

## Nachhaltige Reinigungslösungen für Bäckereien

Für die Herstellung und den Verkauf von Backwaren

# Inhalt

Nachhaltige Reinigungslösungen für Bäckereien



SAUBERE  
PRODUKTE  
FÜR DIE UMWELT

Seite 4



NACHHALTIG UND  
RESSOURCEN-  
SCHONEND

Seite 9



HYGIENISCH  
EINWANDFREIE  
LEBENSMITTEL

Seite 13

Nachhaltige Produkte für den Bäckereibetrieb **04-07**  
Hygienisch einwandfreie Produktionsprozesse **08-11**  
Reinigung Produktionsstätte **12-17**  
Filiatreinigung, Ansprechpartner **18-19**







Saubere Produkte für die Umwelt

# Nachhaltige Lösungen für die Backindustrie

Konsumenten suchen zunehmend nach nachhaltigen Alternativen zu konventionellen Reinigungsprodukten, ohne dabei auf Leistungsfähigkeit verzichten zu wollen. Wir betreiben in diesem Bereich intensive Forschung, um bessere Rezepturen für unsere Produkte zu finden, die diesen gestiegenen Anforderungen genügen und auf nachhaltigen und ökologischen Rohstoffen basieren.

## Forschung und Umweltschutz

Unsere Forschungsabteilung arbeitet intensiv daran, die perfekte Balance zwischen Wirtschaftlichkeit, Qualität und Wirksamkeit auf der einen und Ökologie und Nachhaltigkeit auf der anderen Seite zu finden. Wir verfügen in unserem Haus über alle erforderlichen Ressourcen, um eine eigenständige Lösung zu entwickeln. Dabei hilft uns eine über Jahrzehnte gesammelte Expertise in Bezug auf Reinigungsmittel in Backbetrieben. Wir entwickeln richtungsweisende Produkte, die auf dem Markt einzigartig sind.

Die Rezepturen von **SOLVERDE®** kommen ohne besorgniserregende Substanzen (SVHCs) aus und sind frei von Phosphaten, Phosphonaten, Perboraten und NTA. Unsere neu entwickelten Formulierungen setzen wir in Produkten und Waschverfahren um und setzen dabei auf Umweltzertifizierungen wie das EU Ecolabel und die FiBL Liste. Dabei gilt immer, dass eine ökologisch nachhaltige Verhaltensweise mit BÜFA beginnt.

Es ist gesellschaftlich breit akzeptiert, dass ein sorgsamer Umgang mit der Natur und ihren Ressourcen heute einen zentralen Stellenwert einnimmt. Das gilt auch für Ihre Kunden, die sensibel auf das Thema Umweltschutz reagieren. Was mit unserer inneren Haltung begann ist heute in Gesetzen ausformuliert, taucht in Vorgaben auf und führt zu wichtigen Selbstverpflichtungen. Mit **SOLVERDE®** wachsen Sie mit diesen gestiegenen Anforderungen mit.

*Als Unternehmen der chemischen Industrie sehen wir uns gegenüber unserer Umwelt besonders in der Verantwortung.*



## Was bedeutet ökologische Nachhaltigkeit für Sie?

Wir geben auf die Frage nach der ökologischen Nachhaltigkeit eine klare Antwort mit unseren ressourcenschonenden Produkten und Verfahren, die Natur, Mensch und Umwelt schützen. Selbst bei niedrigen Temperaturen und einer geringen Dosierung erzielen unsere Kunden mit unseren Produkten hervorragende Ergebnisse.

Eine exzellente Umweltverträglichkeit und maximale Effizienz gehen hier Hand in Hand. Wir arbeiten unermüdlich daran, die Rezepturen zu verbessern und alle Ressourcen optimal einzusetzen.

Wer sich für unsere Produkte entscheidet, hat die Gewissheit, jederzeit umweltschonend zu reinigen. Denn die Reinigungsmittel genügen den hohen Anforderungen des EU Ecolabels und der FiBL Liste.



