

FOOD SAFETY

Tagung der Lebensmittelkontrolleure Thüringen
18. Mai 2019

Michael Sommer – Gebietsverkaufsleiter Ecolab Deutschland GmbH



Was machen wir eigentlich den ganzen Tag?

Wir machen das, was keiner so richtig gerne macht:

- Spülen
- Putzen
- Desinfizieren







Wie kann der Mitarbeiter die Reinigung sehen?

Ich putze weil ich muss!

Ich reinige Oberflächen hygienisch und habe Verantwortung!





**SICHERE
NAHRUNGS-
MITTEL**



**SAUBERES
WASSER**



**AUSREICHEND
ENERGIE**



**GESUNDE
UMWELT**

... worauf es ankommt

Wer wir sind

Fakten über Ecolab



- ▲ Ecolab ist global führender Anbieter von **Hygiene-, Wasser- und Energietechnologien** sowie **Services**, die dafür sorgen:
 - ▲ dass Wasser sauber ist und bleibt,
 - ▲ dass Lebensmittel sicher sind,
 - ▲ dass Energie ergiebig ist und
 - ▲ die Welt, in der wir leben, gesund bleibt.
- ▲ Hauptsitz in St. Paul, USA
- ▲ >40.000 Mitarbeiter in 160 Ländern
- ▲ 22.500 Experten vor Ort bei den Kunden
- ▲ An mehr als 1.000.000 Kundenstandorten aktiv
- ▲ 6.500 Patente
- ▲ 1.800 Wissenschaftler und Doktoren
- ▲ 21 regionale Forschungs- und Entwicklungszentren

Weltweit aktiv



Abgedeckte Branchen

Gesundheitswesen & Pflege

Schnellrestaurants & Catering

Gewerbliche Wäschereien

Lebensmittelhersteller & Getränke

Restaurant, Hotel, Gebäudereiniger

Öl, Gas & Mineralindustrie

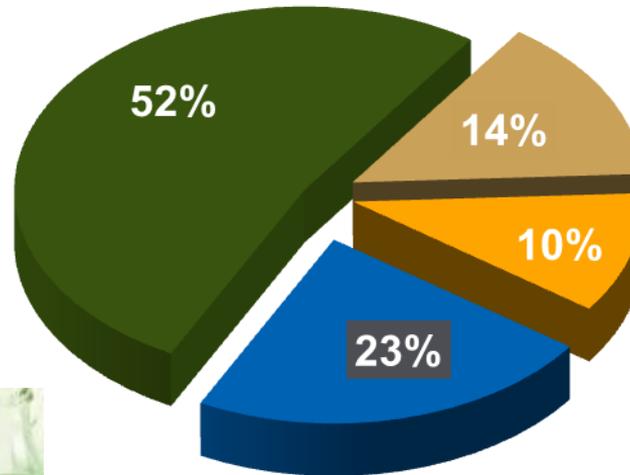
Einzelhandel

Fasern & Papier



Institutional

für Großküchen, Catering
Gastronomie, Industrie,
Eigenreinigung, Hotels,
Cruise, Krankenhäuser,
Alten- und
Pflegeeinrichtungen,
Gebäudereinigung



Food & Beverage

für Lebensmittelhygiene
und effiziente Reinigungs-/
Hygieneprozesse im
Industrie- und Agrarsektor



Healthcare

für Krankenhäuser, das
private und öffentliche
Gesundheitswesen, die
allg.
Infektionsprävention,
Reinraumreinigung
und Betriebshygiene



Textile Care

Lösungen für professionelle,
gewerbliche Wäschereien,
Leasing- und Mietgeschäfte

Das Institutional Team in Deutschland

Vor Ort im Einsatz für Sie

220 Berater
in den Bereichen:

Facility Care

(Gebäudereinigung)

Foodservice Hospitality

(Hotel, Restaurant, Catering, Altenheim,
Krankenhaus)

