

Hygiene überzeugend anders.



Vorbeugender Brandschutz für Großküchen



Vorbeugender Brandschutz für Großküchen – professionelle Hygienebehandlung für Betriebssicherheit und Mitarbeiterschutz

Die Gesa Hygiene-Gruppe steht seit 1984 für fachgerechte und professionelle betriebliche Hygiene. Mit der Zielsetzung, unabhängig und selbstständig zu den Besten ihres Fachbereiches zu gehören, haben sich innerhalb der Gruppe einzelne Kernkompetenzen erfolgreich spezialisiert und weiterentwickelt. Die Gesa Hygiene-Gruppe zeichnet sich durch interdisziplinären und ganzheitlichen Hygiene-Service aus und bietet für unterschiedlichste Kundengruppen maßgeschneiderte, nachhaltige Lösungen. Die fachübergreifende Kompetenz, hohe Effizienz, kurze Entscheidungswege und ein reibungsloser Prozessablauf werden Sie überzeugen.



Verfettete Abluftanlagen – Risiko für Mensch und Betrieb

In Großküchen sind raumlüfttechnische Anlagen Pflicht, um Gerüche, Fettbestandteile und gasförmige Verbrennungsprodukte abzutransportieren und die Luft zu reinigen. Fetthaltige Abluftanlagen sind nicht nur unhygienisch, sondern stellen auch ein Gesundheitsrisiko für die Mitarbeiter dar. Sie atmen krebserregende Stoffe ein, die im Koch- und Garprozess freigesetzt werden, wenn diese nicht abgeführt werden. Außerdem bergen verschmutzte Anlagen ein hohes Brandrisiko.

Die regelmäßige Reinigung insbesondere von Aerosolabscheidern, Küchenlüftungshauben, Küchenlüftungsdecken, Abluftmotoren und Abluftleitungen wird deshalb von den Berufsgenossenschaften, vom Gesetzgeber und den Versicherungen als Stand der Technik gefordert. Um Küchenabluftanlagen bis zum Fortluftauslass optimal zu reinigen, ist spezielles Know-how erforderlich.

Ihre Vorteile:

- Erfüllung des gesetzlich geforderten Standes der Technik und des Mitarbeiterschutzes
- Minimierung der Brandlast durch eine optimale Abstimmung des Behandlungsumfanges und -turnusses
- Minimale Stillstandzeiten
- Zeit- und Kostenersparnis
- Senkung der Gebäudebrandschutz-Versicherungsprämie durch höchste Qualität in der Leistungserbringung
- Zugewinn an Werterhalt und Betriebssicherheit
- Einsparung von Energiekosten durch Entfernung der Ablagerungen am Abluftmotor
- Flexible, individuell angepasste Servicedurchführung
- Langjährige Erfahrung und hohes technisches Know-how
- Kompetente und fachgerechte Beratung
- Delegieren der Betreiberverantwortung
- Minimierung des Haftungsrisikos für Betreiber
- Revisionssichere Vorher-Nachher-Dokumentation als Leistungsnachweis
- Schonung der Umwelt durch Einsatz von zu nahezu 100 Prozent abbaubaren Reinigungs- und Pflegemitteln

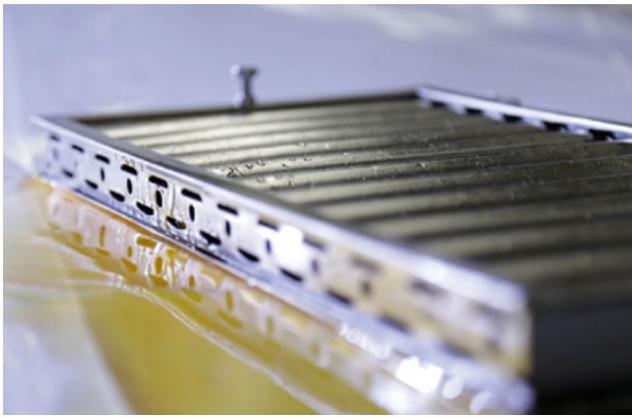




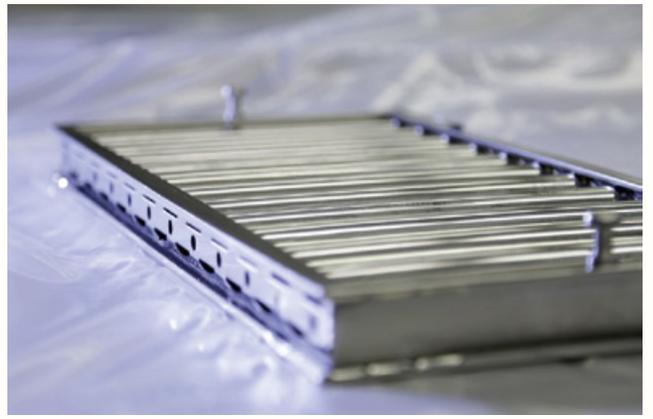
Erhebliche Fettablagerungen in einer Küchenabluftleitung und an einem Abluftventilator.



Nach der hygienisch-technischen Behandlung.



Starke Verfettung eines Aerosolabscheiders.



Nach der hygienisch-technischen Behandlung.



Erhebliche Fettablagerungen in einer offenen Lüftungsdecke.



Nach der hygienisch-technischen Behandlung.



