



Gerald Langmann

Dies ist nun schon die 4. Ausgabe des „Durchblick“, unserem neuen Medium in handlicher Form, um mit Ihnen den Kontakt zu pflegen. Der Dialog mit Ihnen ist uns wichtig. Deshalb wünschen wir uns Ihre Meinung zu dieser Zeitung wie auch Anregungen zu Themen, die Sie gerne wiederfinden wollen.

Die Sommerausgabe bringt Ihnen diesmal zwei große Themen näher: „Das war die Interclean 2004“ sowie „Urlaub und die Gastronomiehygiene“.

Interclean 2004 in Amsterdam – das war im Mai der Treffpunkt der Fachwelt für die Reinigungsindustrie. Wir haben uns für Sie nach neuen innovativen Produkten umgesehen, mit unseren Lieferanten gesprochen und neue Kontakte geknüpft. Bei unserem nächsten persönlichen Gespräch stellen wir Ihnen die Neuigkeiten auch gerne vor.

Der Sommer ist Urlaubs- und Reisezeit. Der Mensch braucht Tapetenwechsel. Raus aus der gewohnten Umgebung, sein in lässige Kleidung – es zieht uns in die Ferne. Oder auch nur um die Ecke. Neues wollen wir sehen, über fremde Sitten das Näschen rümpfen und wunderschöne Souvenirs mitbringen. Im Schanigarten bei einem Glas Bier oder Wein Erholung finden.

Wir wünschen Ihnen einen erholsamen schönen Sommer, wo immer Sie ihn verbringen werden.

Langmann

Hygienisch rein statt optisch sauber!

In Österreich werden über 65% aller Infektionserkrankungen durch Lebensmittelvergiftungen hervorgerufen – Schicksal, Unwissen oder doch bloße Schlamperei?

Diese Situation ruft jedenfalls nach einem Hygienesystem für die Produktion gesundheitlich unbedenklicher und genusstauglicher Lebensmittel. Mittlerweile wird sicherlich jeder, der Lebensmittel be- oder (weiter)verarbeitet, von der 1998 in Kraft getretenen Lebensmittel-Hygiene-Verordnung (LMHV) und dem Stichwort HACCP zumindest gehört und sich im Idealfall auch schon auseinandergesetzt haben. Die LMHV regelt die Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln und die Überprüfung entsprechender Reinigungsvorschriften. Eine Neuerung, die in der Folge auch die Gebäudereiniger betrifft.

Die HACCP-Richtlinien (Hazard Analysis for Critical Control Points) gelten für die Hygiene im gesamten Lebensmittelgewerbe. Im Prinzip gibt es daher nun zwei Eckpfeiler: Die LMHV und die Verordnung für Großküchen.

Den strengen Richtlinien des österreichischen Lebensmittelgesetzes mussten die heimischen Betriebe schon seit langem gerecht werden. Die große Neuerung liegt jetzt in der Dokumentation: Die Betriebe kontrollieren sich jetzt selbst und sollen dies dokumentieren. Die Behörde überprüft nur mehr, ob diese Kontrollen auch richtig durchgeführt werden.

HACCP ist ein sowohl für die Behörde als auch für die Betriebe nachvollziehbares Eigenkontrollsystem. Es geht um die systematische Erfassung von Gefahren beim Umgang mit Lebensmitteln. Erfahrungsgemäß können die Reinigungskosten eines Gebäudes bis zu 50% der gesamten Betriebskosten ausmachen. Demnach ist es wichtig, die Reinigung genauso wie Heiz- und Klimatechnik zu planen. Mit einem Reinigungsgutachten sollen die Kosten einfach unter Kontrolle gehalten werden können. Diese Gutachten geben Aufschluss über wirtschaftliche und umweltschonende Reinigungsverfahren, Planungs- und Organisationssysteme. Jedes HACCP-Konzept sollte auch einen Reinigungs- und Desinfektionsplan enthalten, das ist z. B. ein in einem Grundrissplan eingezeichneter Wasserentnahme-, Ungezieferbekämpfungs- und Hygienekontrollplan.