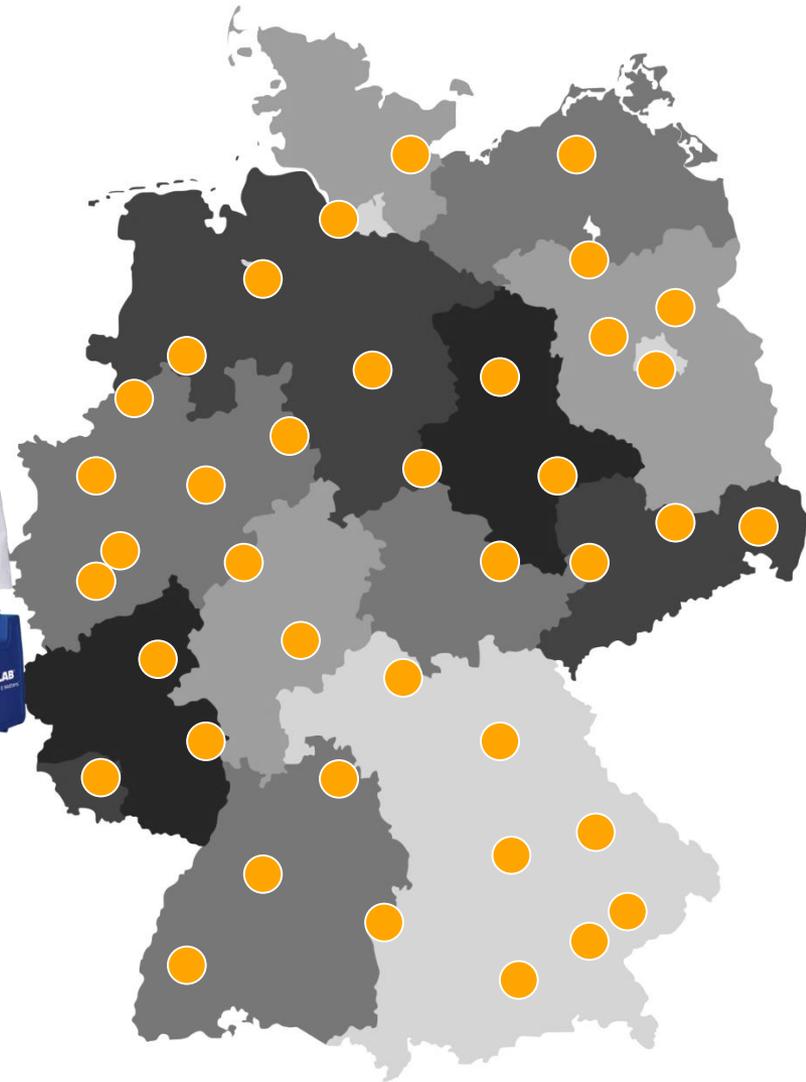
On Premise Laundry

(Alle Segmente)

Plus

Service Techniker

(Installationen – alle Segmente)



**ECOLAB DAS 13. JAHR IN FOLGE
VON ETHISPHERE ZU EINER
DER „WORLD'S MOST ETHICAL
COMPANIES“ ERNANNT**

**Ecolab ist nur eines von acht
Unternehmen, das diese Auszeichnung
jedes Jahr seit 2007 erhält.**

26. Februar 2019



Ein praktisches Beispiel:

Projekt des Studentenwerkes Leipzig:

Implementierung einer Nachhaltigkeitsmensa

Unsere Visionen:

- Kanisterfreie Küche
- Reduzierung Verpackungsmüll
- Reduzierung Wasserverbrauch im Reinigungsprozess
- Datentransparenz und Hygienesicherheit
- Wenn möglich: Substitution von Gefahrstoffen