## Was ist das EU Ecolabel?

In sechs Punkten stellen wir Ihnen dar, warum unsere EU Ecolabel zertifizierten BÜFA Produkte für Sie die beste Wahl sind:

### 1. Keine schädlichen oder umweltbelastenden Substanzen

Viele konventionelle Reinigungsmittel besitzen Substanzen, die der Umwelt schaden. Unsere Produkte erfüllen strenge Anforderungen in Hinblick auf die biologische Abbaubarkeit von Tensiden. Biologisch schwer abbaubare Stoffe wie EDTA, Mikroplastik und Triclosan sind verboten. Unsere Rezepturen sind frei von toxischen, krebserregenden, mutagenen oder reproduktionstoxischen Substanzen.

## 2. Palmöl aus nachhaltiger Produktion

Das EU Ecolabel erlaubt die Verwendung von Palmöl aus nachhaltiger Produktion. In unseren Produkten finden Sie kein Palmöl aus Plantagen, für die Regenwaldflächen weichen mussten. Alle unsere Produkte sind RSPO (The Roundtable for Sustainable Palm Oil) zertifiziert. Das stellt sicher, dass die Ressourcen tatsächlich aus nachhaltiger Produktion stammen.

## 3. Geringe Menge an Abfällen

Wir setzen bei unseren Produkten auf recycelbare Materialien und helfen dabei, die Menge an anfallenden Kunststoffen und Abfällen zu reduzieren. Damit erfüllen wir eine weitere wichtige Vorgabe des EU Ecolabels. Zudem geben wir dem Verbraucher klare Anweisungen, wie er die Verpackung ordnungsgemäß entsorgen kann.

## 4. Kein unnötiger Energie- oder Wasserverbrauch

Wir setzen uns konsequent dafür ein, alle Ressourcen optimal zu nutzen und einer Verschwendung von Wasser und Energie entgegenzuwirken. Unsere Reinigungsmittel sind auch bei niedrigen Temperaturen und geringer Dosierung wirksam. Die Gebrauchstauglichkeit unserer Produkte ist geprüft.

## 5. Keine Überdosierung

Mit Dosierungshinweisen auf unseren Produkten tragen wir dazu bei, dass die empfohlene Dosierung eingehalten wird. Das EU Ecolabel sieht vor, dass jedem Produkt leicht nachvollziehbare, vollständige und genaue Anweisungen zur Dosierung vorliegen. Die Vorgaben stellen sicher, dass die Referenzdosis in keinem Fall eine bestimmte Einsatzmenge überschreitet.

## 6. Selbstverzicht auf phosphorhaltige Substanzen

Wir belegen unsere nachhaltige Herangehensweise auch mit einem freiwillig auf-erlegten Selbstverzicht auf phosphorhaltige Substanzen. Dadurch leisten wir einen wichtigen Beitrag zur Eutrophie-Vermeidung und damit der Anreicherung von Nährstoffen im Ökosystem wie etwa in Gewässern.

Die Einhaltung aller Vorgaben des EU Ecolabels und unser freiwilliger Selbstverzicht münden in folgende hervorragende Eigenschaften unserer Reinigungsprodukte:



- Natürliche Inhaltsstoffe durch zertifizierte Herkunft der Rohstoffe
- Verzicht auf phosphorhaltige Substanzen
- Einsatz von 100% wiederverwendbaren Verpackungen
- Geringstmöglicher Ertrag in aquatische Ökosysteme
- Geringste Einsatzmengen für beste Reinigungsleistungen
- Geprüfte Produkte und Dosierungen
- Erhöhte Sicherheit in der Anwendung





### Was ist die FiBL Liste?

Neben den zuvor genannten Kriterien des EU Ecolabels erfüllen viele Produkte ebenfalls die Kriterien der FiBL Betriebsmittelliste für die ökologische Produktion in Deutschland.

Basis für die Meldung bei der FiBL ist die sogenannte European Input List (EIL) und diverse Europäische Verordnungen.

In diesen Dokumenten werden die Kriterien und Voraussetzungen beschrieben, die erfüllt sein müssen, um ein Produkt in die FiBL Liste aufzunehmen.

