NACH CORONA-PAUSE

Endlich geht's wieder los!

BECHER

EIN LEITFADEN FÜR IHREN ERFOLGREICHEN NEUSTART

Liebe/r Gastronom/in,

auch hinter Ihnen und Ihren Mitarbeiter/innen liegt sicher eine harte Zeit. Wir freuen uns mit Ihnen, dass es nun – wenn auch eingeschränkt – wieder los geht.

Diese Broschüre soll Sie bei Ihrem Neustart unterstützen.

Wir wünschen Ihnen eine erfolgreiche Wiedereröffnung!

Ihre Dr. Becher GmbH

Hinsichtlich rechtlicher Vorgaben zu Reservierung, Maximalbelegung usw. beachten Sie bitte die für Ihr Bundesland geltenden Richtlinien

EINGANG

Für Ihre Gäste:

- Spender mit Händedesinfektion
- Anleitung zum Händedesinfizieren auslegen oder aushängen

Anleitung Desinfektion hier herunterladen

KLICK

Achten Sie auf die Verwendung gelisteter Desinfektionsprodukte – begrenzt viruzid!

INFEKTIONSSCHUTZGESETZ

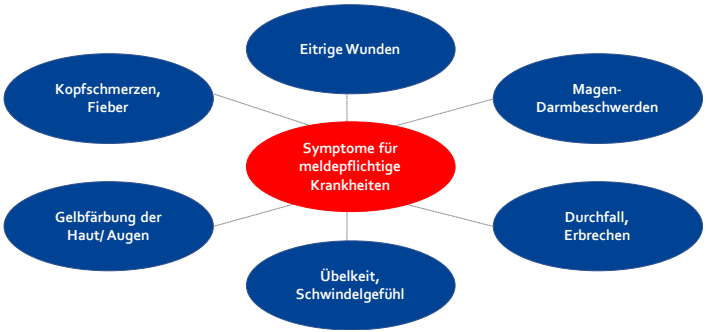
Wenn Sie sich unwohl fühlen, muss nicht zwangsläufig eine meldepflichtige Krankheit vorliegen. Wenn Sie sich unsicher sind, sollten Sie es lieber vom Arzt abklären lassen. Schützen Sie Kollegen/innen und Gäste!

Meldepflicht gegenüber dem Arbeitgeber:

wenn der Arbeitnehmer an einer meldepflichtigen Krankheit erkrankt ist, ist der Arbeitgeber sofort zu informieren.

- der Arbeitsplatz darf zum Zeitpunkt der Erkrankung nicht betreten werden
- auf einen Besuch sollte aus Ansteckungsgründen verzichtet werden
- beim Arztbesuch auf die berufliche Tätigkeit hinweisen
- ein Verbot im Umgang mit Lebensmitteln
- dies gilt auch für Personen, die mit Bedarfsgegenständen umgehen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (z.B. Servicekräfte, Spülkräfte)

Bei meldepflichtigen Krankheiten gilt ein Beschäftigungs- und Tätigkeitsverbot!



PERSONALHYGIENE

Risikofaktor Mensch:

Bereich	Schätzung
Fingerspitzen	20 -100 Keime /cm²
Vorderarm	1.000 Keime /cm²
Hand	1.000 - 6.000 Keime /cm²
Stirn	200.000 Keime /cm²
Achselhöhle	1.000.000 Keime /cm²

HÄNDE DESINFEKTION &HÄNDE DESINFEKTION GEL

PERSONALHYGIENE

Händehygiene

Nach dem:

- Betreten der Produktionsräume (vor Arbeitsbeginn)
- Benutzen der Toilette
- Umgang mit rohen Lebensmitteln
- Kleiderwechsel
- Umgang mit erkrankten Personen
- Berühren der Haare, Nase oder Gesicht
- Rauchen, Essen oder Naseputzen
- Umgang mit Abfall, Geld, Verpackungen

- **regelmäßig Hände desinfizieren**

PERSONALHYGIENE

- Handschuhe sind für besondere Arbeitsprozesse wie Champignons putzen, Rote Beete schneiden oder Lachs beizen, sinnvoll
- ein hygienischer Vorteil ist nur bei regelmäßigem Wechsel **alle 5 Minuten** gegeben
- Handschuhe müssen flüssigkeitsdicht sein und eine entsprechende Festigkeit besitzen
- **Hautschutzplan beachten**

Handschuhe suggerieren eine falsche Sicherheit. Wir empfehlen: Besser regelmäßig waschen und desinfizieren!