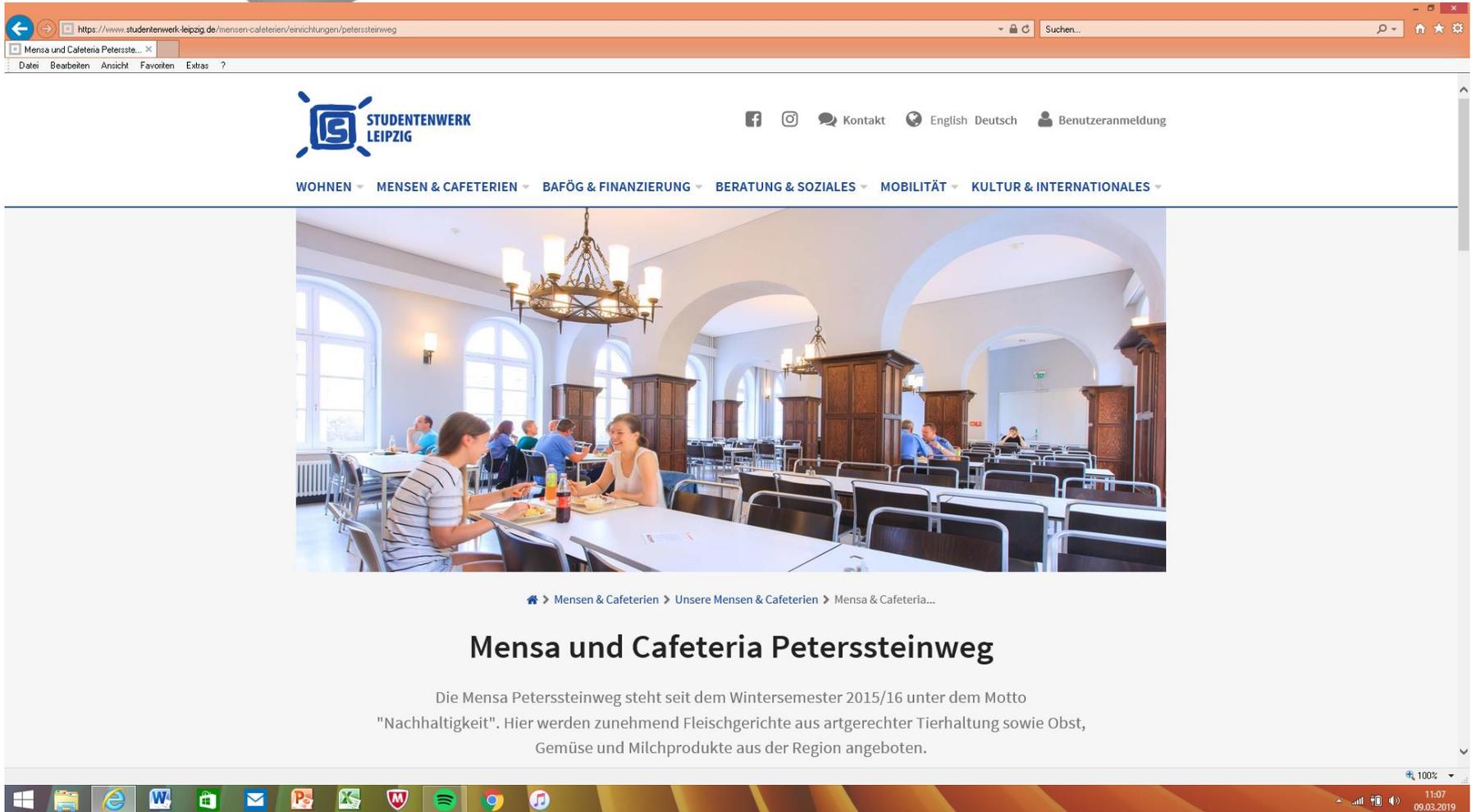
Projekt des Studentenwerkes Leipzig:

Implementierung einer Nachhaltigkeitsmensa

Gemeinsam haben die Küchenleitung, die Abt. QM/Hygiene des STUWE und Ecolab ein Konzept erarbeitet.