Stark verharzter Kanal mit Brandschutzklappe.



Nach der hygienisch-technischen Behandlung.

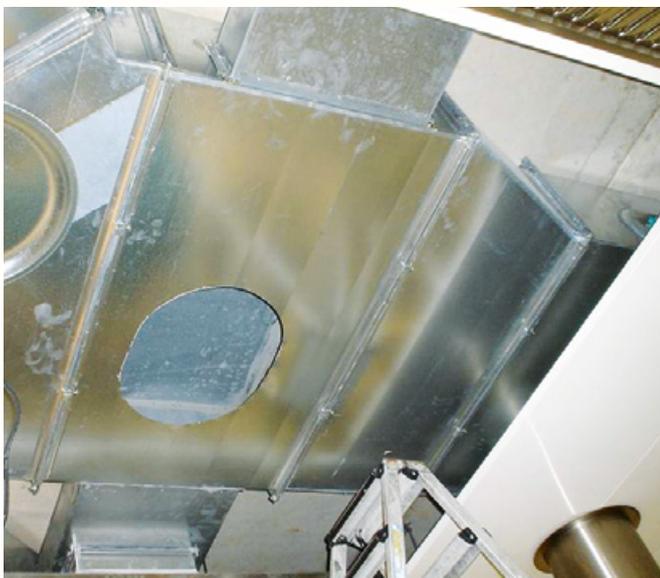
Scorpion®-Verfahren: Maximale Sicherheit bei minimalen Standzeiten

ScorpionVerfahren®
SCHNELL. EFFIZIENT. SICHER.

Wählen Sie maximale Sicherheit bei minimalen Standzeiten! Die Gesec Hygiene + Instandhaltung hat hierfür das geschützte Scorpion®-Verfahren entwickelt. Diese effiziente, umweltschonende Vorgehensweise ist optimal auf Ihre örtlichen Gegebenheiten abgestimmt und schließt z. B. Schäden durch zurückbleibende Feuchtigkeit aus. Unsere spezialisierten Fachkräfte arbeiten dabei je nach Objekt im Trocken-, Nass-, Dampf- oder Strahlverfahren. Der Vorteil dabei: **Es fallen kaum Demontearbeiten an, was die Stillstandzeiten erheblich minimiert.**

Alle Arbeiten werden außerhalb der Küchenproduktionszeiten durchgeführt, Arbeitsabläufe werden somit nicht beeinträchtigt. Die entfernten Ablagerungen werden fachgerecht entsorgt. Eine ausführliche Vorher-Nachher-Dokumentation weist lückenlos und revisionssicher die durchgeführte Maßnahme nach:

- Demontage
- Hygienische Behandlung
- Technische Wartung und Inspektion
- Austausch von Filtern/Aerosolabscheidern
- Trocknen, Montage und Funktionsprüfung
- Pflege



Unser Leistungsprogramm

- Demontage, soweit bauartbedingt nötig und möglich
- Reinigung von Aerosolabscheidern, Fettfangfiltern und Blindblechen
- Kontrolle und Reinigung der gesamten Dunstabzugsanlage
- Hygienische Wartung von Lüftungsdecken offener und geschlossener Bauart
- Hygienische Wartung von Dunstabzugshauben
- Brandlastinspektionen
- Einbringen von Revisionsöffnungen, soweit nötig
- Ausführliche Vorher-Nachher-Fotodokumentation als Leistungsnachweis
- Kamera-Inspektionen

Geprüft und zertifiziert

Die Gesec Hygiene + Instandhaltung ist für die Bereiche Reinigung von RLT-Anlagen, Reinigung fetthaltiger Küchenabluftanlagen und Wasserhygiene bei RLT-Anlagen vom TÜV Süd nach FGK-QM-01 zertifiziert. Nur Unternehmen mit dem vom Fachinstitut Gebäude-Klima e.V. (FGK) geforderten hohen Qualitätsstandard können diese Zertifizierung erhalten.

Wir arbeiten ausschließlich mit qualifizierten Fachkräften aus den Bereichen Metallverarbeitung, Klima- sowie Versorgungs- und Hygienetechnik. Mit staatlich geprüften Desinfektoren, Spezialisten für Rauch- und Brandschutz und Sachkundigen für Küchenlüftungsdecken bieten wir umfassendes Know-how. Alle Mitarbeiter werden regelmäßig nach § 43 IfSG, im Bereich Arbeitssicherheit und Unfallverhütung, zu allgemeinen Hygienethemen sowie über aktuelle Entwicklungen im Fachbereich Küchenabluft geschult und unterwiesen.

Der Betreiber einer Großküche trägt gegenüber Lebensmittelüberwachungsbehörden, Versicherungen und Berufsgenossenschaft bzw. Mitarbeitern die volle Verantwortung. Einen erheblichen Teil dieses unwägbaren Risikos und der persönlichen Verantwortung nimmt ihm die Gesec Hygiene + Instandhaltung ab.





Kontakt:

Gesec Hygiene + Instandhaltung
GmbH + Co. KG
Gubener Straße 32
86156 Augsburg
Telefon: 0821 79015-0
Fax: 0821 79015-399
E-Mail: gesec@gesa.de
Internet: www.gesa.de

Niederlassungen in
Hamburg, Ratingen,
Leipzig, Frankfurt, Stuttgart