Hygiene überzeugend anders.

gesa Hygiene-Gruppe

Technische Tiefenhygiene für Großküchen

gecos Hygiene + Consulting

gemex Hygiene + Vorratsschutz

gesec Hygiene + Instandhaltung

Technische Tiefenhygiene für Großküchen – Betriebssicherheit mit lückenloser Dokumentation

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.

Technische Tiefenhygiene – unser Rezept für 5 Sterne

Die Herstellung, Weiterverarbeitung und Ausgabe von Lebensmitteln erfordert strengste Hygienemaßnahmen, die in den diversen gesetzlichen Grundlagen und den HACCP-Festlegungen detailliert geregelt sind. Die Hygiene im Küchenbereich spielt dabei eine entscheidende Rolle. Geschäftsleitung und Küchenchef tragen hierfür als Betreiber die volle Verantwortung.

Sauber oder hygienisch rein? Die Großküche als kritischer Bereich

Für jeden verantwortungsbewussten Betriebsleiter ist die tägliche Küchenreinigung selbstverständlich. Doch selbst in der gepflegtesten Küche können sich durch Dämpfe, Schmutz und Ablagerungen leicht gesundheitsgefährdende Bakterien und Schimmelpilze vermehren und Schädlinge einnisten. Denn hinter den Verkleidungen von Kochanlagen und Küchengeräten gibt es unzählige Hohlräume, Ritzen und Winkel, in denen sich hartnäckige Schmutz- und Keimherde bilden können.

Umfassende Systemwartung bringt Sicherheit

Mit der Dienstleistung Technische Tiefenhygiene für Großküchen nimmt die Gesec Hygiene + Instandhaltung dem Betreiber einen erheblichen Teil seiner persönlichen Verantwortung ab. Eine umfassende Systemwartung sorgt dafür, dass die gesetzlichen Anforderungen in diesem Bereich erfüllt sind. Die fundierte Basishygiene erhöht zudem den Werterhalt Ihrer Maschinen und Geräte.

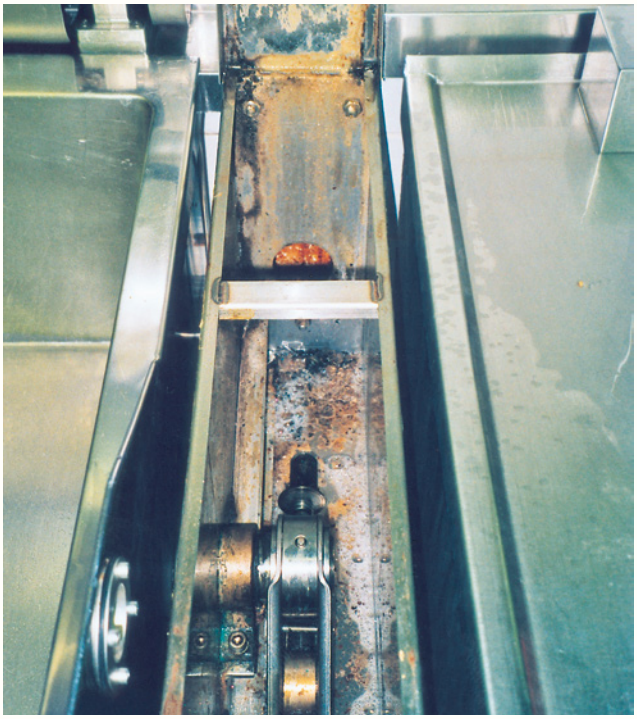
- Teildemontage der Verkleidungen und Maschinenteile
- Hygienische Behandlung
- Technische Wartung und Inspektion
- Instandhaltung
- Montage und Funktionsprüfung
- Versiegelung, Pflege und Desinfektion

So profitieren Sie:

- Erfüllung des gesetzlich geforderten Standes der Technik
- Erfüllung der Betreiberverantwortung
- Minimierung Ihres Haftungsrisikos
- Geringere Reparaturkosten und längere Geräte-lebensdauer
- Verringerung der Ausfallzeiten
- Zugewinn an Werterhalt und Betriebssicherheit
- Einsparung von Energiekosten durch hygienisch saubere Geräte
- Vermeidung der Schimmelpilzverteilung in Kühlräumen
- Revisionssichere Vorher-Nachher-Dokumentation als Leistungsnachweis
- Schonung der Umwelt durch Einsatz von zu nahezu 100 Prozent abbaubaren Reinigungs- und Pflegemitteln

Erhebliche Fettinkrustierungen an den Heizspiralen einer Fritteuse.

