

















# Basics

## Produkte und Infos zur Hygiene in Gastronomie & Beherbergungsbetrieben



Bereich / Abteilung	 Produkt	Anwendung	Häufigkeit	Verantwortlich
<p><b>Bitte beachten Sie:</b>            Persönliche Handhygiene: Kurze saubere Fingernägel, kein Nagellack oder künstliche Fingernägel.            Essen, Trinken und Rauchen ist nur in den dafür vorgesehenen Räumlichkeiten erlaubt</p>				
<b>Handhygiene</b>				
<b>Händereinigung</b> 	<b>Pflegeseife Soft</b> 100%, 30 Sek. Art.: 6001	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hände anfeuchten</li> <li>- Pflegeseife Soft auf die Hände geben und gründlich die Hände waschen</li> <li>- Hände und Fingerzwischenräume gründlich abspülen und sorgfältig trocknen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- bei Arbeitsbeginn- und ende</li> <li>- bei sichtbarer starker Verschmutzung</li> <li>- vor jedem neuen Arbeitsgang</li> <li>- nach arbeiten mit problematischer Rohware (Fisch, Fleisch, Eier...)</li> <li>- nach dem Toilettenbesuch</li> <li>- nach der Pause</li> </ul>	- alle Mitarbeiter
<b>Handdesinfektion</b> 	<b>Lösung zur hygienischen Händedesinfektion nach WHO</b> 100%, 30 Sek. Art.: 1171	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hände waschen</li> <li>- 3ml Lösung zur hygienischen Händedesinfektion nach WHO auf die Hände geben und einreiben. Die Hände sollten dabei feucht bleiben</li> <li>- Problemzonen (Fingerkuppen, Fingerzwischenräume...) mit einbeziehen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- bei Arbeitsbeginn- und ende</li> <li>- beim Betreten des Küchenbereichs</li> <li>- vor jedem neuen Arbeitsgang</li> <li>- nach arbeiten mit problematischer Rohware (Fisch, Fleisch, Eier...)</li> <li>- nach Reinigungs- und Schmutzarbeiten, auch wenn Handschuhe getragen wurden</li> <li>- ggf. nach dem Toilettengang</li> <li>- ggf. Nach dem Naseputzen</li> </ul>	- alle Mitarbeiter
<b>Handpflege</b> 	<b>Pflegelotion</b> 100% Art.:9999	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ca. eine Haselnussgroße Menge auf dem Handrücken auftragen und sorgfältig einmassieren</li> <li>- Fingerkuppen, Fingerzwischenräume... beachten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nach dem waschen und trocknen der Hände</li> <li>- nach Arbeitsende</li> </ul>	- alle Mitarbeiter
<b>Gerätschaften und Arbeitsflächen</b>				
<p>Auf spannungslosen Zustand der Elektrogeräte achten!            Betriebsanleitungen beachten!            Empfindliche Oberflächen ggf. auf Beständigkeit prüfen!</p>				
	<p><b>Oberflächen in Küche, Theke und im Gastraum, Schränke, Schubladen, Griffe</b>  <b>Schneidbretter, Lebensmittelbehälter, Messer, Töpfe und Gläser</b>  <b>Gehäuse elektrischer Geräte</b>  <b>Aufschnittsmaschinen, Grills, Herde und Konvektomaten</b></p>			
<b>Reinigung</b> 	<b>Aktiv VR</b> 10-20ml auf 10 Liter Wasser Reinigungslösung NICHT antrocknen lassen! Für alle wasserbeständigen Oberflächen geeignet Art.:6328	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alkalischer Universalreiniger mit Fettlöseeigenschaften</li> <li>- Oberflächen ggf. vorab mit einer gebrauchsfertigen Lösung, z.B. mit Habla Profi-Pumpsprüher, einsprühen und kurz einwirken lassen</li> <li>- Oberflächen mit Schwamm oder Lappen gründlich reinigen</li> <li>- Lebensmittelberührende Oberflächen nach der Reinigung gründlich mit Trinkwasser spülen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nach dem Umgang mit problematischer Rohware (Fisch, Ei, Fleisch, Geflügel...)</li> <li>- 1 x täglich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Küchenpersonal</li> <li>- Externes Reinigungspersonal</li> <li>- Mitarbeiter hinter der Theke</li> <li>- Servicemitarbeiter</li> </ul>
	<b>Allzweckreiniger A</b> 50ml auf 8 Liter Wasser Art.:3291	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aktiver Allround-Reiniger für alle abwaschbaren Oberflächen</li> <li>- Reinigt Fußböden, Türen, Fliesen, Kacheln etc.</li> <li>- Selbst hartnäckige Verschmutzungen und Verkrustungen werden leicht gelöst.</li> <li>- Besonders aktiv und ergiebig</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bei Bedarf</li> <li>- 1 x täglich</li> </ul>	- Alle Mitarbeiter
	<b>Aktiv Glasrein</b> 100% Kann bei Bedarf bis zu 1:1 mit Wasser verdünnt werden Art.:3541	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gebrauchsfertiger Glasreiniger mit hervorragender Reinigungskraft.</li> <li>- Reinigt kraftvoll, schnell und streifenfrei alle Glas- und Spiegelflächen.</li> <li>- Durch besondere Inhaltsstoffe ist AKTIV-GLASREIN antistatisch und greift herkömmliche Kunststoffoberflächen nicht an.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bei Bedarf</li> <li>- 1 x täglich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Küchenpersonal</li> <li>- Reinigungspersonal</li> </ul>

