**Alles sauber? Aber sicher! Hygiene und Sicherheit für Großküchen aus einer Hand**

*Rentokil Initial bietet Komplettservice für die Großgastronomie*

Köln, 30.03.22. Rentokil Initial bietet einen einzigartigen Komplettservice für Großküchen. Der Weltmarktführer im Bereich Hygienemanagement inspiziert, reinigt, desinfiziert und beugt Bränden und Schädlingen vor. Durchgeführt wird dies von fachkundigen Technikern.

**Professionelle Küchenreinigung nach Maß**

Der Großküchen-Hygieneservice nach HACCP umfasst vorerst eine Inspektion und die Erstellung eines Hygiene-Berichts. Im Anschluss erfolgt eine sorgfältige Grundreinigung und die Entfernung von Ablagerungen an offenen und auch versteckten Bereichen, die bei der täglichen Reinigung ausgelassen werden. Dafür werden Gerätverkleidungen und Bodenblenden entfernt. Die abschließende Desinfektion aller Bereiche schafft die ideale Grundlage für die tägliche Oberflächenreinigung.

**RLT-Hygieneinspektion und -Reinigung**

Um die Bildung von Brutstätten für Keime zu verhindern, die durch den Luftstrom munter in die Raumluft transportiert werden, müssen Raumlufttechnische (RLT) Anlagen zwingend regelmäßig gewartet werden. Dies umfasst regelmäßige Inspektionen und fachgerechte Reinigungen. Rentokil Initial führt dies als einer der wenigen oder möglicherweise einziger Anbieter im Rahmen eines Komplettservices fachgerecht nach VDI 6022 durch.

**Reinigung von Abluftanlagen zum Schutz vor Bränden**

Fettablagerungen in Küchenabluftanlagen stellen ein nicht zu unterschätzendes Hygiene- und Brandrisiko für Unternehmen dar. Daher ist eine Küchenabluftreinigung als vorbeugender Brandschutz nach VDI 2052 wichtig, nicht zuletzt für den Versicherungsschutz. Die Inspektion der Abluftanlagen mit Video-Analyse ist dabei ebenso ein wichtiger Bestandteil des Services von Rentokil Initial wie die fachgerechte Reinigung und der Austausch von Flammschutzfiltern.

**Schädlinge haben keine Chance**

Wo mit Lebensmitteln gearbeitet wird, fühlen sich Schädlinge besonders wohl. Um einen Schädlingsbefall zu verhindern und das Risiko einer Kontaminierung zu mindern, gehen die Rentokil Schädlingsbekämpfungsexperten ans Werk. Eingebettet in das HACCP-Konzept wird vorerst eine Inspektion durchgeführt, um anschließend ein individuelles, effektives Maßnahmenkonzept zu entwickeln. Die regelmäßige Überwachung durch vernetzte Lösungen und das Online-Kundenportal myRentokil ermöglicht eine effiziente und kontaktlose Befallsprävention.

**Regelmäßige Handhygiene schützt vor Kontaminationen**

Ein nicht unerhebliches Hygienerisiko geht auch von den Mitarbeitern direkt aus. Eine regelmäßige und konsequente Hygiene – vor allem der Hände – ist daher im Umgang mit Lebensmitteln das A & O. Die Hygiene-Experten von Initial installieren und überwachen innovative und effektive Handhygiene-Lösungen. Durch den Einsatz qualitativ hochwertiger Produkte zur Handhygiene können Unternehmen sichergehen, dass die Gesundheit, der Infektionsschutz und das Wohlbefinden ihrer Mitarbeiter und Kunden gewährleistet ist. Ob Handtuch-, Seifenspender oder Spender zur Desinfektion und Hautpflege – sämtliche Produkte sind in den preisgekrönten Produktlinien Signature und Reflection sowie zum Teil in kontaktlosen Varianten erhältlich.

Über Rentokil Initial:

Die Rentokil Initial GmbH & Co. KG gehört zu einem der größten Service-Konzerne weltweit und setzt als Innovationsmarktführer seit mehr als 100 Jahren weltweit Maßstäbe im Bereich der Schädlingsbekämpfung, professionellen Hygienedienstleistung, Vorratsschutz und Innenraumbegrünung. Die Rentokil Initial Gruppe ist in über 85 Ländern aktiv und beschäftigt mehr als 44.000 Menschen unterschiedlichster Kulturen im Dienste einer gemeinsamen Mission: „Menschen schützen, Leben verbessern“. Mit Expertise und Leidenschaft. In Deutschland setzen sich jeden Tag mehr als 800 Mitarbeiter dafür ein, den mehr als 30.000 Kunden einen exzellenten Service zu bieten. Die Rentokil Initial GmbH & Co. KG deckt folgende Geschäftsbereiche und Services ab:

1. Rentokil Schädlingsbekämpfung:
* Effektive Schädlingsprävention und -bekämpfung in und um Gebäude sowie bei Material & Vorräten
* Digitales, kontaktloses Schädlingsmanagement
1. Initial – Die Hygiene-Experten:
* Innovative Waschraumhygiene-Produkte und -Komplettservice
* Effektive Lufthygiene-Produkte und -Komplettservice
1. Rentokil Technischer Hygieneservice:
* Oberflächendesinfektion (Corona)
* Großküchen-Hygieneservice nach HACCP
* Vorbeugender Brandschutz nach VDI 2052
* Hygieneinspektion nach VDI 6022
* Reinigung von RLT-Anlagen nach VDI 6022
* Reinigung von Kühltürmen nach VDI 2047
* Trinkwasseranalyse nach VDI 6023
* Hygieneaudit
* Hygieneservice für Sanitäreinrichtungen
1. S&A – Experten für Vorratsschutz:
* Schädlingsprävention und -bekämpfung bei Vorräten & Material, in Großräumen, Lagern, Containern und Schiffen
1. Ambius – Experten für Innenraumbegrünung:
* Gesundheitsfördernde Innenraumbegrünung und -beduftung, Dekoration

Weitere Infos unter: [www.rentokil-initial.de](http://www.rentokil-initial.de)

**Pressekontakt Rentokil Initial:**

Susann Piersig

Tel.: +49-177-236 15 27

susann.piersig@pi-essenz.de