



Lückenlose Hygiene mit Relacare®



vanBaerle

vanBaerle hygiene solutions from Ecolab

Das A und O eines zeitgemässen Hygienemanagements.

Hygienemanagement auf der Höhe der Zeit. Effektiv, umfassend, nachhaltig.

Die Gesundheit ist unser wichtigstes Gut.

Die wichtigste Massnahme zum Schutz unserer Gesundheit ist die Einhaltung absoluter Hygiene. Das gilt für alle Lebensbereiche aber besonders für Betriebe, die mit Lebensmitteln arbeiten. Denn gerade in der Gastronomie und Hotellerie, in Heimen, Schulen, bei Transportunternehmen und der lebensmittelverarbeitenden Industrie lauern Gefahren, die nicht immer offensichtlich sind.

Der Teufel steckt im Detail.

Krankheitserregende Viren oder Bakterien sind von blossem Auge nicht erkennbar, aber hochgefährlich. Eine sauber geputzte Küche, blitzblank gespültes Geschirr und auch noch so sorgfältig gewaschene Textilien sind bei näherer Betrachtung trotzdem alles andere als unbedenklich. Krankheitserreger können nach wie vor leicht und unbemerkt übertragen werden. Wie können Sie sich schützen? Wie können Sie Ihre Mitarbeitenden sensibilisieren und miteinbeziehen? Wir haben die effektivste Lösung.

Schalten Sie alle Gefahrenherde systematisch aus. Mit Relacare®.

Relacare® bietet Ihnen umfassenden, nachhaltigen Schutz. Durch unser lückenloses Sortiment an wirkungsvollen, umweltfreundlichen Reinigungsprodukten, unsere regelmässigen Hygienekontrollen zur Perfektionierung Ihrer individuellen Hygieneprozesse und durch gezielte Hygieneschulungen, die Ihrem Personal die reibungslose Umsetzung der von uns empfohlenen Massnahmen erleichtert. So schaffen wir Sicherheit und ein geschärftes Bewusstsein für den Umgang mit allen Facetten der Hygiene. Parallel dazu werden auch die Arbeitsabläufe langfristig optimiert. Sie sparen spürbar Zeit und Geld und schonen zudem unsere Umwelt. Das ist effizientes, zeitgemässes Hygienemanagement.

Hygiene ist unsere Kernkompetenz. Seit über 130 Jahren.

Relacare® ist das Ergebnis unserer über viele Jahrzehnte aufgebauten Kompetenz in allen Aspekten umfassender Hygiene. Dank unserer Erfahrung sind wir mit den kantonalen Vorgaben und den Inspektionsprozessen bestens vertraut. Wir arbeiten in den Bereichen Küche und Gastronomie aller Lebensmittelunternehmen mit unseren betriebsspezifischen Gefahrenanalysen nach dem HACCP-Prinzip gemäss dem Codex Alimentarius (Gesundheitssicherheit Gastronomie). Im Wäschereibereich kommt das Qualitätsmanagement RABC (Risk Analysis and Biocontamination Control-System) zur Anwendung.

RELACARE®



Rundum geschützt dank professioneller Hygienelösungen.



Hygienekonzepte

In nur drei Schritten
zum Erfolg.



Hygienekontrollen



Hygieneschulung

Relacare® passt sich perfekt Ihrem Betrieb an.

Als ersten Schritt zum perfekten Hygienekonzept führen wir eine eingehende Analyse des Ist-Zustandes durch. Nach Abschluss der Bestandsaufnahme folgt die Konzipierung eines exakt auf Ihre Bedürfnisse angepassten Hygienemanagements.

Unsere Hygieneschulungen. Gezielt und gewinnbringend.

Persönliche Schulungen in Ihrem Betrieb garantieren die problemlose Umsetzung der von uns empfohlenen Massnahmen. Das Ergebnis sind motivierte, auf das Thema Hygiene sensibilisierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, erhöhter Schutz vor Risiken sowie optimierte Arbeitsabläufe. Durch gut geschulte Mitarbeitende und optimierte Prozesse sparen Sie nicht zuletzt auch wertvolle Zeit, die Sie zum Wohl ihrer Gäste einsetzen können.

Hygienekontrollen – Bestandsaufnahmen für alle Bereiche.