	<p><b>Grill- und Konvektomatreiniger</b> 2-3% Reinigungslösung Kalt bis 80°C Art.:3081</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Flüssiger, alkalischer, Reiniger für Grills und Konvektomaten.</li> <li>- Entfernt mühelos sämtliche Gar- und Backablagerungen.</li> </ul>	- 1 x täglich	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Küchenpersonal</li> <li>- Reinigungspersonal</li> </ul>
	<p><b>Primusol GSR 16 Bistro</b> 2ml pro 1 Liter Frischwasser bis 8° dH 3-5ml Art.:3873</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Chlorfrei</b>, flüssiger, alkalischer, schaumloser Reiniger für automatische Reinigung von Behältern, Geschirr usw.</li> <li>- <b>Nicht für Aluminium geeignet !</b></li> <li>- Stark alkalischer Reiniger mit Wirkstoff gegen unerwünschte Kalkablagerungen.</li> <li>- Geeignet zur Behälterreinigung und Geschirreinigung</li> </ul>	- bei Bedarf	- Küchenpersonal
	<p><b>Effektomat Klarspüler KS</b> <u>Dosierung:</u> Je nach Wasserhärte 0,1-0,4 ml je Liter Klarspülflotte Art.:3023</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- saurer, universell einsetzbarer Glanztrockner für Geschirrspül-maschinen.</li> <li>- sehr gutes Netzvermögen,</li> <li>- vollständig biologisch Abbaubar</li> </ul>	- bei Bedarf	- Küchenpersonal
	<p><b>Gläserrein</b> Einige Tropfen des Konzentrats in das Spülwasser geben Art.:1401</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- manuelle Reinigung von Trinkgläsern und Krügen</li> <li>- nach der Reinigung mit frischem Trinkwasser klarspülen</li> <li>- Gläserrein beseitigt zuverlässig Fett- und Schmutzrückstände</li> <li>- Bierschaum bleibt stabil</li> </ul>	- bei jedem Wasserwechsel	- Thekenpersonal
	<p><b>Gläserrein Tabs</b> 1 Tab in den dafür vorgesehenen Behälter geben. Art.:1402</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zur Reinigung von Trinkgläsern und Krügen im Spülboy oder ähnlichen halbautomatischen Reinigungsgerätschaften</li> </ul>	- bei Bedarf, wenn vorheriger Tab verbraucht wurde	- Thekenpersonal
	<p><b>Spülmare</b> 5 – 10ml auf 10ltr Wasser Art.:3071</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Handmild und materialschonendes Spül- und Reinigungsmittel für Porzellan, Glas, Keramik, Metalle, lackierte Flächen, Gewebe und Kunststoffe</li> <li>- Stark geruchstilgend</li> <li>- schnelle und starke Fettlösekraft</li> <li>- kein Nachtrocknen erforderlich.</li> </ul>	- in jedes Spülwasser	- Küchenpersonal
<p><b>Desinfektion</b></p>  	<p><b>Hasept Domo</b> 100%, 30 Sek. Art.:1173</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Flächendesinfektionsmittel zur Schnell-desinfektion von Oberflächen und Gerätschaften.</li> <li>- Tötet innerhalb von 30 Sek alle relevanten Mikroorganismen ab. <b>Geprüft gegen CORONA-VIREN</b> nach den Richtlinien des Robert Koch Institutes sowie nach den europäischen EN 1276 und EN 1650.</li> <li>- Optimaler Einsatz zusammen mit dem 1 L Habla Profi-Pumpsprüher</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- bei Bedarf</li> <li>- 1 x täglich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Küchenpersonal</li> <li>- Externes Reinigungspersonal</li> <li>- Mitarbeiter hinter der Theke</li> <li>- Servicemitarbeiter</li> </ul>
	<p><b>Hasept A+</b> Sprühen und wischen kalt bis 30°C Art.:1168</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alkoholhaltiges Desinfektionsmittel</li> <li>- Geeignet für alle Oberflächen und Materialien</li> <li>- Breites Wirkungsspektrum</li> <li>- Sehr materialschonend</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- bei Bedarf</li> <li>- 1 x täglich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alle Mitarbeiter</li> <li>- Reinigungspersonal</li> </ul>
<b>Sanitärbereich und Fußböden</b>				
<p><b>Reinigung</b></p>  	<p><b>Allzweckreiniger S</b> 30 - 50ml auf 10 Liter Wasser, je nach Schmutzintensität Art.:3171</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aktiver saurer Reiniger für alle saure festen Oberflächen, wie Edelstahl, Fliesen und Kunststoff</li> <li>- Entfernt Kalk-, Rost- und Schmutzablagerungen</li> <li>- Ideal auch zum Einsatz im Sanitärbereich geeignet.</li> <li>- <b>NUR für säurefeste Oberflächen geeignet</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- bei Bedarf</li> <li>- 1 x täglich</li> </ul>	- Reinigungspersonal
	<p><b>Sanitärreiniger</b> 20 - 40 ml auf 8 Liter Wasser, je nach Schmutzintensität. Art.:3351</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saurer Reiniger für den Sanitärbereich</li> <li>- löst leicht und schnell Verkrustungen wie Wasserstein, Rost- Kalk- und Fettablagerungen bei Fliesen, Steinzeug, Kunststoff und Edelstahl</li> <li>- Reinigungslösung mit Lappen, Schwamm oder Bürste auftragen, Einwirken lassen und mit ausreichend Wasser abspülen</li> <li>- Hochglänzende Flächen trockenreiben</li> <li>- <b>Nicht geeignet für Marmor, Emaille und säureempfindliche Oberflächen!</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- bei Bedarf</li> <li>- 1 x täglich</li> </ul>	- Reinigungspersonal