Die Nachhaltigkeitsmensa soll bei den Studenten und Mitarbeitern intensiv beworben werden.

Gemeinsames Projekt „Nachhaltigkeitsmensa“ Ecolab – STUWE Leipzig Das Ergebnis vorweg:



The screenshot shows a web browser window displaying the website for the 'Mensa und Cafeteria Peterssteinweg'. The browser's address bar shows the URL: <https://www.studenterwerk-leipzig.de/mensen-cafeterien/einrichtungen/peterssteinweg>. The website header features the logo of 'STUDENTENWERK LEIPZIG' and navigation links for 'WOHNEN', 'MENSEN & CAFETERIEN', 'BAFÖG & FINANZIERUNG', 'BERATUNG & SOZIALES', 'MOBILITÄT', and 'KULTUR & INTERNATIONALES'. Social media icons for Facebook, Instagram, and a 'Kontakt' button are also present. The main content area features a large photograph of a bright, modern dining hall with arched windows and wooden paneling. Below the image is a breadcrumb trail: [Home](#) > [Mensen & Cafeterien](#) > [Unsere Mensen & Cafeterien](#) > [Mensa & Cafeteria...](#). The main heading is 'Mensa und Cafeteria Peterssteinweg'. The introductory text reads: 'Die Mensa Peterssteinweg steht seit dem Wintersemester 2015/16 unter dem Motto "Nachhaltigkeit". Hier werden zunehmend Fleischgerichte aus artgerechter Tierhaltung sowie Obst, Gemüse und Milchprodukte aus der Region angeboten.'



Auszug aus der Website des STUWE Leipzig:

In unserer "Nachhaltigkeitsmensa" im Peterssteinweg wurden zum Wintersemester 2015/16 die Servietten und das Toilettenpapier durch solche mit Öko-Label ersetzt. Auch das seither genutzte Putzmittel steht im Zeichen der Nachhaltigkeit. Die Reinigung erfolgt durch Enzyme, dadurch ergibt sich eine Verringerung der Wasserverschmutzung und der Trinkwasserverbrauch wird bei den Reinigungsarbeiten auch noch um 30% reduziert. Seit der Umstellung gibt es zudem 95 Prozent weniger Verpackungsmüll.

Außerdem gibt es in der Cafeteria Trinkhalme aus Stroh, vermehrt vegane und vegetarische Gerichte sowie in all unseren Mensen und Cafeterien fair gehandelten Kaffee und Kaffeespezialitäten.

Ideenfindung und Umsetzung



Wenn du es
träumen kannst,
kannst, du es auch
tun!

Ideenfindung und Umsetzung

Der Preis, die Kosten, ja klar!



Es gibt keine zweite Chance für den ersten Eindruck –
Image und Ruf sind überlebenswichtig für Erfolg.
Hygiene ist ein Muss.



Umweltgerechtes Verhalten, Nachhaltigkeit! Klar! Wichtig, um
unsere Ressourcen zu schonen und verantwortungsbewusst
gegenüber unseren Nachkommen zu handeln.



Gesetzliche Anforderungen erfüllen! Selbstverständlich!



Gefährdungen bei Arbeiten und Umgang mit Reinigungsmitteln
minimieren, Schutz des Personals, selbstverständlich!