Mit unseren betriebspezifischen Gefahrenanalysen nach den GVG-Leitlinien (Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe), welche auf dem HACCP-Konzept basieren, dem Qualitätsmanagement für Wäschereihygiene / RABC (Risk Analysis and Biocontamination Control-System) und der dazu benötigten Dokumente werden Risiken auf ein absolutes Minimum reduziert. So erfüllen Sie problemlos sämtliche gesetzlichen Anforderungen. Dank unserer Erfahrung kennen wir die kantonalen Vorgaben und die Inspektionsprozesse aus dem Effeff. Und nicht zuletzt verhelfen Ihnen unsere Hygienekonzepte Zeitaufwand und Kosten zu senken.

RELACARE®

Umfassender Schutz. Exakt auf Sie zugeschnitten.

Die HACCP-Systeme und das RABC-System unterstützen Sie dabei mögliche gesundheitliche Risiken bei der Lebensmittelherstellung und der Textilreinigung zu erkennen und Massnahmen festzulegen, um Schaden zu vermeiden. Die Pflicht zu Eigenkontrollen ist eine ergänzende Säule der betrieblichen Hygienesicherung. Nur wenn die allgemeine Betriebshygiene und die gute Hygienepraxis gewährleistet ist, erfüllt die Einführung eines HACCP-Systems seinen Zweck. Dazu bieten wir Ihnen nicht nur regelmässige, nachhaltige Hygienekontrollen, sondern begleiten die Optimierung Ihrer Hygieneprozesse auch in der Praxis.

- **Sicherheit für Mitarbeitende und Gäste**
- **Schutz der Gesundheit aller Beteiligten**
- **Wertvolle Zeitersparnis, die Ihnen mehr Raum für die Betreuung Ihrer Gäste ermöglicht**
- **Spürbare Werterhaltung Ihrer Immobilien und Mobilien**
- **Einsparung von Ressourcen durch die Optimierung Ihrer Prozesse**

Umfassende Hygiene ist Pflicht.

Wer mit Lebensmitteln umgeht, muss für die Sicherheit seiner Produkte geradestehen. Lebensmittelunternehmen sind dazu verpflichtet, ihre Verantwortung nach der «Guten Hygienepraxis» wahrzunehmen. Diese umfasst wesentlich mehr als blosse Reinigung und Desinfektion. Sie sichert die Grundhygiene im Betrieb und bezieht sich neben der baulichen Ausstattung auf einen hygienisch einwandfreien Umgang mit Lebensmitteln. Dies beinhaltet auch die Personalhygiene.

Was genau beinhaltet die «Gute Hygienepraxis»?

Hygienisch einwandfreier Umgang mit Lebensmitteln.

Reine und unreine Arbeitsvorgänge müssen konsequent getrennt werden. Kreuzkontaminationen müssen vermieden werden. Temperatur- und Zeitvorgaben müssen eingehalten werden.

Personalhygiene.

Die Hände müssen sorgfältig gereinigt werden. Sie sind eine Hauptursache für die Übertragung gesundheitsgefährdender Bakterien.

Korrekte Abfallentsorgung.

Bei der Entsorgung muss sichergestellt werden, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.

Reinigung und Desinfektion.

Für Küchen- und Lagerbereiche muss ein Desinfektionsplan erstellt werden: was wird wann, wie oft, von wem, womit und wie gereinigt?

Für den Aufbau eines umfassenden Hygienemanagements sind wir der ideale Partner. Falls Sie dazu Fragen haben, beraten wir Sie gerne.

Unsere Angebote bei Hygienekonzepten
umfassen folgende Dienstleistungen:



Unsere Angebote für Schulungen
umfassen folgende Dienstleistungen:



HACCP



Hygienekonzept Küche

Auf der Basis der Leitlinie «Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe»
(GVG) von GastroSuisse, hotelleriesuisse, CafeterieSuisse.



Konzept Wäschereihygiene

Wäscherei nach RABC (basierend auf dem bewährten
HACCP-Konzept).