Die Vorgaben der FiBL Liste und des EU Ecolabels haben große Überschneidungen. Die FiBL Liste verbietet konkret folgende unerwünschte Substanzen:

- ◆ Biologisch schwer abbaubar Tenside
- ◆ Bestimmte Säuren und deren Salze mit einem bestimmten Anteil in der Rezeptur des Produkts
- ◆ Weitere unerwünschte Komponenten wie z. B. chlorhaltige Verbindungen wie Triclosan, Perchlorate, Chlordioxid usw.









# Hygienisch einwandfreie Produktionsprozesse

Nachhaltig und ressourcenschonend



Die Herstellung und der Verkauf von Backwaren unterliegen strengen Richtlinien und sind mit einem hohen Hygieneaufwand verbunden. Die regelmäßig wiederkehrende Reinigung und Desinfektion im Backbetrieb und Filialbereich sind wichtige Ausgangspunkte, um einen hygienisch einwandfreien Produktionsprozess zu garantieren.

## Was Sie beachten sollten

Sowohl im Herstellungsprozess als auch beim Verkauf in der Filiale gibt es diverse Anforderungen an das Hygienemanagement:

- Entfernung hartnäckiger, klebriger und eingebrannter Verschmutzungen von Knetmaschinen, Backöfen, Stikkenwagen, Oberflächen und Böden
- Die Einhaltung des HACCP-Konzeptes, zur Gefahrenanalyse und Bestimmung kritischer Lebensmittelkontrollpunkte
- Individuelle und betriebskonforme Erarbeitung von Hygienekonzepten für Back- und Verkaufsräume
- Professionell geschulte Mitarbeiter, welche jeden hohen Hygienestandard zur vollen Kundenzufriedenheit erfüllen

*Wir bieten Ihnen individuelle Lösungen für das professionelle Hygienemanagement in Bäckereien.*

Unsere ökologisch nachhaltigen Produkte tragen zur betriebsinternen und persönlichen Hygiene in Bäckereien bei. Wir garantieren Ihnen, dass unsere Reinigungsleistungen alle gesetzlichen Normen zur Betriebshygiene erfüllen. Unsere Desinfektions- und Reinigungsmittel sind lebensmitteltauglich und für die Verwendung in der Lebensmittelherstellung und -produktion geeignet.

Mit unserem ökologisch nachhaltigen Ansatz definieren wir einen neuen Standard bei der Entfernung von Verschmutzungen und stehen für Hygiene, die in jede Ecke und Nische dringt.

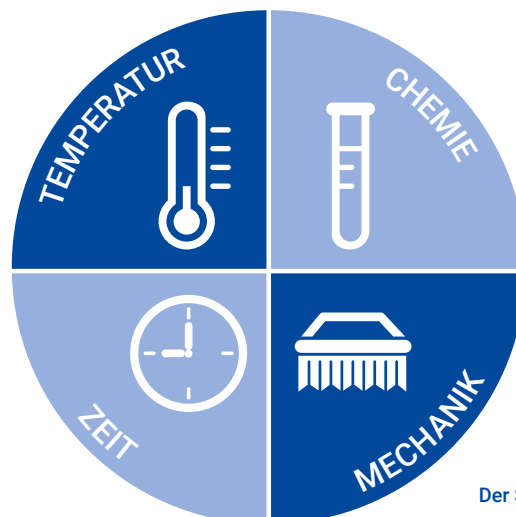
Sie benötigen ein Hygienekonzept oder eine Schulung? Gerne geben wir unser Wissen auch an Sie und Ihre Mitarbeiter weiter und bieten weitere Serviceleistungen an.

#### Die vier Faktoren einer erfolgreichen Reinigung

Unabhängig von der Produktauswahl, d. h. konventionell oder ökologisch, sind folgende vier Parameter grundlegend für den Reinigungserfolg verantwortlich: Mechanik, Temperatur, Zeit und Chemie, die zusammengefasst als der Sinnersche Kreis bezeichnet werden. Alle vier Faktoren sind direkt miteinander verknüpft und können nicht gegeneinander ausgetauscht werden, d. h. wird ein Faktor reduziert, müssen zwangsläufig die anderen drei Faktoren gemeinsam einen entsprechend größeren Beitrag leisten.