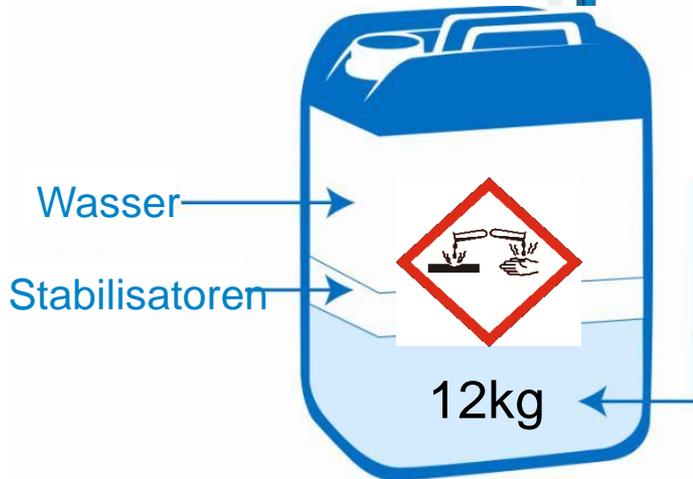


IST- Zustand in allen Mensesn:

Spülen: einfach Ätzend!



So war's immer schon....



Wirksame
Inhaltsstoffe



So ist es jetzt!



So ist die Zukunft....

Spülmaschine: Apex™



Alt Kanister versus Neu Apex



- Ätzend – Gefahr – Sicherheit
- Aggregatzustand flüssig und ätzend - Sicherheit
- Gewicht 10-40 kg – Mitarbeitergesundheit
- Kanister stehen auf Boden/Rosten – Hygiene
- Verwechslungsgefahr der Kanister untereinander – Sicherheit
- Kunststoffabfall 300 g für einen 10 l Kanister - Ökologie



- Nur Reizend, in Lösung keine Kennzeichnung! – Sicherheit
- Aggregatzustand fest - Sicherheit
- Gewicht 3 kg – Mitarbeitergesundheit
- Dosiergerät sauber an der Wand – Hygiene
- Keine Verwechslungsgefahr untereinander – Sicherheit
- Kunststoffabfall 7 g für 3 kg Block - Ökologie

Ergiebigkeit: 3 kg Block Apex = 12 kg Kanister Reiniger

7 g Kunststoff versus 300 g Kunststoff

Automatisiert.
Nachvollziehbar.
Clever.
Sicher.

Lernen Sie Apex™ kennen.

Einfach mehr.



ECOLAB

119



- Farbcodiert
- Formcodiert
- Nicht Ätzend
- Nur 7 g Folie
- Keine Kanister mehr
- Lückenlose HACCP Hygienesdokumentation
- Lernvideos hinterlegt
- Großes Farbdisplay
- Weniger Lagerplatz
- Weniger Transportkosten
- 100% auslaufsicher

Lernen Sie Apex™ kennen: Einfach mehr.

- Sicherheit
- Nachhaltigkeit
- Apex™ Berichte
- Produkte
- Display und Alarme
- Einsparungsrechner



Sicherheit

- ▲ Farb- und formkodierte Produkte
- ▲ Sicher und leicht nachfüllbar
- ▲ 100% auslaufsicher



ECOLAB

8 | 9



Spülmaschine: Apex™

Lückenlose Hygienedokumentation



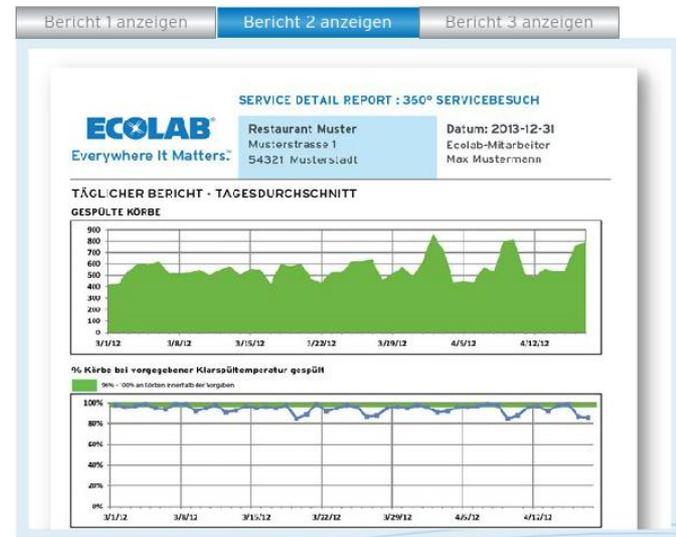
Lernen Sie Apex™ kennen: Einfach mehr.