Hygiene Küche

- Die Bakterien und deren Wachstum
- Pathogene (krankmachende Keime)
- Gesetzliche Richtwerte
- Persönliche Hygiene
- Händehygiene
- Die Selbstkontrolle im Betrieb
- Gute Herstellungspraxis (GHP)
- Gute Hygienepraxis
- Weg der Lebensmittel und vorgekochte Speisen
- Temperaturen und Lagerung von Lebensmitteln
- Reinigung und Desinfektion



Hygiene Wäscherei

- Hygieneschulung
- Kritische Kontrollpunkte
- Hygienegrundlagen und 1 x 1 der Reinigung
- Schulungskontrolle mittels Fragebogen
- Händehygiene und persönliche Hygiene
- Reinigung und Desinfektion
- Arbeitssicherheit und individueller Hygiene-Workshop
nach EKAS-Richtlinien
- Wäsche-Kontamination
- Schulungszertifikate
- Wäschetrennung



Produktschulungen

- Einsatz und Anwendung moderner Reinigungstechniken
in allen Bereichen



Bestandsaufnahme

- Aufnahme des Ist-Zustandes
- Situationsanalyse
- Bedarfsermittlung



Hygienekontrolle Küche und Station

- Begehung vor Ort
- Temperaturkontrolle
- Kontrolle Friteusen-Öl (bei Bedarf)
- Kontrolle des fachgerechten Umgangs mit und der Dosierung von Reinigungsmitteln
- Arbeitssicherheit
- Gefahrenanalyse nach dem HACCP-Prinzip gemäss dem Codex Alimentarius (Gesundheitssicherheit Gastronomie)
- Hygienekontrollbericht mit Fotoreportage
- 5 Abklatschtests
- 3 Lebensmittelproben



Hygienekontrolle Etage / Spa

- Begehung vor Ort
- Temperaturkontrolle
- Kontrolle des fachgerechten Umgangs mit und der Dosierung von Reinigungsmitteln
- Arbeitssicherheit
- Hygienekontrollbericht mit Fotoreportage
- Eiweisstest



Quick-Check Spa

- Begehung vor Ort
- Temperaturkontrolle
- Kontrolle des fachgerechten Umgangs mit und der Dosierung von Reinigungsmitteln
- Arbeitssicherheit
- Hygienekontrollbericht





Standard

- Oberflächenuntersuchungen (10 Abklatschtests, 3 Keime)
- Bestandsaufnahme der Wäschereihygiene
- Überprüfung der Reinigungsdokumentationen und Sicherheitsanweisungen in der Wäscherei
- Kontrolle der Lagerung der Chemikalien
- Hygienekontrollbericht mit Fotoreportage



Plus

- Oberflächenuntersuchungen (10 Abklatschtests, 3 Keime)
- Spülwasseranalyse
- Bestandsaufnahme der Wäschereihygiene
- Erstellung von Prozessabläufen
- Erstellung von Reinigungs- und Desinfektionsplänen
- Überprüfung der Reinigungsdokumentationen und Sicherheitsanweisungen in der Wäscherei
- Kontrolle der Lagerung der Chemikalien
- Hygienekontrollbericht mit Fotoreportage
- Händehygiene und persönliche Hygiene



Wäschereihygiene nach RABC

- Oberflächenuntersuchungen (10 Abklatschtests, 3 Keime)
- Spülwasseranalyse
- Bestandsaufnahme der Wäschereihygiene
- Erstellung von Prozessabläufen
- Erstellung von Reinigungs- und Desinfektionsplänen
- Überprüfung der Reinigungsdokumentationen und Sicherheitsanweisungen in der Wäscherei
- Kontrolle der Lagerung der Chemikalien
- Risikoanalyse anhand von definierten kritischen Kontrollpunkten
- Kontrolle der Arbeitssicherheit nach EKAS-Richtlinien
- Erstellung eines RABC Konzepts nach DIN EN 14065
- Hygieneschulung
- Kritische Kontrollpunkte
- Hygienegrundlagen und 1x1 der Reinigung
- Schulungskontrolle mittels Fragebogen
- Händehygiene und persönliche Hygiene
- Reinigung und Desinfektion
- Arbeitssicherheit und individueller Hygiene-Workshop nach EKAS-Richtlinien
- Wäsche-Kontamination
- Schulungszertifikate
- Wäschetrennung



Hygienekontrollen

9034	Bestandsaufnahme	CHF	140.00 / h
9006	Hygienekontrolle Küche	CHF	140.00 / h
9036	Hygienekontrolle Station	CHF	140.00 / h
9033	Hygienekontrolle Etage	CHF	140.00 / h
9035	Hygienekontrolle Spa	CHF	140.00 / h
9062	Quick-Check Spa	CHF	190.00
9040	Wäschereihygiene BaseCheck ab	CHF	540.00
9041	Wäschereihygiene Standard Paketpreis* ab	CHF	140.00 / h 820.00
9042	Wäschereihygiene Plus Paketpreis* ab	CHF	140.00 / h 1'300.00
9045	Wäschereihygiene	CHF	140.00 / h

