GRB DURCHBLICK

Gerald Langmann

Das neue Jahr bringt auch für uns viele Neuigkeiten. Eine davon ist die Zusammenarbeit mit Johnson Diversey. Das weltweit tätige Unternehmen steht für Spitzenlösungen im Bereich der professionellen Reinigung und Desinfektion und allen damit verbundenen Serviceleistungen. Unseren Kunden bieten wir gemeinsam mit JohnsonDiversey umfassende Lösungen, professionelle Unterstützung und Schulungen.

Ich bedanke mich bei Ihnen für die Zusammenarbeit im vergangenen Jahr und freue mich bereits heute auf die Neuigkeiten, die wir Ihnen 2008 präsentieren können. Zum Beispiel werden wir uns im Mai auf der Fachmesse „Interclean 2008" - Treffpunkt der Fachwelt für die Reinigungsindustrie - in Amsterdam über Innovationen und Neuigkeiten für Sie informieren und umfangreich berichten.

Für 2008 können Sie sich wie seit über 40 Jahren auf unsere Qualität der geleisteten Arbeit, unser Knowhow und Service als Ihr Partner bei professioneller Reinigung verlassen.

Das Team des Gebäudereinigungsbedarf g.langmann und Familie Langmann wünschen Ihnen ein erfolgreiches Jahr 2008!

Hygienisch rein statt optisch sauber!

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

Diese Situation rief jedenfalls nach einem Hygienesystem für die Produktion gesundheitlich unbedenklicher und genusstauglicher Lebensmittel: Ein integriertes Konzept zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit von der Primärproduktion bis hin zum Inverkehrbringen oder zur Ausfuhr wurde erforderlich.

Geregelt wird die Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln und die Überprüfung entsprechender Reinigungsvorschriften nun von der 2007 in Kraft getretenen „Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis (GHP)".

Wichtiger Punkt dabei ist die Hygieneeigenkontrolle HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point, Gefahrenanalyse und Kritischer Kontrollpunkt) zur Herstellung sicherer Lebensmittel. Das Ziel dieses Konzeptes ist die Prävention, die Schadensvermeidung. Es stammt ursprünglich aus der Weltraumforschung und ist heute international am gesamten Lebensmittelsektor das Maß aller Dinge, wenn es um das Thema Lebensmittelhygiene geht.

Hauptziel der neuen allgemeinen und spezifischen Hygienevorschriften ist es, hinsichtlich der Sicherheit von Lebensmitteln ein hohes Verbraucherschutzniveau zu gewährleisten.

Eine Gute Hygienepraxis ist für alle Betriebe obligatorisch. HACCP dagegen ist nicht notwendig, außer man produziert heikle Produkte (z.B. Beef Tartare) oder beliefert gefährdete Menschen (z.B. Kranke, Kleinkinder). An Hotels, Restaurants und Gasthöfe werden im Vergleich zu Handelsbetrieben zusätzliche Anforderungen gestellt.

Muss ich die Leitlinie befolgen?

Die Leitlinie ist eine Empfehlung zur Herstellung von sicheren Lebensmitteln, es besteht kein Rechtszwang. Die Unternehmen sind aufgefordert, diese Leitlinie flexibel an ihre betrieblichen Gegebenheiten anzupassen. Sie ist eine Inspektionshilfe für Lebensmittel-Kontrollorgane.

Was bieten wir an?

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 eine kleine Hilfe sein.

Spitzenlösungen für professionelle Reinigung: JohnsonDiversey

JohnsonDiversey steht weltweit für Spitzenlösungen im Bereich der professionellen Reinigung und Desinfektion und allen damit verbundenen Serviceleistungen. Unseren Kunden bieten wir gemeinsam mit Johnson Diversey umfassende Lösungen, professionelle Unterstützung und Schulungen.

Name und Symbol

JohnsonDiversey ist im Jahr 2002 aus den Unternehmen Johnson Wax Professional und DiverseyLever hervorgegangen. Der Name JohnsonDiversey bedeutet, dass ihre Reinigungs- und Hygienebedürfnissen auf kreative Weise gelöst und mit uns gemeinsam bedient werden.

