 x 2L	9079720
	KITCHENPRO FLOOR	Nettoyant pour sol de cuisine	2 x 2L	9081870

Tous les produits KitchenPro sont des solutions sans danger et prêts à l'usage. Ils ne nécessitent aucun équipement de protection individuelle.

KitchenPro : Distributeurs

- ▲ Sans déversement
- ▲ Sans contact avec des concentrés
- ▲ Solutions internes
- ▲ Produits sans classification, offrant une grande sécurité d'utilisation
- ▲ Réduction importante des déchets d'emballage



Siège mondial
Ecolab Inc.
370 Wabasha Street N
St. Paul, MN 55102

Siège européen
Ecolab Europe GmbH
Richtstr. 7
CH-8304 Wallisellen

Ecolab France
23, Avenue Aristide Briand
CS 70107
94112 Arcueil Cedex
www.fr.ecolab.eu

Ecolab Belgium
Noordkustlaan 16C
1702 Groot-Bijgaarden
www.be.ecolab.eu

www.ecolab.com

© 2011 Ecolab USA Inc. Tous droits réservés.

ECOLAB[®]
Everywhere It Matters.™