  	<p><b>AHR Violetto</b> 10-20ml auf 10 Liter Wasser</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinigungsmittel zur effektiven Bodenreinigung</li> <li>- Kein Nachwischen nötig</li> <li>- Extrem hohes Schmutzlösevermögen</li> <li>- Geeignet für alle wasserbeständigen Böden, wie Natur- und Kunststein, PVC, Lino, ...</li> <li>- Auch zur Verwendung in automatischen Reinigungsmaschinen geeignet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- bei Bedarf</li> <li>- 1 x täglich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinigungspersonal</li> </ul>
<p><b>Desinfektion</b></p>   	<p><b>Hasept Domo</b> 100%, 30 Sek. Art.:1173</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Flächendesinfektionsmittel zur Schnell-desinfektion von Oberflächen und Gerätschaften.</li> <li>- Tötet innerhalb von 30 Sek alle relevanten Mikroorganismen ab. <b>Geprüft gegen CORONA-VIREN</b> nach den Richtlinien des Robert Koch Institutes sowie nach den europäischen EN 1276 und EN 1650.</li> <li>- Optimaler Einsatz zusammen mit dem 1 L Habla Profi-Pumpsprüher</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- bei Bedarf</li> <li>- 1 x täglich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Küchenpersonal</li> <li>- Externes Reinigungspersonal</li> <li>- Mitarbeiter hinter der Theke</li> <li>- Servicemitarbeiter</li> </ul>
	<p><b>Hasept A+</b> Sprühen und wischen kalt bis 30°C Art.: 1168</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alkoholhaltiges Desinfektionsmittel</li> <li>- Geeignet für alle Oberflächen und Materialien</li> <li>- Breites Wirkungsspektrum</li> <li>- Sehr materialschonend</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- bei Bedarf</li> <li>- 1 x täglich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alle Mitarbeiter</li> <li>- Reinigungspersonal</li> </ul>

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sicherheitsdatenblättern sowie Betriebsanweisungen.  
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Außendienst oder rufen Sie uns einfach an.

Alle angeführten Produkte sind ausschließlich für industrielle Zwecke bestimmt. Diese Informationen beziehen sich lediglich auf oben genannte Produkte und muss nicht gültig zu sein, wenn diese mit anderen Produkten oder in einem beliebigen Prozess eingesetzt werden. Die Informationen entsprechen unseren heutigen Kenntnissen und werden mit bestem Gewissen, allerdings ohne eine Garantie gegeben. Es bleibt in der Verantwortlichkeit des Benutzers, sich davon zu überzeugen, ob die Information vollständig und für seinen besonderen Verwendungszweck des Produktes geeignet ist.

### Neben Qualitätssicherung wird bei HABLA traditionell der Umweltschutz großgeschrieben.

Darum achten wir bei unseren Produkten und Dienstleistungen zwar stets auf höchste Qualität und perfekten Service - aber nie auf Kosten der Umwelt.

Wir tragen mit allen uns zur Verfügung stehenden technischen, personellen und finanziellen Mitteln dazu bei, unsere Umwelt zu schonen, Ressourcen zu sparen und Abfall zu vermeiden.

- Strikte und kontinuierliche Berücksichtigung umweltrelevanter Vorgaben in allen Produktions- & Servicestufen
- Vermeidung und Minimierung von Umweltbelastungen durch nachhaltige Wirtschafts- und Betriebsweise



Habla-Chemie GmbH, Ha.-Chemie-Str. 1, D-95511 Mistelbach, Germany  
Tel.: +49 (0)9201 991-0, Fax: +49 (0)921 991-40, E-Mail: [info@habla.de](mailto:info@habla.de)