Als den Sinnerschen Kreis bezeichnet man vier Faktoren:  
Mechanik, Temperatur, Zeit und Chemie.

- 1 Mechanik**  
Der Faktor Mechanik sorgt dafür, dass der Schmutz von der Oberfläche abgetragen bzw. entfernt wird.
- 2 Temperatur**  
Die Temperatur hat einen offensichtlichen Einfluss auf die Reinigungsleistung. Je wärmer die Anwendungslösung ist, desto leichter sollte der Schmutz zu entfernen sein.
- 3 Zeit**  
Je länger die Spülzeit, desto besser ist die Reinigungsleistung. Ein langes und zwischenzeitliches Einweichen nimmt einen positiven Einfluss auf das Ergebnis der Reinigung.
- 4 Chemie**  
Die Chemie hat die Aufgabe den Schmutz von der Oberfläche zu lösen und gleichzeitig in der Lösung zu halten, um eine Wiederverschmutzung zu vermeiden. Mit der Auswahl der Reinigungskemie haben Sie den größtmöglichen Einfluss auf das Reinigungsergebnis.



Der Sinnersche Kreis









# Reinigung Produktionsstätte

Hygienisch einwandfreie Lebensmittel



Mit unserem EU Ecolabel und FiBL zertifizierten Produkten bieten wir für folgende Reinigungsaufgaben im Produktionsbereich nachhaltige, ökologisch wirksame Lösungen.

## Stikkenwagen

Der Stikkenwagen ist einer der Dreh- und Angelpunkte im Backbetrieb und damit ständig in Benutzung und verschmutzt.

Die hohen Backtemperaturen führen zu stark eingebranntem Teig und Mehleresten, eventuell gepaart mit hoch zuckerhaltigen Produktionsrückständen wie z. B. Gelee.

Die Art und Weise der Reinigung erstreckt sich von modern (automatische Stikkenwagenreinigungsanlage) über althergebracht (Tauchbad).

*Die Herstellung von hygienisch einwandfreien Backwaren unterliegt strengen Richtlinien.*

Egal welche Option zum Einsatz kommt, wir haben das richtige Reinigungsprodukt dafür.

In Reinigungsanlagen empfehlen wir einerseits **Oldomat Natural GSM**. Als Geschirrspülmittel ursprünglich entwickelt und ausgelobt, bietet es auch treue Dienste in der automatisierten Stikkenwagenreinigung.

Zusätzlich, wenn eine Schaumkomponente erwartet wird, bieten wir mit unseren alkalischen Schaumreinigern **Orbin Evolve** und **Orbin Evolve Forte** hier ebenfalls ökologische Alternativen.

Alle Produkte zeigen auch bei niedriger Dosierung eine starke Reinigungsleistung. Sie entfernen mühelos stark anhaftende Verkrustungen am Stikkenwagen und an den Stikkenblechen.





### Kistenwäsche

In der Lebensmittelindustrie kommen sowohl Kunststoffkisten (z. B. E1 und E2 Kisten) als auch Kunststoffpaletten (H1 u. ä.) und weitere Ladungsträger zum Einsatz. Diese sind ebenfalls mit den typischen Verschmutzungen aus dem Backbetrieb (u. a. Teigreste und Mehlhaftungen) belastet und müssen gereinigt werden.

Für diesen Einsatz empfehlen wir **Oldomat Natural GSM** sowie **Sibin PA**. Die schaumarme Rezeptureinstellung macht es zu einem hervorragenden ökologischen Kandidaten für den Einsatz in Kistenwaschanlagen.

Ein häufiges Problem bei der Kistenwäsche ist, dass die Kunststoffoberfläche aufgrund ihrer Natur schlecht trocknet.

Wird bei der Kistenwäsche zusätzlich ein hoher Trockenheitsgrad der gereinigten Kisten erwartet, so empfehlen wir unseren ökologischen Klarspüler **Oldomat Natural Clear**. Die abgestimmte Kombination oberflächenaktiver Substanzen ermöglichen gutes Ablaufen des Nachspülwassers und damit ein einwandfreies Trocknungsergebnis.