In den wenigsten Betrieben ist man sich trotz besten Wissens und Gewissens sicher, juristisch auf „der sicheren Seite“ zu arbeiten. Große Unsicherheit besteht nach wie vor in der praktischen Umsetzung des betrieblichen Eigenkontrollsystems.

Unsere Factbox auf Seite 3 soll Ihnen bei der Umsetzung der LMHV eine kleine Hilfe sein >>>

Das war die Interclean 2004 in Ams

Wenn man in der professionellen Reinigungstechnik arbeitet und stets am letzten Stand der Technik bleiben möchte, dann muss man alle zwei Jahre die Interclean in Amsterdam besuchen. Hier f

Bei der heurigen 20. Ausgabe der Interclean waren 510 Aussteller aus 32 Nationen aus den Bereichen Reinigung, Instandhaltung und Facility-Management vertreten. Dieses große Interesse ist auch kein Wunder, ist diese Messe doch die effektivste Gelegenheit, alte Partnerschaften zu pflegen und neue Kontakte zu knüpfen. Wir ließen uns das für Sie nicht entgehen.

Weltweite Neuigkeiten wurden präsentiert und unsere Produzenten haben uns folgende interessanten Produkte vorgestellt:

Jofel Seifen- und Papierspendesysteme

Neue elegante **Seifen- und Papierspenderlinie „Azur“** (siehe Bild) **Papierspender** aus dem Zentrum in Mini und Midi- Ausführung inklusive Papier **„No Touch“** sensorgesteuerter Handpapierspender



Neu bei
GRB

Nilco Reinigungsmaschinen



Industrie Staub- und Wasserauger IC Serie

Wiederaufnahme der Produktion dieser beliebten Serie mit neuem Design und verbesserten Varianten, wie bruchfester ABS- Kunststoffkessel, neue Motoren etc.

B 430

Der kompakte, oft verkaufte Reinigungsautomat, jetzt auch mit Batteriebetrieb.

Dampfsauger DS 34

Endlich kann mit Dampf gereinigt und gleichzeitig abgesaugt werden.

Ready-System

Systemwagen, Textilien, Tücher und Zubehör
ACE Systemwagen
Erweiterung der ACE



compact

Linie um das Modell „G“. **Neue Farbcode Tücher** in verbesserter Qualität. **„No Touch“ Moppsystem** Berührungsloses Moppsystem mit nur 1% Restfeuchtigkeit im Mopp nach dem Auspressen.

Alustiele mit Teleskopausführung von 1 – 2m Länge für ergonomisches Arbeiten.



Neu bei
GRB

Amerah Reinigungschemie „Fixxx“

Die neue preisbewußte Kombination in 1l Flaschen für Oberfläche, Sanitär und Wischpflege für die Unterhaltsreinigung.

„Alkor, Sanitur und Wipol – das Trio“

In Kürze Aufnahme als umweltgerechtes Produkt in die



AMERAH
Cleaning Chemicals
Das Farbcode-Trio

Liste der Umweltberatung.

Meiko Textilproduzent Color 4

Ein durchgängiges farb-codiertes System aus Mopp, Tücher und Schwämmen.

Ökobox

Ökologische und ökonomische Vorteile der Microfaser-Tücher

- > Sie sparen Kosten und schonen die Umwelt,
- > wenn Sie die Mikrofaser- oder andere Kunstfasertücher trocken oder feucht - aber ohne Reinigungsmittel - verwenden,
- > und wenn Sie die Tücher gleich nach dem Putzen sparsam mit kaltem Wasser auswaschen,
- > oder wenn Sie gleich mehrere Tücher kaufen und diese in der vollen Waschmaschine gemeinsam waschen.



chnik, Innovation und Entwicklung
ir Sie wichtigsten Neuheiten.