Hautschutzplan

Dr. Becher GmbH

Typische Gefährdungen der Haut:

- langes Tragen von Schutzhandschuhen
- Umgang mit aggressiven Substanzen
- Kontakt mit infektiösen Materialien
- häufiges Händewaschen
- Feuchtarbeit

	WAS	WANN	WOMIT
	Hautschutz	Vor Tätigkeiten mit Feuchtigkeitskontakt. Vor dem Tragen von Handschuhen. Nach den Pausen.	
	Hautreinigung	Bei Dienstantritt. Wenn die Hände sichtbar verschmutzt oder klebrig sind.	
	Hygienische Händedesinfektion	Wenn die Hände möglicherweise mit Infektionserregern kontaminiert wurden. Sofern die Hände nicht verschmutzt sind genügt die Händedesinfektion, eine zusätzliche Reinigung ist nicht erforderlich.	
	Hautpflege	Nach jedem Händewaschen. In den Pausen und bei Arbeitsende.	

Dieser Plan ist erstellt auf der Basis der BGR 206/TRGS 531. Die Überprüfung auf Vollständigkeit und Richtigkeit liegt beim Anwender.

Hygienefibel hier herunter laden

KLICK

KÜCHENHYGIENE

Die Grundlagen der guten Hygienepraxis gelten mehr denn je.

- strikte Trennung von rein und unrein
- besonders auf Hygiene achten
- regelmäßig Hände waschen und desinfizieren
- Handschuhe nur bei besonderen Arbeiten nutzen
- Schneidbretter regelmäßig desinfizieren
- Kontaktflächen (Kühlhaustürgriff etc.) regelmäßig desinfizieren

Reinigungsplan Küche hier herunterladen:

KLICK

Weiterführende Informationen vom BfR zur Übertragung des Coronavirus finden Sie hier:

BETRIEBS- UND ANLAGENHYGIENE

Besonders jetzt ist es wichtig, dass Sie Ihren Gästen Speisen und Getränke mit hygienisch einwandfreien Gläsern, Geschirr und Besteck servieren. Durch den richtig dosierten Reiniger und die hohe Temperatur beim Klarspülvorgang ist dies gewährleistet.

Spülmaschine

- chlorhaltige Reiniger aufgrund ihrer erhöhten Desinfektions- und Bleichwirkung für Geschirr
- chlorfreie Reiniger für Gläser, Dekor + Korrosionsschutz Temperaturen:
- Geschirrreinigung mit chlorhaltigen Reinigern ab 55 °C
- Geschirrreinigung mit chlorfreien Reinigern ab 60 °C
- Gläserreinigung bei 60 °C
- Klarspültemperatur Geschirr bei 85 °C (thermische Desinfektion)
- Klarspültemperatur Gläser 65 °C (thermische Desinfektion

Hygienisches Geschirrspülen hier herunterladen

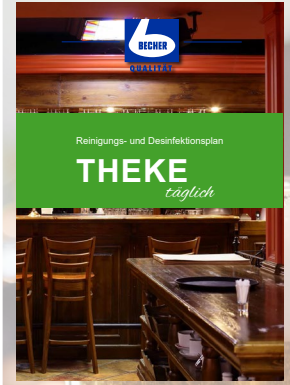
KLICK

Auch für Spülkräfte gilt: regelmäßig Hände waschen + desinfizieren, sauberes Spülgut nur mit sauberen Händen entnehmen!

GALAKOR F8 + N

MANUELLES GLÄSERSPÜLEN

- behüllte Viren, wie das Coronavirus, deren Erbgut von einer Fettschicht (Lipidschicht) umhüllt ist, reagieren empfindlich auf fettlösende Substanzen wie Alkohole und Tenside, die als Fettlöser in Seifen und Geschirrspülmitteln enthalten sind
- daher ist es wahrscheinlich, dass durch diese Substanzen die Virusoberfläche beschädigt und das Virus inaktiviert wird
- stets frisches Wasser mit geeignetem Reinigungsmittel in ausreichender Dosierung verwenden
- einwandfreie Spülbürsten verwenden; Bürsten täglich nach Betriebsschluss mit geeignetem Mittel reinigen
- Gläser gründlich reinigen und ausgiebig mit klarem Wasser abspülen
- Biergläser trocknen lassen und nicht polieren
- wenn polieren notwendig – regelmäßiger Wechsel der Geschirrtücher und diese in die Kochwäsche geben
- auf Nummer sicher ist man beim Spülen in der Gläserspülmaschine, da die Klarspültemperatur mit 65° eine thermische Desinfektion darstellt



Reinigungsplan für die Theke hier herunterladen

KLICK

SANITÄRHYGIENE

Sanitärräume

- geeignete Seifenspender, Einmalhandtücher und falls erforderlich Desinfektion
- möglichst kontaktloses Öffnen des Abfallbehälters
- regelmäßiges Reinigen und Desinfizieren jeglicher Kontaktflächen

Reinigungsplan für den Sanitärbereich hier herunterladen

KLICK

HACCP KONZEPT

Als Unternehmer/in im Gastgewerbe tragen Sie die Verantwortung, Ihren Gästen gesundheitlich unbedenkliche Speisen und Getränke zu servieren. Ein funktionierendes, gelebtes Hygienekonzept hilft Ihnen bei der Umsetzung und stellt Ihre Sorgfaltspflicht sicher. Die Mindestanforderungen an die betriebliche Eigenkontrolle richten sich nach den sieben HACCP Grundsätzen.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Erstellung Ihres individuellen Hygienekonzeptes.