### Ausstellblech-, Backblech und Transportblechreinigung

Ausstellblech-, Backblech und Transportbleche gibt es in einer Vielzahl von Formen, Farben, Materialien und Ausführungen.

Hinzu kommen noch Schnittkuchenbleche, Snackwellen, Baguettebleche, Backformen- und Kästen, Tortenscheiben, Hamburgerbleche, Muffinbleche. In Summe eine schier unüberschaubare Anzahl, die eines gemeinsam haben: Die Reinigung nach der Benutzung.

Die Beständigkeit von Edelstahl ist dabei nicht mit der von Aluminium – egal ob gold- oder schwarzeloxiert oder gar pulverbeschichtet, zu vergleichen. Somit ist Materialverträglichkeit eine wesentliche Eigenschaft der zum Einsatz kommenden Produkte.

Für die maschinelle Reinigung empfehlen wir **Oldomat Natural GSM** sowie **Sibin PA**.

Bei der manuellen Anwendung können Sie unseren Schaumreiniger **Orbin S-OC** für stark anhaftenden Verschmutzungen oder **Orbin Evolve** für eine geringe, gemäßigte Verschmutzung.





### Gärgutträger / Gärkörbe

Wer Brot backt, kennt die Voraussetzungen für einen erfolgreichen und luftigen Brotteig. Nach dem Kneten kommt die Ruhe, um den Teig gehen zu lassen. Für diese Ruhstätte kommen sogenannte Gärgutträger bzw. Gärkörbe zum Einsatz, um einen optimalen Gärprozess zu fördern.

Gärgutträger kommen allerdings nur vor dem Backprozess zum Einsatz, d. h. sie werden nicht in den Backofen gestellt.

Die Reinigung von Gärgutträgern aus Holz ist heikler, als die Reinigung von Trägern aus Metall. Zuallererst sollte nach jeder Benutzung eine Träger-Reinigung erfolgen. Denn am Ende ist ein hygienisch einwandfreies Lebensmittel Wunsch aller Bemühungen!

Als Verschmutzungen sind fast ausschließlich Teig- und Mehreste anzutreffen. Vor der Reinigung ist es empfehlenswert die Körbe komplett durchtrocknen zu lassen. Ein ausnahmslos gut durchgetrockneter Korb beugt einerseits der Schimmelbildung vor, andererseits ermöglicht er Teig- und Mehreste auszuklopfen bzw. mit einer Bürste auszubürsten.

Hartnäckigere Verschmutzungen werden dabei häufig mit einer verdünnten wässrigen Seifenlauge ausgebürstet. Für diesen Zweck empfehlen wir **Orbin Evolve**. Gärgutträger aus Metall können ebenfalls, wie zuvor beschrieben, manuell gereinigt werden. Alternativ können Gärgutträger aus Metall maschinell gereinigt werden, für diesen Einsatz empfehlen wir **Oldomat Natural GSM** sowie **Sibin PA**.

Zusätzlich wird bei Gärgutträgern, insbesondere bei Körben, häufig noch ein Leinentuch zum Schutz verwendet. Das Tuch bietet zwei Vorteile:

- 1 Der Korbträger ist einfacher zu reinigen, da die Hauptverschmutzung am Tuch hängt.
- 2 Das Tuch kann einfach in einer Waschmaschine gewaschen werden. Bei Schimmelbefall ist ein hygienisch wirksamer Stockfleckenentferner oder ein Desinfektionsmittel (Biozid\*) sinnvoll.

*Selbst hartnäckige Verschmutzungen wie eingebrannte oder klebrige Produktreste entfernen unsere Reiniger mühelos.*



### Transportwagen- und Knetmaschinen-Reinigung

Von der Teigherstellung bis zum Transport des Teigs zur Weiterverarbeitung – nach jedem Produktionsprozess ist eine Reinigung verpflichtend, um die transportierte Ware hygienisch einwandfrei zu halten.

Die hier anzutreffenden Verunreinigungen basieren meist auf Stärke und Eiweiß. Somit ist eine hohe Stärke- und Eiweißlösekapazität der Schlüssel zum Reinigungserfolg.

