

Schützen Sie sich, Ihre Mitarbeiter und Ihre Gäste!

Hildebrandt & Bartsch bietet Ihnen Lösungen für Ihr individuelles Hygienekonzept. Ihr Fachberater berät Sie gerne und unterstützt Sie bei der Auswahl der auf Ihr Hygienekonzept zugeschnittenen Produkte.		Hände-Desinfektion Spender und Verbrauchsmaterial (Hygiene-Säule, Wandmontage oder Pumpflasche)	Hände-Reinigung Seifen-spender (Wandmontage oder Pumpflasche)	Hände-Trocknung Handtuch-papierspender (Wandmontage oder Einweg-Waschtücher)	Flächen-desinfektion Flasche oder Kanister Fertiglösung oder Konzentrat	Flächen-desinfektion Desinfektions-tücher	Hände-Schutz Einweg-handschuhe Vinyl, Nitril oder Latex (verschiedene Größen und Farben)	Gesichts-schutz Mundschutz	Textil-aufbereitung Desinfektions-Waschmittel	Hygiene-schutzschild Acryl glasklar	Bemerkungen Bitte beachten Sie, dass die von uns vorgenommene Produktauswahl nur Empfehlungen sind. Für die Umsetzung von gesetzlichen Vorschriften und Regelungen ist immer der Unternehmer verantwortlich
											
Beherbergung	Hotelzimmer / Bad (Gäste)	X	X			X					
	Waschraum (Gäste)	X	X	X							
	Lobby / Empfang (Gäste)	X			X	X		X		X	
	Rezeption (Personal)				X	X	X	X		X	
	Housekeeping (Personal)				X	X	X	X			
	Umkleieräume/Pausenräume (Personal)	X	X	X		X					
	Küche/Personalräume/Lager/Abfallräume/Reinigung	X	X	X	X	X	X	X			über die Lebensmittelhygiene-Verordnungen und Infektionsschutzgesetz geregelt
	Restaurant (Gäste)	X									
	Restaurant (Personal/Service)				X	X		X			
	Konferenzräume (Gäste)	X				X		X			
	Wäscherei								X		
	Spa-Wellness / Sauna	X	X	X	X	X	X	X			über Infektionsschutzgesetz geregelt
Fitnessraum	X			X	X						
Parkhaus	X										
Gastronomie	Küche/Personalräume/Lager/Abfallräume/Reinigung	X	X	X	X	X	X	X			über die Lebensmittelhygiene-Verordnungen und Infektionsschutzgesetz geregelt
	Waschraum (Gäste)	X	X	X							
	Restaurant (Gäste)	X									
	Restaurant (Personal/Service)				X	X		X			
Catering	Küche/Personalräume/Lager/Abfallräume/Reinigung	X	X	X	X	X	X	X			über die Lebensmittelhygiene-Verordnungen und Infektionsschutzgesetz geregelt
Bäcker / Fleischer	Produktion/Theke/Personalräume/Lager/Abfallräume/Reinigung	X	X	X	X	X	X	X		X	über die Lebensmittelhygiene-Verordnungen und Infektionsschutzgesetz geregelt
	Kassenbereich				X	X	X	X		X	
	Verkaufsfläche (Kunden)	X				X		X			
	Verkaufsfläche (Personal)				X	X	X	X			
Einzelhandel	Produktion/Theke/Personalräume/Lager/Abfallräume/Reinigung	X	X	X	X	X	X	X		X	über die Lebensmittelhygiene-Verordnungen und Infektionsschutzgesetz geregelt
	Kassenbereich				X	X	X	X		X	
	Außenbereich (Einkaufswagen)				X	X					
	Verkaufsfläche (Kunden)	X				X		X			
	Verkaufsfläche (Personal)				X	X	X	X			

Hildebrandt & Bartsch empfiehlt die Händetrocknung mit Einweg-Handtüchern. Nur dadurch kann eine größtmögliche Trocknung der Hände und damit einhergehende Keimreduzierung gewährleistet werden.
Zudem werden die Keime nicht ,wie bei Lufttrocknern, in die Umgebungatmosphäre abgegeben und es findet keine Kontaminierung von anderem Material, wie bei Stoffhandtüchern, statt.

Unsere Serviceleistung
 - Beratung bei der Produktauswahl
 - Erstellung von Hygiene- und Reinigungsplänen
 - Bereitstellung von Anleitungen für die korrekte Händereinigung und Desinfektion

Hildebrandt & Bartsch GmbH & Co. KG
 Ludwig-Erhard-Ring 16
 15827 Blankenfelde-Mahlow
 Tel.: 033708 57 0
 E-Mail: hb@igefa.de