

COLGED NEWS

Ohlsbach, den 19.05.2020

HYGIENEFAKTOR – SPÜLTECHNIK

Die Übertragung der Covid 19 – Viren erfolgt überwiegend über Tröpfchen die durch Husten, Niesen oder Atmen in die Umgebung abgegeben werden. Ein anderer **möglicher Übertragungsweg** wäre das **Geschirr und dass Besteck**, sowie Gläser und Tassen in einer **Gastronomie**, wenn das Spülsystem veraltet, defekt oder nicht existent ist.

Aus verschiedenen Gründen wird stellenweise noch von Hand ab gespült, was das nachfolgende Statement von unserer Kollegin Michaela Tiriakidis verdeutlichen soll: „Durch meine über 20 jährigen Erfahrungen im Gastgewerbe und in unterschiedlichen Gastronomien kann ich folgendes sagen, dass in den meisten Betrieben, in denen ich noch bis vor vier Jahren gearbeitet habe (Vereinsheim, Restaurant, Kneipen, Diskothek), die Gläser überwiegend per Hand gespült wurden. Dadurch hatte man zwar einen schnellen Nachschub an Gläsern (vor allem kalte Gläser) aber hygienisch sauber waren diese selten. Oft wurde noch nicht einmal das Wasser zwischendurch gewechselt. Diese Handhabung kann den neuen Richtlinien zur Corona-Pandemie nicht standhalten.“

Eine sichere und den Hygienevorgaben gemäß der DIN SPEC 10534 entsprechende Methode der desinfizierenden Geschirr- und Gläserreinigung erfolgt über moderne Spülmaschinen mit der dazugehörenden Chemie und Waschttemperaturen bei 60°C.

Die **COLGED** Spültechnik wird ausschließlich nach den sehr strengen Vorgaben der **DIN SPEC 10534** hergestellt und **erfüllen alle Hygienevorgaben** um einwandfreie und sichere Spülergebnisse zu erzielen.

→ **COLGED Spülmaschinen** sind nach den aktuell geforderten Standards **vollumfänglich** geeignet um eine einwandfreie **Geschirrhigiene** zu **gewährleisten**.

Darüberhinausgehend besitzen die **COLGED – TopTech** Geschirrspüler ein **Programm zur thermischen Desinfektion** nach dem **A0-Wert-Verfahren** in Anlehnung an die **ÖNORM ISO 15883-1 mit A0=30 für Geschirrspüler**, das für Österreich entwickelte Programm mit Waschtemperaturwerten **oberhalb von 65°C** arbeitet und **temperaturgesteuert** ist. Die Basis der o.g. ÖNORM entspricht der **EN ISO 15883** welche in Deutschland für die Thermodesinfektion von Krankenhausbesteck ab A0=60, z.B. für Bettpfannen, verwendet wird und dadurch **deutlich höheren Hygienenormen** gerecht wird.

→ Mit der **ProSan-Funktion** ist Ihre **COLGED Top-Tech Geschirrspülmaschine** bereits für **höhere Hygieneanforderungen** vorbereitet und somit eine gute Wahl für Ihre Investition zur oder nach der Wiedereröffnung.

Colged TopTech Spültechnik – SICHER – ZUVERLÄSSIG – DESINFIZIEREND

Das COLGED-Team steht Ihnen gerne mit weiteren Informationen zu ProSan zur Verfügung.

Robert Simon
Vertriebsleiter COLGED Deutschland – EUROTEC SRL

Impressum:

COLGED Deutschland – Filiale der EUROTEC SRL
Alte Gasse 8
77797 Ohlsbach

Telefon: 0781 990 67121
E-Mail: info@colged.de

EUROTEC SRL – divisione Colged
Viale Europa 24
37045 San Pietro di Legnago (Verona)

Telefon: +39 0583 2783
E-Mail: info_colged@itweurotec.it
Cap.Soc.: €6.456.000 i.v.
Reg. Imp. Verona 32820/2015
R.E.A. VR281824
Cod. Fisc IT12073160157