Zum einen kann die manuelle Anwendung über Verschäumung erfolgen. Hierbei wird das Reinigungsprodukt in der gewählten Anwendungslösung mittels Luftdruck und Schaumgerät auf die Anlage bei gewählter Temperatur und Einwirkzeit aufgetragen und anschließend mit ausreichend Wasser abgespült.

Für die perfekte Verschäumung empfehlen wir die ökologischen Produktalternativen **Orbin Evolve Forte** und **Orbin S-OC**.

Kommen überdimensionierte und automatisierte Reinigungsanlagen zum Einsatz, so empfehlen wir die Anwendung von schaumreduzierten bzw. schaumgebremsten Produkten wie **Oldomat Natural GSM** sowie **Sibin PA**.

\* Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.

### Backofen

Professionelle Backöfen werden in der Großküche täglich genutzt. In der Regel kommen hier Herdblöcke zum Einsatz, die einer speziellen Reinigung und Pflege bedürfen.

Die von uns empfohlenen Reinigungsprodukte für den Backofen heißen **SIBIN PA** und **ORBIN S-OC**. Ob überschüssiges Fett, eingebrannte Koch- und Backwaren oder sonstige hartnäckige Verschmutzungen, unsere Reinigungsmittel arbeiten effektiv und rückstandslos.

Unser hochalkalisches Reinigungsmittel **Sibin PA** ist schaumfrei und stapelfähig. Hartnäckige Fett-, Eiweiß- und sonstige organische Verschmutzungen, die sich fest auf der Oberfläche angelagert haben, lassen sich mühelos entfernen.

Im Gegensatz dazu ist **Orbin S-OC** ein alkalischer und chlorfreier Schaumreiniger. Dieser wurde speziell für die Anwendung in der lebensmittelverarbeitenden und -erzeugenden Industrie konzipiert und ist ebenfalls als Tauchbadreiniger anwendbar.

Ob überschüssiges Fett, eingebrannte Koch- und Backwaren oder sonstige hartnäckige Verschmutzungen, unsere Reinigungsmittel arbeiten effektiv und rückstandslos.

### Tiefkühlzelle

In der Tiefkühlzelle werden Lebensmittel eingelagert, um diese zu konservieren und keimfrei zu halten. Im Backbetrieb müssen vor allem leicht verderbliche Waren und Teiglinge adäquat gekühlt werden, um den Gärprozess zu stoppen. Zur Reinigung der Tiefkühlzelle empfehlen wir unseren anwendungsfertigen Spezialreiniger **Tolo Polar**. Eine Entnahme der Lebensmittel und ein Abtauen sind nicht erforderlich, da die Reinigungsaktivität auch bei Tiefkühltemperaturen von  $< -18^{\circ}\text{C}$  deutlich vorhanden ist. Der Reiniger kann auf allen wasser- und alkoholbeständigen Oberflächen aufgetragen werden. Dazu zählen zum Beispiel Fliesen, Beton, Kunststoff, Aluminium und Edelstahl.





### Böden

Die Böden in einer gewerblichen Bäckerei sollen rutschhemmend, wasserundurchlässig und leicht zu reinigen sein. Verunreinigungen wie festgetretene und angetrocknete Teigreste, Mehlrückstände sowie Öle, Fette und Eiweiße stellen eine Reinigungs Herausforderung dar.

Für die Reinigung der Böden empfehlen wir daher unseren hochkonzentrierten und mildalkalischen Allzweckreiniger **Omnia Evolve**. Dieser zeichnet sich durch ein breites Anwendungsspektrum aus, ist fettlösend, ein sehr guter Geruchsabsorber und anwendbar auf fast allen Materialien. Kacheln und Fugen lassen sich insbesondere problemlos reinigen.

### Sozialräume

Pausen- und Sozialräume dienen der Erholung und tragen zu einem gesunden Arbeitsklima bei. Um die Hygiene des Inventars innerhalb eines Sozialraumes zu garantieren und aufrechtzuerhalten, empfehlen wir Ihnen unser Produkt **Omnia Evolve**. Zu den bereits erwähnten Vorteilen und Eigenschaften des Produkts gesellt sich eine hochwirksame Reinigungsformel, die auf allen wasserbeständigen Oberflächen genutzt werden kann.