Meiko GRIP

Strapazierfähiges kochfestes Tuch mit erhabener Punktstruktur als sanfter abrasive Kraft.



2 Mopp System

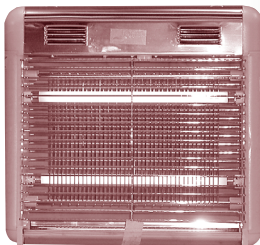
Ein neues Moppsystem der auf beiden Seiten verwendet wird durch Anbringung von 4 Taschen.



Jofel

Insektenvernichter

Siehe unser Einführungsangebot auf Seite 4!



Impressum

Medieninhaber, Herausgeber: GRB Günther Langmann
Gebäudereinigungsbedarf - Handelsges.m.b.H.
1100 Wien, Muhrengasse 3
Tel (+43 1) 604 01 66, Fax (+43 1) 604 31 61
E-Mail: office@langmann.co.at
GRB Durchblick erscheint 4mal jährlich und dient zur laufenden Informationen der Kunden des Herausgebers.
Konzeption/Idee: Klima Consulting, 1010 Wien
Grafik/Produktion: WerbeservicegesmbH, 1230 Wien

10 Schritte

Die perfekte Umsetzung der LMHV und der HACCP-Richtlinien

Factbox

1 So profan es auch klingt - besorgen Sie sich zunächst den Verordnungstext.

2 Überprüfen Sie in Ihrem Betrieb eventuelle Schwachstellen und erstellen Sie gegebenenfalls eine Mängelliste. Achten Sie dabei auf Räume und Geräte. Problematisch sind häufig raue Oberflächen sowie schwer zugängliche Teile und Stellen, da es hier leicht zu Verunreinigungen kommt.

3 Schädlings- und Ungezieferprophylaxe - am besten über den Grundriss Gefahrenstellen identifizieren. Lebensmittel immer abdecken, Umverpackungen und Verschüttetes schnell beseitigen, nur Abfallbehälter mit Deckel verwenden, die untersten Regalböden sollten wenigstens 15 cm Bodenabstand haben etc.

4 Nahrungsmittelprüfung bei Warenannahme und unbedingtes Einhalten der Kühltette. Lassen Sie sich von Ihren Lieferanten schriftlich bestätigen, ob diese ISO-zertifiziert sind und inwieweit diese die LMHV umsetzen. Kontrollieren Sie beim Wareneingang Dinge wie die Verpackung (Ungeziefer), Mindesthaltbarkeitsdatum, Temperatur (für TK gibt es spezielle Korkenzieher-Thermometer) und halten Sie dies schriftlich, beispielsweise in einer Checkliste, fest.

5 Handling und Lagerung gekühlter Ware. Statten Sie alle Räume (auch die Kühltruhe), wo zu kühlende Ware, wenn auch nur kurz, gelagert wird, mit einem Thermometer aus und überprüfen Sie regelmäßig die Temperatur - dokumentieren Sie dies.

6 Jedes Lebensmittel beheimatet eine Anzahl von Keimen - halten Sie diese bei der Verarbeitung so gering wie möglich. Kein Zusammenlagern von rohen und bereits erhitzten Lebensmitteln. Achten Sie beim Zubereiten auf ausreichende Erhitzung (Kerntemperatur mindestens 75° C) bzw. bei Kaltspeisen auf entsprechende Kühlung. Gegerate Lebensmittel nicht ungekühlt aufbewahren. Keine Berührung von Auftauflüssigkeit mit anderen Lebensmitteln.

7 Faktor Mensch - tragen Sie täglich frische (idealerweise mit Desinfektionswaschmittel gereinigte) Arbeitskleidung, waschen und desinfizieren Sie sich die Hände vor jeder neuen nahrungsmittelbearbeitenden Tätigkeit (besser als Einweghandschuhe) und verwenden Sie eine Handbürste zum Entfernen von Grobschmutz. Tragen Sie keinen Schmuck.

