

Großküchenservice & Gastronomieservice

Unser Großküchenservice & Gastronomieservice ist für Sie da. Ob Sterne-Restaurant oder die Pizzeria um die Ecke, ob Hotelküche, Betriebskantine oder Imbissbude : Orte, an denen Lebensmittel verarbeitet oder gelagert werden, sind unter Hygieneaspekten immer als besonders sensible Bereiche zu betrachten. Als erfahrene Gebäudereiniger kennen wir bei Schmalstieg das Dilemma der Gastronomen: Zum einen sollen alle Gerichte den Gästen in einem appetitlichen und selbstverständlich gesundheitlich vollständig unbedenklichen Zustand überreicht werden – zum anderen herrschen ausgerechnet in Großküchen geradezu ideale Bedingungen für die Ausbreitung von Keimen.

So können Kochspritzer und Fettrückstände von Böden, Wänden und Arbeitsplatten im hektischen Betriebsalltag oft nicht sofort entfernt werden. Dasselbe Arbeitsgerät muss im Laufe eines Tages für die Zubereitung der unterschiedlichsten Speisen ständig wieder verwendet werden. Bevor die Speisen beim Konsumenten ankommen, sind bereits zahlreiche Menschen – und damit auch potentielle Keimträger – mit den Lebensmitteln in Kontakt gewesen. Spülmaschinen, Kühlsysteme, Dunstabzüge und andere Küchentechnik sind dauerhaft hohen Belastungen ausgesetzt. Gerichte müssen im Voraus hergestellt und oft längere Zeit warmgehalten werden etc...

Vor diesem Hintergrund muss die Reinigung von Großküchen genauso wie von kleinen oder mittleren Restaurantbetrieben als besondere Herausforderung angesehen werden.



Sauberkeit mit Liebe zum Detail

Großküchenservice: HACCP – fünf Buchstaben für mehr Lebensmittelsicherheit

Um den speziellen Anforderungen an die Hygiene in Gastronomiebetrieben und der lebensmittelverarbeitenden Industrie zu begegnen, wurde 2006 EU-weit ein strenges Kontrollsystem zur Lebensmittelsicherheit, das sog. HACCP-Konzept, verpflichtend eingeführt. Die Abkürzung HACCP steht für "Hazard Analysis and Critical Control Points", was übersetzt "Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte" bedeutet.

Dieses ursprünglich in den USA in Zusammenarbeit mit der NASA entwickelte Präventivkonzept zur Identifizierung und Eingrenzung möglicher Risikofaktoren in der gesamten Lebensmittelkette ist mittlerweile seit Jahrzehnten international erprobt und wird ständig weiterentwickelt. Das Hauptaugenmerk liegt bei HACCP auf Maßnahmen zur Vorbeugung von Gesundheitsgefahren und der ständigen Qualitätssicherung, wozu auch die ausführliche Dokumentation aller Vorgänge gehört. Der damit verbundene bürokratische und personelle Aufwand ist gerade für kleinere Restaurants oder die Betreiber von Imbissbuden und -wagen nur schwer alleine zu leisten.

Werden jedoch Hygienevorschriften unzureichend dokumentiert und kommuniziert und es kommt zu beanstandeten Mängeln oder gar Schadensfällen für Verbraucher, kann das für den betroffenen Betrieb schnell sehr unangenehme Folgen haben. Im schlimmsten Falle droht die Schließung durch das Gesundheitsamt. Hier hilft Ihnen unser Großküchenservice den Überblick zu behalten und Mängel in der Hygiene zu verhindern.

Gastronomiebetreibern in und um Hannover bietet Schmalstieg daher ausführliche Beratung und Unterstützung bei der Umsetzung aller durch das HACCP-System vorgeschriebenen Maßnahmen an.

Wir helfen bei der Erstellung von Hygieneplänen, schulen Mitarbeiter und führen neben der regelmäßigen Grundreinigung aller Betriebsflächen auch spezielle Desinfektionsmaßnahmen durch (detaillierte Informationen dazu finden Sie auch unter dem Oberbegriff "Desinfektion und Hygieneservice"). Wenden Sie sich an unsere qualifizierten Fachkräfte für alle Fragen zu einem maßgeschneiderten HACCP-Konzept für Ihren Gastronomiebetrieb im Großraum Hannover.



Unser Gastronomieservice – zuverlässig und leistungsstark

Großreinemachen in der Großküche – kein Problem für uns!

Folgende Leistungen bieten wir Ihnen im Bereich Gastronomie und Großküchenservice gemäß HACCP Richtlinien u.a. an:

- tägliche Grundreinigung des gesamten Küchenbereiches, nach Feierabend oder vor Betriebsbeginn
- Grundreinigung aller Geräte und Einbauten, inkl. Dunstabzugshauben, Spülmaschinen, Edelstahlspülen und Kühltechnik, sowie ggfls. Desinfektion
- Reinigen und Desinfizieren von Böden, Decken und Wänden
- Außenreinigung von Rohrleitungen, Abluftfiltern und Belüftungssystemen
- schnelle Hilfe beim Auftreten von Mängeln oder Störungen, z.B. Geruchsbildung in Abluftsystemen
- Schädlingsbekämpfung
- Mängelbeseitigung und abschließende Desinfektion aller betroffenen Flächen
- themenspezifische Schulungen für Küchen- und Servicemitarbeiter , z.B. zur Händehygiene, dem richtigen Umgang mit empfindlichen Lebensmitteln oder zur Einhaltung der Kühlkette
- Unterstützung bei der Erstellung von Hygieneplänen
- Unterstützung bei der Kontrolle und Dokumentation aller implementierten Hygienemaßnahmen

Mit unserer zuverlässigen und fachkundigen Hilfe im Großküchenservice wird auch Ihre Großküche garantiert lebensmittelsauber. Denn nicht umsonst sind wir das dienstälteste Gebäudereinigungsunternehmen in Hannover : Auf unsere Erfahrung können Sie sich verlassen, wenn es um Sauberkeit und Hygiene geht. Überall – und ganz besonders in der Küche.

Diese Dienstleistung bieten wir an für:

**HANNOVER · HANNOVER REGION · LEHRTE · SEHNDE · CELLE ·
GARBSEN · HILDESHEIM · WOLFSBURG · BRAUNSCHWEIG**