

Hygiene



Das Reinigungskonzept ist das einheitliche Konzept für alle Schweizer Bäcker-Konditoren und Confiseure.

Interessiert?

Ecolab: +41 (0)61 466 9 466
(Service Center verlangen)

Gemeinsam erarbeitet von:

Richemont



ECOLAB®

PISTOR

Das praxiserprobte Reinigungskonzept, individuell für Ihren Betrieb, **kostenlos.**

Bei der Wahrung der Lebensmittelsicherheit kommt der Reinigung besondere Bedeutung zu. Wir nehmen Ihnen einen Grossteil dieser Verantwortung ab, indem wir Ihnen ein modulares, vereinheitlichtes Reinigungskonzept anbieten, welches sich ideal in die Hygieneleitlinie für eine gute Verfahrenspraxis des SBKV / SKCV einfügt. Damit halten Sie Ihren Betrieb mühelos hygienisch sauber und erfüllen ganz nebenbei die gesetzlichen Vorschriften.

Sie erhalten Ihr persönliches Reinigungskonzept für Ihren Betrieb, nach Ihren Angaben individuell erstellt.