PuraVia® Komfort

PuraVia® Komfort

Das individuelle Konzept für jede/n Lebensmittel-unternehmer/in

Übersicht – Leistungen

Was gehört dazu?

- Betriebsbegehung und Ermittlung des Hygiene-Ist-Zustandes
- Erarbeitung individueller Checklisten für das Unternehmen
- Erstellung individueller Reinigungspläne
- Produkteinweisung für Dr. Becher Produkte
- Einweisung und Übergabe des Hygienekonzeptes

Empfohlen vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure · Verbraucherschutz · Gesundheit · Hygiene · B VLK

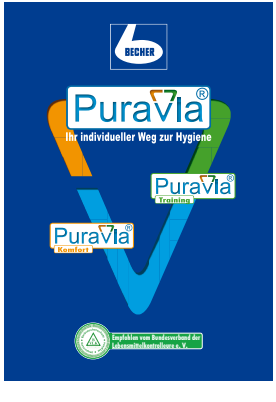
Empfohlen vom Bundeverband der Lebensmittelkontrolleure

KLICK

Auch als App!
Infos hier herunterladen

Puravia Broschüre
hier herunterladen

KLICK



UNTERSTÜTZUNG DURCH SCHULUNG

Für Führungskräfte und Unternehmer/innen

Schulung zur guten Hygienepraxis

- „Train the Trainer“ mit Zertifikat
- Bringen sie sich auf den neuesten Stand, um ihr Team zu schulen
- Themenschwerpunkte: - Rechtliche Grundlagen, Infektionsschutzgesetz – Personalhygiene, Grundlagen der Lebensmittelhygiene Schwerpunkt Betriebs- und Anlagenhygiene, HACCP – Gefahrenanalyse, Checklisten
- Regelmäßig im C + C Markt – fragen Sie Ihren Kundenbetreuer nach dem nächsten Termin oder schreiben sie uns eine Email an ***info@drbecher.de***

Empfohlen vom Verbraucherschutz · Gesundheit · Hygiene · Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure

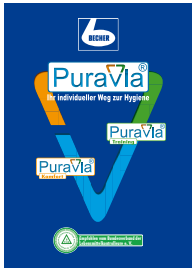
Empfohlen vom Bundeverband der Lebensmittelkontrolleure

Schulung für Ihre Mitarbeiter

- Bis zu 25 Mitarbeiter in Ihrem Betrieb
- Individuell auf Ihre Bedürfnisse und Schwerpunkte erstellt
- Erfüllt die Anforderungen zur jährlichen Schulung zur Lebensmittelhygiene (EG VO) Nr. 852/2004 + Folgebelehrung IfSG
- Schulung Lebensmittel und Infektionsschutzgesetz kombinierbar

Vorteile:

- nachhaltige Wirkung, wenn Externe über Hygiene reden
- mehr Aufmerksamkeit während der Veranstaltung



KLICK

Puravia Broschüre hier herunterladen

PuraVia® Training

DIE WICHTIGSTEN PRODUKTE

Hände Desinfektion Gel*

- bakterizid, fungizid und begrenzt viruzid
- enthält hautschonende, rückfettende Pflegesubstanzen
- DGHM/VAH gelistet, entspricht EN 1500
- mit praktischer Dosierpumpe
- ohne Parfüm, für den Lebensmittelbereich
- Flasche geeignet für Eurospender

Hände Desinfektion*

- optimal geeignet zur hygienischen Desinfektion in der lebensmittelbe- und verarbeitenden Industrie
- fungizid, bakterizid (inkl. TbB) begrenzt viruzid
- DGHM/VAH zertifiziert
- IHO gelistet
- parfümfrei
- Flasche geeignet für Eurospender

Intensiv Hand Creme

- für den Lebensmittelbereich geeignet
- für häufig gewaschene und stark beanspruchte Hände
- zieht schnell ein und hinterlässt keinen Fettfilm
- Hautverträglichkeit dermatologisch bestätigt
- sehr gute Pflegeeigenschaft

*Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.