*: abhängig von der Betriebsgrösse



Hygienekonzepte

9010	Hygienekonzept Küche	CHF	140.00 / h
9045	Wäschereihygiene	CHF	140.00 / h



Hygieneschulung

9021	Hygieneschulung Küche	CHF	500.00
9043	Hygieneschulung	CHF	500.00
9020	Produktschulung	CHF	360.00



Diverses

9001	5 Abklatschtest (3 Keime à CHF 16.00)	CHF	80.00
9003	Nachweis von Legionellen	CHF	120.00
9030	Spezialanalyse	CHF	nach Aufwand
9005	Lebensmittelanalyse Standard	CHF	nach Aufwand
9016	Trinkwasseranalyse	CHF	120.00
9050	Biomonitoring (2 Keime pro Waschprogramm)	CHF	nach Aufwand
9051	Spülwasseranalyse	CHF	120.00
9052	Temperaturkontrolle (pro Waschprogramm)	CHF	30.00
9011	Anfahrtpauschale	CHF	120.00
9012	Sonstige Dienstleistungen	CHF	140.00 /h

Sparen Sie mit einem Fingerwisch Zeit und Kosten. flowtify – Das digitale Hygienemanagement.

Was ist flowtify?

Sie kennen das aufwändige, zeitraubende und kostenintensive Prozedere. Die HACCP-Gefahrenanalysen und -Eigenkontrollen in Papierform sind mit enormem Aufwand verbunden. Das endlose ausdrucken, verteilen, wieder einsammeln, kontrollieren, unterschreiben, gegenzeichnen und archivieren stellt für alle Beteiligten eine riesige Belastung dar. Zudem bergen Papierlisten einige Risiken, da sie leicht manipulierbar sind und lückenhaft sein können. Das könnte Sie im schlimmsten Fall Ihren guten Ruf kosten. Ein weiterer schwerwiegender Schwachpunkt ist die viel zu lange Reaktionszeit bei plötzlich auftretenden Problemen.

Damit ist dank flowtify nun endgültig Schluss. flowtify setzt HACCP-Eigendokumentationen nach der EU-Verordnung 852 / 2004 lückenlos und rückverfolgbar auf Tablets, Smartphones und Computern um. Die Checklisten werden dabei papierlos dokumentiert und in der Cloud archiviert. Selbst ungelernete Mitarbeitende können diese Arbeiten nach kurzer Zeit mit Hilfe von Fotos, Videos und PDF's selbstständig ausführen. Sollten Abweichungen, beispielsweise bei Temperaturwerten auftreten, kann die zuständige Stelle automatisch benachrichtigt werden. Dies verkürzt den Informationsfluss auf wenige Sekunden.

Seien Sie immer up to date.

Mit flowtify haben Sie zu jeder Zeit und an jedem Ort direkten Zugriff auf alle relevanten Daten. Sollten Unregelmäßigkeiten oder gar Störungen auftreten, werden Sie in sekundenschnelle informiert.

Senken Sie den Zeit- und Kostenaufwand.

Mit flowtify optimieren Sie die Arbeitsprozesse in der Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung der Qualitätsmessungen. So können Sie gleichzeitig von markanten Einsparungen bei Papier-, Druck- und Transportkosten der Checklisten, Archivierungskosten, Personalkosten und Gebühren für Wiederholungskontrollen profitieren. Die jederzeit mögliche Integration von Sensoren für Kühlsysteme, Objektsicherung, Zählerstände und vielem mehr erhöht die Sicherheit und spart ebenfalls viel Zeit.

Entlasten Sie Ihr Personal.

Mit flowtify reduzieren Sie den administrativen Aufwand auf ein absolutes Minimum. Kopieren, Verteilen, Ausfüllen und Auswerten von Papierlisten gehören der Vergangenheit an. Dies entlastet übrigens auch unsere Umwelt. Die logische, intuitive Benutzeroberfläche ist schnell erlernbar und kinderleicht zu bedienen.

Machen Sie Ihre Arbeitsprozesse schlank.