SUMA Küchenhygiene – Lösungen überzeugen sowohl durch die hervorragenden Resultate als auch durch die einfache Anwendung.
Markenartikel CIF, OMO, F4, Coral … – JohnsonDiversey bietet Ihnen in allen Bereichen bekannte Markenartikel, die speziell auf die Bedürfnisse professioneller Anwender abgestimmt wurden.

Neu bei GRB

Lösungen für Reinigungs- und Hygieneanwendungen

JohnsonDiversey widmet sich voll und ganz der Reinigung, Hygiene und Werterhaltung – hier in Österreich ebenso wie in mehr als 60 anderen Ländern. Für die Gastronomie, die Lebensmittelindustrie, die Gesundheitsbranche und für den industriellen Markt. Das schließt Hotels, Restaurants, Krankenhäuser, Supermärkte, Wäschereien, Getränkeabfüller und öffentliche Einrichtungen ein. Sie können sich dadurch intensiver auf ihr eigentliches Geschäft konzentrieren.

Die blaue Seerose in voller Blüte steht für Wachstum, Reinheit, Wissen und einen neuen Anfang. Das Blatt der Carnauba-Palme darin verweist auf das lange und vitale Erbe der Familie Johnson. Zusammen symbolisieren sie die Energie, die Erfahrung und die Erkenntnisse, welche die Mitarbeiter den Reinigungs- und Hygieneherausforderungen entgegenbringen.

Das moderne, intelligente Produktsortiment bietet Komplettlösungen für Reinigung und Hygiene in allen Anwendungsbereichen:

Maschinelles Geschirrspülen – ein umfassendes Sortiment an hochkonzentrierten Geschirrreinigern und hochaktiven Klarspülern.
Objekthygiene – TASKI-Lösungen sind die Antwort auf alle Fragen der modernen Gebäudereinigung und des effizienten Housekeepings.
Persönliche Hygiene – SOFT CARE Systeme sind zeitgemäße Lösungen für Gäste- und Personalwaschräume.
Wäschehygiene – CLAX Textilpflege-Systeme sind die clevere Lösung für alle professionellen und hauseigenen Wäschereien.

Unser Team

Vielleicht Sie?

Wir suchen SIE als unseren Außendienst-Mitarbeiter. Als Familienbetrieb sind wir unserer Kundschaft seit über 40 Jahren sehr persönlich verbunden und betrachten uns gegenseitig als loyalen Partner. Die genaue Stellenbeschreibung finden Sie unter www.langmann.co.at/ „Jobs @ GRB“.

Kein Dreck schreckt!

Neu bei GRB

Lavor Staub- und Wassersauger schreckt kein Dreck: Robust, mobil und vielseitig sind diese Universal-Sauger konzipiert für unterschiedlichste Ansprüche und vielfältigste Einsatzgebiete. Neu im Programm von Lavor und jetzt auch bei uns erhältlich ist DIE preisgünstige Einstiegsmaschine ARES IW: Saugstarkes, leistungsfähiges Gerät mit Bypass-Gebläse für Trocken- und Nassschmutz. Klein, manövrierfähig und gleichzeitig kraftvoll wie die großen Profi-Sauger von Lavor. Schwimmerventil, Motor und Armaturen spritzwassergeschützt, 4 Rollen-Fahrwerk mit Zubehörablagen. Edelstahl-Kessel 20 l mit Metallverschlüssen, umfangreiches Zubehör, 1.100 Watt (bypass) Motor, Unterdruck 220 mbar.

Sport.