DIE WICHTIGSTEN PRODUKTE

Fett Löser*

- Superkonzentrat 1:100
- desinfizierend gemäß EN 1276 und 1650 (gegen Bakterien, inkl. Salmonellen, Pilze, Hefen)
- entfernt problemlos starke Fettverschmutzungen auf Dunstabzugshauben, Fliesen, Arbeitsflächen und Edelstahloberflächen

Küchen Rein*

- reinigende und desinfizierende Anwendungslösung
- entspricht der EN 1276, 13697 und 1650 (gegen Bakterien inkl. Salmonellen, Pilze, Hefen)
- geprüfte Acryltauglichkeit – Trennwände, Spuckschutz aus Acrylglas
- besonders geeignet für Slusheismaschinen, Fruchtsaftdispenser und Mikrowellen

Schnelldesinfektion*

- desinfiziert Arbeitsflächen, Maschinen, Gegenstände, Türklinken etc.
- anwendbar zwischen den Arbeitsgängen
- Einwirkzeit ab 15 Sek., Noro-Virus ab 2 Min.
- wirkt gegen Bakterien inkl. MRSA, Salmonellen und Listerien, Tbc, Pilze inkl. Hefen und Schimmelpilze, Viren (BVDV und Vaccinia Virus)

*Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.

DIE WICHTIGSTEN PRODUKTE

Galakor F8 Geschirr-reiniger

- für alle gewerblichen Geschirrspülmaschinen mit 1-5 Minuten Programm und Dosiertechnik
- stark alkalischer und chlorhaltiger Geschirrreiniger mit gutem Fettlösevermögen und Bleichwirkung
- entfernt Eiweißrückstände und Verkrustungen
- wirkt dem Stärkeaufbau entgegen
- schaumarm

Galakor N Klar-/Nach-spüler

- für alle gewerblichen Geschirr- und Gläserspülmaschinen mit Dosiertechnik
- sparsam im Verbrauch, nur 0,1 - 0,5g pro 1l Wasser dosieren
- neutraler Klar-/Nachspüler
- ausgezeichnete Spülgutbenetzung
- schaumarm

Desinfektionsreiniger super F6000 Anwen-dungslösung*

- 5l Anwendungslösung für den sofortigen Einsatz
- Einwirkzeiten ab 5 Min., chlorfrei
- zertifiziert nach DGHM/VAH und IHO
- gegen behüllte Viren (Corona) sowie unbehüllte Viren wie Noro und Rota wirksam
- geeignet für große Flächen und Böden, Kühlhäuser und -räume
- Desinfektionswirkung gegen Bakterien, Pilze und behüllte Viren einschließlich HBV und HIV

*Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.

DIE WICHTIGSTEN PRODUKTE

Creme Seife

- besonders cremige, hautschonende Reinigung
- Hautverträglichkeit dermatologisch bestätigt
- dezent parfümiert, mit Perlmuttglanz
- einfache Anwendung durch Pumpspender

Badezimmer Rein*

- gebrauchsfertige Lösung
- mit Abperl-Effekt
- desinfizierend gemäß EN 1276
- materialschonend durch natürliche Säure
- auf Armaturen anwendbar

Schnelldesinfektion*

- desinfiziert Arbeitsflächen, Maschinen, Gegenstände, Türklinken etc.
- anwendbar zwischen den Arbeitsgängen
- Einwirkzeit ab 15 Sek., Noro-Virus ab 2 Min.
- wirkt gegen Bakterien inkl. MRSA, Salmonellen und Listerien, Tbc, Pilze inkl. Hefen und Schimmelpilze, Viren (BVDV und Vaccinia Virus)

*Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.

DIE WICHTIGSTEN PRODUKTE

Becharein Gläser Reiniger

- reduziert den Schankverlust (ca. 13%)
- für die manuelle Gläserreinigung
- hält den Bierschaum stabil
- ausreichend für bis zu 5000l Spülwasser
- bewährte Leistung gegen Rückstände wie Fett, Hopfen, Malz im warmen und kalten Wasser

Becharein Gläser SpülTabs

- dosiert sich selbsttätig
- in kaltem und warmen Wasser anwendbar
- 75 Tabletten, einzeln entnehmbar
- besonders für Druckspülgeräte empfohlen
- Hautverträglichkeit dermatologisch bestätigt

Profi Gläser Spülbürsten

- für die manuelle Gläserreinigung im Doppelspülbecken
- langlebige Nylonborsten
- für 0,2 - 0,5l Gläser

Bürsten Rein

- reinigt und bleicht in einem Arbeitsgang
- längere Lebensdauer der Bürsten, hält Borsten lange flexibel
- entfernt Bierschleim und Getränkereste

Dr. Becher GmbH
Vor den Specken 3
30926 Seelze

www.drbecher.de
info@drbecher.de

BECHER