Mit flowtify vereinfachen Sie die Erstellung, Bearbeitung, Auswertung und Archivierung der Checklisten. Ganz einfach und schnell per Tablet, Smartphone oder Computer. Fotos, Videos und Textdateien ermöglichen Ihren Mitarbeitenden schnellen Zugriff auf Dokumentationen und Anleitungen. Die konsequente Einhaltung des Eigenkontrollsystems bei gleichzeitiger Erfüllung der Anforderungen an eine lückenlose, rückverfolgbare HACCP-Eigendokumentationen ist stets garantiert.

Kontrollieren Sie Temperatur und Luftfeuchtigkeit einfach und zuverlässig. Mit SenseAnywhere Datenlogger und Airosensoren.

flowtify, das einheitliche digitale Hygiene- und Qualitätsmanagement nach den HACCP-Prinzipien hat Zuwachs bekommen. Jetzt können Sie die Temperatur beispielsweise in Ihren Kühl- und Lageranlagen ganz einfach überwachen und bei Abweichungen blitzschnell reagieren.

So funktioniert der SenseAnywhere Datenlogger.

Die SenseAnywhere Datenlogger zeichnen zuverlässig Ihre Messdaten auf und leiten sie per Funk an den AccessPoint weiter. Die gewonnenen Daten werden in einem internen Speicher abgelegt. So sind sie im Falle eines Ausfalls der Funkstrecke, des AccessPoints, des Routers oder des Internets gesichert. Die drahtlose Übertragung bietet Ihnen zudem maximale Flexibilität für die beliebige Positionierung der Datenlogger.

So funktioniert der SenseAnywhere AiroSensor.

Kompakt, präzise, robust. Kaum grösser als eine Zündholzschachtel überwacht der AiroSensor verlässlich Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Bewegung. Er kommuniziert und legt die Daten in der flowtify-Cloud ab. Dank der robusten Bauweise sind die Sensoren auch unter schwierigen Bedingungen wie in Kühltransportern, Kühlboxen und Brutkästen problemlos einsetzbar. Installation, Bedienung und Wartung sind sehr einfach. Das Ultra-Low-Power-Design sorgt für eine extrem lange Lebensdauer von bis zu zehn Jahren ohne Batteriewechsel.

Hier finden Sie weitere Informationen zum digitalen Hygienemanagement: vanbaerle.com/flowtify



AccessPoint 20-01-10 Indoor Datenempfänger.

Sammelt kabellos und vollautomatisch die Daten Ihrer SenseAnywhere Datenlogger und legt sie in der flowtify-Cloud ab. CHF 216.-*
Art. Nr. 90700

*Profitieren Sie von unserer attraktiven Konnektivatsgebühr von CHF 3.- pro Datenlogger im Monat.



AiroSensor 20-20-30 Funkdatenlogger für Temperatur.

Reichweite 100 m
CHF 150.-*
Art. Nr. 90703

AiroSensor 20-20-31 Funkdatenlogger für Temperatur.

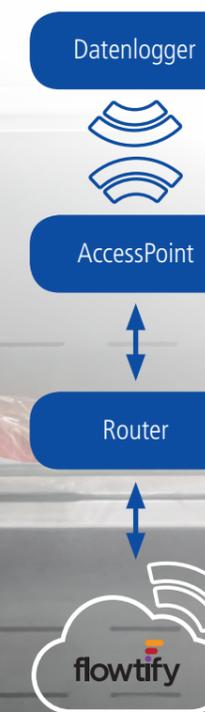
Reichweite 600 m
CHF 168.-*
Art. Nr. 90704

AiroSensor 20-20-24 Funkdatenlogger für Temperatur und Luftfeuchtigkeit.

Reichweite 100 m
CHF 168.-*
Art. Nr. 90701

AiroSensor 20-20-25 Funkdatenlogger für Temperatur und Luftfeuchtigkeit.

Reichweite 600 m
CHF 186.-*
Art. Nr. 90702



Unsere Formel für ganzheitliches Hygienemanagement.

Überzeugen Sie sich von unserer Kompetenz,
unseren Produkten und unseren Serviceleistungen.

Wünschen Sie eine erweiterte Beratung?

Schreiben Sie uns einfach eine E-Mail:

hygiene@vanbaerle.com oder rufen Sie uns
an +41 61 466 94 50.

Hier finden Sie weitere Informationen zu unseren Hygiene-
konzepten und Produkten: [www.ecolab.com/about/
our-businesses/institutional/vanbaerle](http://www.ecolab.com/about/our-businesses/institutional/vanbaerle)

Ecolab Schweiz

Kägenstrasse 10
CH-4153 Reinach