Mithilfe einer Verdünnungstabelle stellen wir sicher, dass es für jede Materialoberfläche eine reinigungswirksame Lösung gibt.

### Sanitärbereich

Auch im sanitären Bereich (z. B. Toiletten, Nasszelle) einer Bäckerei muss hygienisch gereinigt werden.

Dazu empfehlen wir den Sanitärreiniger **Bano Spezial**, bei dem es sich um einen hochwertigen Industrie-Oberflächenreiniger handelt. Das Produkt arbeitet auf Basis von Fruchtsäure.

**Bano Spezial** reinigt streifenfrei und löst Fett sowie Kalkverschmutzungen effizient und rückstandslos. Als Fugen- und Flächenreiniger benötigt er dazu keine aggressiven Mineralsäuren und hinterlässt eine angenehme Duftnote.

Für eine abschließende Desinfektion empfehlen wir **Tolo-Sept\***.

\* Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.



## Nachhaltiger Genuss

# Reinigung Filiale



Mit unserem EU Ecolabel und FiBL zertifizierten Produkten bieten wir für folgende Reinigungsaufgaben in der Filiale nachhaltige, ökologisch wirksame Lösungen.

### Personalhygiene

Die Lebensmittelsicherheit einer Bäckerei umfasst alle Maßnahmen zur Lebensmittelhygiene. Diese Gewährleistung stellt sicher, dass die Handelsware für den Endverbraucher unbedenklich konsumierbar ist. Es muss demzufolge ausgeschlossen werden, dass von dem produzierten Lebensmittel eine Gefahr durch Kontamination, z. B. durch Bakterien oder Fremdkörper, ausgeht.

Zur Aufrechterhaltung von Lebensmittelstandards innerhalb einer Bäckerei sind alle Maßnahmen der Personalhygiene einzuhalten.

Neben dem Tragen vorschriftsmäßiger Arbeitsschutzkleidung gehört dazu die Personalhygiene vor und nach dem Arbeitsprozess. Für die Handreinigung empfehlen wir Ihnen unser Produkt **Tolo Soft OD**.

Die silikonfreie Hautreinigungslotion ist frei von Mikroplastik und für empfindliche Haut geeignet. Als pH-hautneutrales Handreinigungsmittel wurde **Tolo Soft OD** dermatologisch getestet und bewertet. Das hautfreundliche Reinigungsprodukt überzeugt durch eine hohe Reinigungskraft und verhält sich mild zur Hautoberfläche. Das Produkt erfüllt alle Lebensmittelstandards und stellt sicher, dass keinerlei Geruchsstoffe in die Lebensmittelverarbeitung mit einfließen.

### Böden

Trittschmutz der Kundschaft vorm Thekenbereich einer Filiale sind gängig anzutreffende Verunreinigungen.

Zur streifenfreien Fußbodenreinigung und -pflege empfehlen wir unser alkalisches Universal-Reinigungskonzentrat **Omnia Evolve**. Der auf Basis nachwachsender Wirkstoffe formulierte Allzweckreiniger entfernt Trittschmutz mühelos.

### Flächen

Bei der allgemeinen Oberflächenreinigung in der Filiale kann es sich sowohl um Maschinen, Vitrinen, Sitzflächen, Tische oder sonstige Einrichtungsgegenstände handeln.

Mit unseren Produkten bieten wir Ihrem Unternehmen Betriebssicherheit auf allen Oberflächen, wie etwa Kunststoff, Metall oder Holz. Die von uns empfohlenen Produkte **Omnia Evolve** und **Tolo Sept\*** werden diesen Hygienebestimmungen gerecht.

Der bereits zuvor vorgestellte nachhaltige Allzweckreiniger **Omnia Evolve** ist für alle Materialoberflächen im Verkaufs- und Aufenthaltsbereich anwendbar. Die Flächendesinfektion **Tolo Sept\*** ist effektiv wie materialschonend und verdunstet rückstandsfrei. Es wirkt gegen eine Vielzahl von Bakterien und Viren, darunter z. B. COVID-19 (SARS-CoV-2).

