



CLEVERE LÖSUNGEN FÜR PERFEKTE KÜCHENHYGIENE



> ASEO

mehr als Hygiene.

> PROFESSIONELLES VOLLSORTIMENT
FÜR DIE PROFIKÜCHE.





DAS ERGEBNIS MUSS STIMMEN

Damit selbst stark verschmutztes Geschirr wieder sauber und hygienisch rein wird, bedarf es eines optimalen Geschirrspülmittels. Es muss hochkonzentriert und leistungsstark sein, um ein perfektes Ergebnis zu liefern, dabei aber sehr sparsam im Verbrauch.

Besonders gute Erfahrungen haben wir mit den perfekt aufeinander abgestimmten Produkten des renommierten Küchenreiniger-Herstellers

Erve/ Schuster gemacht. Die Reiniger sind für alle professionellen Spülmaschinen einsetzbar und erzielen ein perfektes Spülergebnis. Alle Produkte basieren auf einer 100-Prozent NTA-freien Rezeptur und sind daher leicht biologisch abbaubar.

Bei uns erhalten Sie neben dem kompletten Produktprogramm für maschinelles Geschirrspülen auch Oberflächenreiniger und Desinfektionsmittel.



>> SERVICE UND BERATUNG VOM SPEZIALISTEN. >>



RICHTIGE DOSIERUNG SPART KOSTEN

Innovative Dosiertechnik sorgt für einen reibungslosen Spülablauf, ein optimales Ergebnis und hohe Wirtschaftlichkeit. Grundlage hierfür ist jedoch die individuelle Anpassung der Anlagen an Ihre Gegebenheiten. Unsere Hygienefachkräfte richten jede Maschine entsprechend der vorhandenen Wasserqualität und des Spülguts ein. Mithilfe moderner Messtechnik wird die optimale Dosierung je Maschine ermittelt. Auch nach der Erstinstallation stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite. Etwa durch unseren Wartungsservice,

der Ihre Dosieranlagen und die Qualität der Spülergebnisse in regelmäßigen Abständen kontrolliert. Damit gehen Sie auf Nummer sicher: sauberes Geschirr, störungsfreier Einsatz und geringer Verbrauch der eingesetzten Reinigungsmittel.

Profitieren Sie von unseren Systemlösungen für alle Arten von Spülmaschinen sowie Dosierhilfen in der Oberflächenreinigung.





FÜR SPEZIALISTEN.

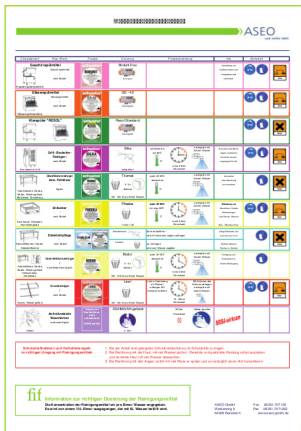


WIRTSCHAFTLICHKEITSANALYSE SCHAFFT TRANSPARENZ

Mit einer speziell für Ihre Spülmaschine erstellten Wirtschaftlichkeitsanalyse entwickeln wir ein individuelles Hygienekonzept, von dem Sie gleich mehrfach profitieren können. Sie erhalten:

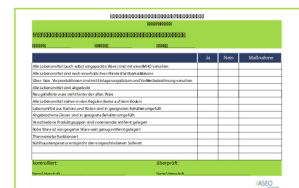
- > Auflistung der für Sie geeignetsten Produkte für höchste Qualität bei der Reinigung Ihres Geschirrs;
- > Verbrauchsvergleich – Ihr aktueller Verbrauch wird dem künftigen gegenübergestellt;
- > individuell ausgearbeiteter Reinigungsplan;
- > Ausblick Jahreskosten.

Damit schaffen wir optimale Transparenz für Ihre Entscheidungen.



EINHALTUNG DER GESETZLICHEN REGELN LEICHT GEMACHT

Zur praktischen Umsetzung unserer Effizienzlösungen weisen wir Ihr Küchenpersonal in den Umgang mit unseren Produkten ein, so dass ein sparsamer Verbrauch gewährleistet ist. Dies beinhaltet auch die Durchführung der jährlichen Hygiene-Schulung nach geltenden HACCP-Richtlinien sowie nach Infektionsschutzgesetz. Gerne erstellen wir für Sie individuelle Reinigungs-, Hygiene- und Hautschutzpläne. HACCP-Checklisten für eine lückenlose Dokumentation sowie EG-Sicherheitsdatenblätter, Betriebsanweisungen und Hinweisschilder stellen wir Ihnen ebenfalls zur Verfügung.



RUNDUM-SORGLOS-PAKET ... UND NICHTS FEHLT!

Sie können von uns mehr erwarten als wirtschaftliche, leistungsstarke Produkte zur Reinigung Ihres Geschirrs! Wir bieten Ihnen ein geschlossenes Artikel- und Leistungspaket rund um die Profiküche an – von Spendersystemen bis hin zu Einwegwischtüchern; von der Händereinigung, über Desinfektion bis zur Pflege; von praktischen HACCP-zugelassenen Reinigungshilfsmitteln bis hin zum Arbeitsschutz.

Ihnen fehlt noch etwas? Rufen Sie uns an – wir liefern Ihnen Ihre Wunschartikel.



KERNBEREICH
KÜCHENHYGIENE
100% VERLASS.

ASEO STEHT FÜR REINHEIT UND HYGIENE

Gerade für Küchenchefs, Hoteliers, Kantinenbetreiber und Caterer sind effiziente Reinigung und Hygiene das A und O in der Profiküche. Hierzu ist eine Menge Aufwand nötig, zum Beispiel

- > Auswahl der richtigen Reinigungsmittel;
- > effektive, wirtschaftliche Dosierung;
- > Erstellen von Hygieneplänen;
- > Personalschulung;
- > Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften.

Gut, wenn man dafür einen kompetenten Partner hat, auf den man sich verlassen kann. ASEO berät und betreut Sie individuell und fair in allen Belangen der Küchen- und Betriebshygiene.

ASEO GMBH

Weidenring 5
64625 Bensheim

Fon 06251-70 7120
Fax 06251-70 71222

info@aseo-gmbh.de
www.aseo-gmbh.de