Apex™ Berichte

Apex™ Berichte zur einfachen Identifizierung von Verbesserungspotentialen.

- ▲ Daten für jeden gewaschenen Korb
- ▲ Datum- und Zeitangabe
- ▲ Wasch- und Klarspültemperatur
- ▲ Leerstandsmeldungen - für Reiniger und Klarspüler
- ▲ Waschtankwechsel



ECOLAB

← 8 | 9 →



DE 16:09 04.12.2014

IST- Zustand in allen Mensen:

Bodenreinigung: einfach viel Wasser für wenig Effekt!!



Lösung wird im Sprühverfahren auf den Boden aufgetragen. Danach wird „geschrubbt“ und wieder klargespült. Hoher Wasserverbrauch und viel mechanischer Aufwand des Personals. Die Mitarbeiter empfinden „Sprühen“ als bequem, der Chemie- und Wasserverbrauch steigt enorm an.

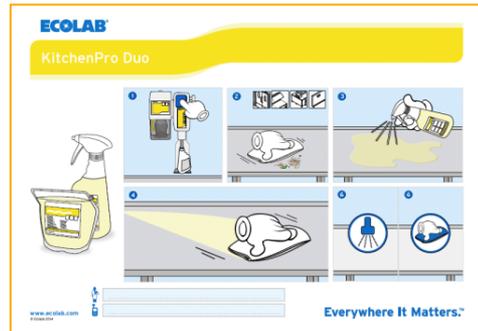
So ist es jetzt!

Küche: KitchenPro™



Ecolab Hygienestation – sicher, kompakt, ökologisch und wirtschaftlich!

Farbcodierung, z.B. Fettlöser gelb



So ist es jetzt!



Die Böden werden grob trocken gereinigt!

Danach wird eine Lösung enzymatischer Bodenreiniger verteilt.

Die Lösung verbleibt auf dem Boden, die Enzyme fressen Fett bis zum nächsten Tag.

Kein Nachspülen – minimaler Wasserverbrauch!

Keine Kanister mehr! 2 l Konzentratbeutel.

→ Verpackungsreduzierung, keine reizenden und ätzenden Bodenreiniger mehr nötig!



So ist es jetzt! Unser bestes Dosiergerät!



Wir benötigen für die Bodenreinigung der Mensa 40 l
enzymatische Lösung ! Also 4 Gießkannen voll!
Mit der früheren Sprühreinigung incl. Nachspülen wurden
nachweislich pro Tag durchschnittlich 160 l Wasser/Abwasser
verbraucht!

Wassereinsparung von 75%!

Es hat sich gelohnt!

Alle zufrieden!

Hygiene TOP!

Image perfekt!

Bewusster Umgang mit allen Ressourcen!



Auszug aus der Website des STUWE Leipzig:

In unserer "Nachhaltigkeitsmensa" im Peterssteinweg wurden zum Wintersemester 2015/16 die Servietten und das Toilettenpapier durch solche mit Öko-Label ersetzt. Auch das seither genutzte Putzmittel steht im Zeichen der Nachhaltigkeit. Die Reinigung erfolgt durch Enzyme, dadurch ergibt sich eine Verringerung der Wasserverschmutzung und der Trinkwasserverbrauch wird bei den Reinigungsarbeiten auch noch um 30% reduziert. Seit der Umstellung gibt es zudem 95 Prozent weniger Verpackungsmüll.

Außerdem gibt es in der Cafeteria Trinkhalme aus Stroh, vermehrt vegane und vegetarische Gerichte sowie in all unseren Mensen und Cafeterien fair gehandelten Kaffee und Kaffeespezialitäten.

FOOD SAFETY



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!