



SCHÄDLINGSÜBERWACHUNG IN DER GASTRONOMIE

In Lebensmittelverarbeitenden Betrieben werden hohe Anforderungen an die Betriebshygiene und Lebensmittelsicherheit gestellt.

Die Lebensmittelgesetzgebung (LMG) und Hygiene Verordnung (HyV) fordern Schädlingsfreiheit in Gastrobetrieben und den Nachweis präventiver Massnahmen.

Welche Gefahrenbereiche sind zu überwachen gegen welche Schädlinge?

Gefahrenbereiche Gastronomie	Typische Schädlinge
Anlieferung, Keller, technische Räume	Ratten, Mäuse, Fliegen
Abfall, Entsorgung und Getränkelager	Ratten, Mäuse, Fliegen, Maden
Küche und Economat	Mäuse, Schaben, Fliegen, Ameisen, Motten
Gästebereich	Fliegen, Wespen, Ameisen

Wir bieten Ihnen ein auf Ihre Bedürfnisse angepasste Schädlings-Monitoring mit folgenden Vorteilen

- wichtiger Beitrag zur Betriebshygiene und Lebensmittelsicherheit
- Erfüllung gesetzlicher Vorgaben
- Lückenlose Dokumentation gegenüber externen Kontrollen
- Kein eigener Aufwand – Sie sparen Zeit und Geld

Schützen Sie Ihren Betrieb, Mitarbeiter und Gäste und Ihren guten Ruf!

Für eine gemeinsame Betriebsbesichtigung, Gefahrenanalyse und Offerte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Rufen Sie uns an: **0848 777 111**

Version 09 2019