### Sanitärbereich

Der sanitäre Bereich, z. B. Kundentoiletten, einer Bäckerei muss mehrmals täglich gereinigt werden.

Hierfür empfehlen wir unseren hochwertigen Sanitärreiniger **Bano Spezial**. Er wirkt auf Basis von Fruchtsäure.

**Bano Spezial** reinigt streifenfrei und löst Fett sowie Kalkverschmutzungen effizient und rückstandslos. Als Fugen- und Flächenreiniger benötigt er dazu keine aggressiven Mineralsäuren und hinterlässt eine angenehme Duftnote.

Für eine optional abschließende Desinfektion empfehlen wir **Tolo Sept\***.

### Geschirrspüler

Der professionell und gewerblich genutzte Geschirrspüler hat die Aufgabe Geschirr, Töpfe und sonstige Arbeitsmaterialien zu reinigen.



Für den Einsatz empfehlen wir **Oldomat Natural GSM** und **Oldomat Natural Clear**. Ersterer ist ein alkalisches, phosphat- und chlorfreies Reinigungskonzentrat, das für alle Wasserhärten und selbst für Maschinen ohne Wasserenthärter geeignet ist. Bei korrekter Dosierung reinigt das Konzentrat Spülgut aus Porzellan, Edelstahl, Kunststoff oder Glas schonend und effizient.

**Oldomat Natural Clear** ist ein saurer Klarspüler. Er schließt das Reinigungsergebnis mit einer tropfenfreien und einer ausgezeichnet glänzenden Oberfläche ab.

#### **Backofen**

Der Backofen ist das Herzstück jeder Bäckerei. Die häufige Benutzung erfordert eine tägliche Reinigung. Verschmutzungen wie Teig- und Zuckerreste sind oftmals anzutreffende Verunreinigungen.

Dafür empfehlen wir die Spezialreiniger **Orbin Evolve** und **Orbin GFB**. Sie versprechen neben hervorragenden Reinigungsergebnissen einen schonenden Umgang mit Ressourcen.

**Orbin Evolve** ist ein aluminiumverträglicher und alkalischer Schaumreiniger. Er ist materialschonend und besteht aus einem Wirkstoffgemisch nachwachsender Rohstoffe. Gleiches gilt für das anwendungsfertige Produkt **Orbin GFB**, einem Kraftreiniger, der selbst stark eingebrannte Verkrustungen und Fettablagerungen restlos entfernt.

\* Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.

#### **Testen Sie uns und überzeugen Sie sich von unseren hervorragenden Ergebnissen**

Wir setzen uns mit allen unseren Fähigkeiten und Ressourcen für die Entwicklung nachhaltiger und ökologischer Reinigungsprodukte ein und verlieren dabei die Effizienz im praktischen Einsatz unserer Kunden nie aus den Augen. Denn entscheidend ist die Leistung unter realen Bedingungen.

Machen Sie den Test und überzeugen Sie sich selbst von der Leistungsfähigkeit unserer Produkte für die Bäckereireinigung. Bei uns profitieren Sie von zertifizierten Reinigungsprodukten, die in Hinblick auf den Preis und die Leistung mit konventionellen Produkten mindestens gleichziehen.

#### **Ihre Ansprechpartner:**

**Michael Koch**  
Key Account Manager

Tel.: +49 (0) 175 713 92 73  
E-Mail: m.koch@buefa.de

**Francesco Pampalone**  
Fachwirt Reinigungs- und Hygienemanagement (FIGR)

Tel.: +49 (0) 151 566 279 79  
E-Mail: f.pampalone@buefa.de

# BÜFA

BÜFA Cleaning GmbH & Co. KG  
August-Hanken-Str. 30  
26125 Oldenburg  
Deutschland

FON + 49 441 9317 251  
FAX + 49 441 9317 100  
cleaning@buefa.de



[buefa-cleaning.com](http://buefa-cleaning.com)

Cleaning