



SCHÄDLINGSPRÄVENTION IN DER GASTRONOMIE

Die Lebensmittelgesetzgebung (LMG) und Hygiene Verordnung (HyV) fordern weitgehende Schädlingsfreiheit in Gastro-Betrieben und den Nachweis präventiver Massnahmen.

Mit günstigen Service Abos überwachen wir für Sie folgende Schädlinge

Gefahrenbereiche Gastronomie	Schädlinge
<i>Gästebereich</i>	<i>Fliegen, Wespen, Ameisen</i>
<i>Küche und Economat</i>	<i>Mäuse, Schaben, Fliegen, Ameisen, Motten</i>
<i>Anlieferung, Keller, technische Räume</i>	<i>Ratten, Mäuse, Fliegen</i>
<i>Abfall, Entsorgung und Lager</i>	<i>Ratten, Mäuse, Fliegen, Maden, Wespen</i>

- Wichtiger Beitrag zur Betriebshygiene und Lebensmittelsicherheit
- Erfüllung gesetzlicher Vorgaben
- Lückenlose Dokumentation für Sie und externe Kontrollen
- Kein eigener Aufwand – Sie sparen Zeit und Geld

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

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

V 2023