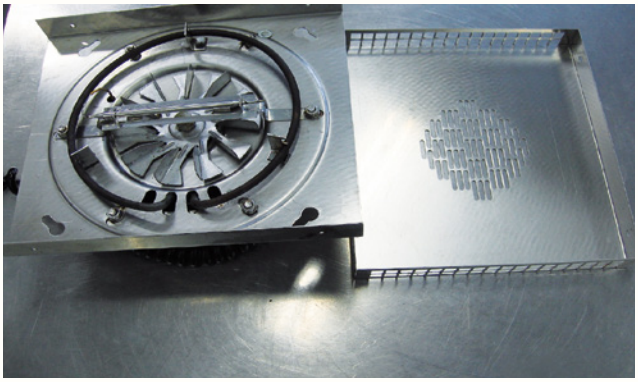
Nach der hygienisch-technischen Behandlung.



Starke Verunreinigungen im Bereich des Kippmechanismus
einer Kippbratpfanne.

Nach der hygienisch-technischen Behandlung.

Starke Fettinkrustierungen an einer demontierten Heizspirale
mit Lüftungsrad eines Konvektomaten.



Nach der hygienisch-technischen Behandlung.

Das Gesec-Leistungsprogramm

Alle nötigen Reparaturen zur Instandhaltung werden von unseren qualifizierten Fachkräften sehr umsichtig ausgeführt. Auf Wunsch werden beschädigte Teile ersetzt, angegriffene Trage- und Unterbaukonstruktionen entrostet und gegen weitere Korrosion geschützt. Die gesamte Geräteelektrik wird überprüft. Maschinen und Geräte, die nicht im Auftragsumfang enthalten sind, werden abgedeckt und geschützt, sodass kein zusätzlicher Reinigungsaufwand entsteht. Wir arbeiten immer außerhalb Ihrer Küchenproduktionszeiten, um Ihre Prozessabläufe nicht zu stören.

Unser Leistungsprogramm im Detail:

- Tiefenhygienische Behandlung der Küchengeräte und Kücheneinrichtungen inklusive Teildemontage
- Reinigung, Entkalkung und Instandsetzung von Spülmaschinen und Spülküchen inklusive Teildemontage
- Tiefenhygienische Behandlung der Speisenausgabenbereiche inklusive Teildemontage
- Hygienische Behandlung der Raumstruktur
- Desinfektion nach Neu- und Umbauten
- Ausführliche Vorher-Nachher-Fotodokumentation als Leistungsnachweis
- Hygiene-Garantie gegen wirtschaftliche Schäden
- Objektspezifische Auftragsdurchführungen
- Erneuerung von elastischen Wartungsfugen bei Bedarf
- Küchenhygieneprofile

Hygiene-Zertifikat mit Dokumentation

Für die Gesec Hygiene + Instandhaltung arbeiten ausschließlich qualifizierte Fachkräfte aus den Bereichen Elektrik, Metallverarbeitung, Versorgungs- und Hygienetechnik sowie staatlich geprüfte Desinfektoren. Alle Mitarbeiter werden regelmäßig nach § 43 IfsG, in Arbeitssicherheit und im Umgang mit Reinigungsmitteln geschult und unterwiesen. Von der perfekten Arbeitsqualität unserer Fachkräfte sind wir so überzeugt, dass wir unseren Kunden ein Hygiene-Zertifikat ausstellen. Alle durchgeführten Maßnahmen werden mit Vorher-Nachher-Fotos dokumentiert, sodass Sie jederzeit die volle Kontrolle haben.

Die Gesa Hygiene-Garantie

Für unsere Hygienebehandlungen geben wir Ihnen volle 12 Monate Garantie. Sollten innerhalb dieses Jahres Schäden entstehen, die auf behördliche Maßnahmen zur Seuchenbekämpfung zurückzuführen sind, wie Schließung des Küchenbetriebes, Desinfektion des Betriebes oder Ermittlungs- und Beobachtungsmaßnahmen, ersetzen wir Waren- und Vermögensschäden bis zur Höhe der vereinbarten Garantieleistung.

Wasserhaushaltsgesetz

Um Arbeiten wie die Instandhaltung, Instandsetzung oder Reinigung an Kühleinrichtungen und Verdampfern durchführen und die dazugehörigen Kühlmittel austauschen, befördern, lagern und entsorgen zu können, ist gemäß § 1 WHG (Wasserhaushaltsgesetz) der Nachweis „Fachbetrieb nach WHG“ vorgeschrieben. Die Gesec Hygiene + Instandhaltung ist ein von der staatlich anerkannten Überwachungsgemeinschaft Kälte- und Klimatechnik e.V. zertifizierter Fachbetrieb.

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