8 Regelmäßiges Reinigen und Desinfizieren der Arbeitsräume und -flächen ist Pflicht. Ersteres wenigstens einmal täglich, die Flächen möglichst nach jedem Arbeitsgang und auf jeden Fall vor dem Bearbeiten eines anderen Nahrungsmittels - dokumentieren Sie auch dies (wenigstens) mittels einer kleinen Liste. Beachten Sie in diesem Zusammenhang auch unbedingt den Hautschutz (Handschuhe oder Spezialcremes) der Mitarbeiter.

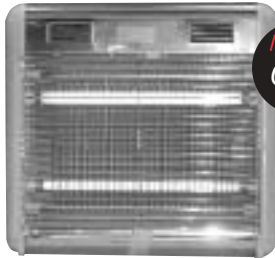
9 Schulung und sensibilisieren Sie Ihre Mitarbeiter und Kollegen zum Thema Lebensmittel-Hygiene. Regelmäßige Schulung ist Pflicht. Seminare werden regelmäßig von uns angeboten. Mehr Infos unter www.langmann.co.at.

10 Diese kurze Aufstellung der wichtigsten Punkte ist sicherlich nicht absolut vollständig und muss auch auf Ihre internen Gegebenheiten hin adaptiert werden.

Factory Outlet Langmann.

Monats-Schnäppchen
im 3. Quartal '04

1 Low Strom Insektenkiller



Neu bei
GRB

**Die absolut hygienische Lösung:
Ungeziefer vorbeugen, erkennen
und bekämpfen!**

Intelligentes Gerät zur Insekten-Vernichtung ohne Geruchs- oder Lärmbelastigung und ohne Belastung für Mensch und Umwelt.

Besonderes Merkmal des Insektenkillers: Durch den Niedrigstromschlag explodieren die Insekten nicht, sondern fallen geräuschlos in die dafür vorgesehene Wanne!

Alu-Gehäuse, Röhren 2 x 11 W,
2,1 kg (auch zum Hängen),
Maße: B 29 x H 34 x T 12 cm

89,90 statt 111,24
exkl. MWSt

Angebot gültig 1.-31.7.'04

2 Jofel Azur Linie



Neu bei
GRB

Seifenspender
Rauchfarbener ABS-Kunststoff,
0,9 l, nachfüllbar

14,90 statt 21,30
exkl. MWSt



Neu bei
GRB

Papierspender
Für Innenabwicklung, System Mini,
Papier d=130 mm

19,95 statt 28,50
exkl. MWSt

Angebot gültig 2.-31.8.'04

3 Dampfsauger DS 34



Neu bei
GRB

**Das 2 Kammer-System ermög-
licht permanentes Arbeiten!
Keine Arbeitsunterbrechung!**

- Dampfdruck 3 bar
- Dampfdruckleitung in Saug-
schlauch und -rohren integriert
- Frischwassertank 4,5 l
- Schmutzwassertank 12 l
- 2.800 Watt

Zubehör: Boden-Dampfsaugdüse,
Fenster-Dampfsaugdüse, Dampf-
strahldüse mit Rundbürste, Fugen-
düse, Polsterdüse

456,- statt 570,-
exkl. MWSt

Angebot gültig 1.-30.9.'04

Angebote gültig laut Angabe vorbehaltlich Satz- und Druckfehler.
Haben wir Ihren Namen und Ihre Adresse richtig geschrieben? Bitte korrigieren Sie. Danke!

Schnäppchen -> 604 31 61 <- Fax

Österreichische Post AG · Info.Mail Entgelt bezahlt
Falls unzustellbar zurück an GRB, Muhrengasse 3, 1100 Wien

Ja, ich bestelle folgende Produkte:

Produkt	Menge	Gesamtpreis
1 Insektenkiller		
2a Seifenspender		
2b Papierspender		
3 Sauger DS 34		

Bitte senden Sie mir Ihren **Katalog**.

Datum/Unterschrift