Heuer meint es der Wintergott mit uns gut. Gleich von Anfang an eine gute Unterlage und eine konstante Wintertemperatur haben es möglich gemacht, dass sich die Wintersportorte auf die weiße Pracht einstellen konnten. In dieser Saison war für Schifahrer und Boarder schon ab November Highlife auf den Pisten. Auch die gemütlichen Langläufer konnten schon bald ihre Spuren ziehen. Für uns in Österreich ist es nahezu selbstverständlich, dass man Schifahren kann. Speziell in den westlichen Bundesländern wird das angenommen. In Österreich kommen wir mit Schiern auf die Welt, oder? Weil nirgendwo soviel dem weißen Sport gehuldigt wird. Aber gibt es etwas Schöneres als von den Bergen auf gut präparierten Pisten oder unberührten Hängen zu Tal zu fahren? Oder im verschneiten Winterwald auf Loipen oder Naturwegen mit den Langlaufschiern unterwegs zu sein?

Beim Alpinlauf ist etwas Sportlichkeit und Kondition gefragt. Für die Gemütlicheren unter uns ist das Langlaufen die Alternative. Aber auch beim Langlaufen sind Können und eine gewisse Kondition gefragt. Einen Vorteil bringen jedenfalls beide Sportarten: Sie finden in der freien Natur statt. Dies bringt eine Stärkung unserer Gesundheit und damit meist auch eine Verbesserung des Allgemeinbefindens.

Impressum
Medieninhaber, Herausgeber: GRB Günther Langmann Gebäudereinigungsbedarf - Handelsgesm.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 3mal jährlich und dient zur Informationen der Kunden des Herausgebers.
Konzeption/Idee: Klima Consulting, 1040 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 Kühlkette. 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. Gegarte Lebensmittel nicht ungekühlt aufbewahren. Keine Berührung von Auftauflüssigkeit mit anderen Lebensmitteln.

7&8 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.

9 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.

10 Schulen und sensibilisieren Sie Ihre Mitarbeiter und Kollegen zum Thema Lebensmittel-Hygiene. Regelmäßige Schulungen sind Pflicht. Seminare werden regelmäßig von uns angeboten. Mehr Infos unter www.langmann.co.at.

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

Neujahrs-Schnäppchen '08

Factory Outlet Langmann.

1 Jofel Niedrigstrom Insektenkiller DT 14

Perfekt für die GHP (siehe Seite 1)! Ungeziefer vorbeugen, erkennen und bekämpfen.

Intelligentes Gerät zur Insekten-Vernichtung ohne Geruchs- oder Lärmbelästigung 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 129,00 exkl. MWSt

2 Systemwagen ACE Compact G

Durch modulartige Bauweise ergibt die Basis viele Varianten. Diese sind multifunktionell erweiterbar. Der Aufbau erfolgt rasch in wenigen Handgriffen ohne Schrauben und ohne Werkzeug. HACCP tauglich.

Besteht aus:
- Compact Basis aus Polypropylen
- 2 Eimer 15 l mit Mopp-Presse standard
- 2 Eimer 9 l
- 2 Schalen für Zubehör
- 120 l Müllsack-Halter (der Sack ist optional)

155,– statt 238,- exkl. MWSt

3 LAVOR ARES IW

Neu bei GRB

inkl. umfangreichem Zubehör

Nass- und Trockensauger
Klein, manövrierfähig und gleichzeitig kraftvoll wie die großen Profi-Sauger von Lavor. Saugstarkes, leistungsfähiges 1.100 W-Gerät mit Bypass-Gebläse für Trocken- und Nassschmutz.
- Edelstahl-Kessel 20 l mit Metallverschlüssen
- Umfangreiches Zubehör: Metall-Saugrohre, Saugschlauch mit Handgriff und Saugregler, div. Düsen, Papierfilter
- Unterdruck 220 mbar
- Schallpegel: 75 db (A)

99,– statt 155,- exkl. MWSt

Bitte beachten Sie: Alle Angebote gelten bis zum 31. März 2008 ab Lager Wien 10!

Angebote gültig laut Angabe vorbehaltlich Satz- und Druckfehler, Preise exkl. MWSt., ab Lager Wien 10. 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		
2 ACE Compact G		
3 LAVOR ARES IW		

❑ Bitte präsentieren Sie mir die vielseitigen Produkte der JohnsonDiversey

Datum/Unterschrift

❑ Bitte senden Sie mir Ihren Gesamt-Katalog.