



DR. WEIGERT
Hygiene mit System



DR. WEIGERT
Hygiene mit System

In Sachen Hygiene
immer vor Ort –
**in Europa und
weltweit.**



Küche



**Mehr
Sicherheit**
durch professionelles
Hygiene-Management.

Chemische Fabrik
Dr. Weigert GmbH & Co. KG
Mühlenhagen 85
20539 Hamburg
Tel.: +49-40-7 89 60-0
info@drweigert.de

Dr. Weigert
Handelsgesellschaft m.b.H.
Wienerbergstraße 11/12 a
1100 Wien
Tel.: +43-1-99460 6275
info@drweigert.at

Dr. Weigert (Schweiz) AG
Baarerstrasse 14
6300 Zug
Tel.: +41-41 561 32 90
info@drweigert.ch

Dr. Weigert Nederland BV
Balkendwarsweg 3
9405 PT Assen
Tel.: +31-592-31 93 93
info@drweigert.nl

Dr. Weigert UK Ltd
Newmarket Suite 17
Keys Business Village
Keys Park Road
Cannock, WS12 2HA
Tel.: +44-1543 471 222
enquiry@drweigert.com

Dr. Weigert Polska Sp. z o.o.
ul. Wybrzeże Gdynskie 6D
01-531 Warszawa
Tel.: +48-22-616 02 23/31
office_pl@drweigert.com

Dr. Weigert España
Edificio MB-One
Avda. de Europa, 19/3A
28108 Alcobendas Madrid
Tel.: +34-91 793 21 48
info.spain@drweigert.com

Dr. Weigert France SAS
22 avenue des Nations
Immeuble le Raspail
BP 88035 Villepinte
95932 Roissy CDG Cedex
Tel.: +33-1-48 67 90 33
info@drweigert.fr

Dr. Weigert Hungária Kft.
Hunyadi János út 16
1117 Budapest
Tel.: +36-1-237 06 04
Info@drweigert.hu

Dxxx/05-2018 © Dr. Weigert, Hamburg

Dr. Weigert Management System – Certified according to DIN EN ISO 9001/13485/14001

www.drweigert.com

Service- und Dienstleistungen
für sichere Hygiene in der Profi-Küche.

Gesetzliche Basis.

Rechtliche & normative Grundlagen.

Jahrzehntelange Erfahrung

Hygiene-Sicherheit ist in allen professionellen Umfeldern von entscheidender Bedeutung. Das Etablieren nachhaltig guter Hygiene-Standards ist aber immer auch im Zeichen von Wirtschaftlichkeit und Effizienz zu sehen. Um dieses zu erreichen, zählt es sich aus gutem Grund aus, auf einen Partner wie Dr. Weigert zu setzen: Auf der Basis jahrzehntelanger Erfahrung im Bereich professioneller Hygiene bieten wir Ihnen ein umfassendes Spektrum an Dienstleistungen, um Sie bei der Umsetzung eines auf Ihre Anforderungen ausgerichteten Hygiene-Konzeptes zu unterstützen.

Dr. Weigert seit 1913
Made in Germany

Hygiene ist gesetzlich gefordert!

Hygiene ist die Basis um die Verbreitung von Krankheits- und Lebensmittelverderbniserregern zu verhindern. Unter dem Begriff Lebensmittelhygiene sind alle Maßnahmen zum Erhalt der einwandfreien Beschaffenheit von Lebensmitteln zu verstehen. Ziel ist, die Verbraucher und die in die Verarbeitung der Lebensmittel involvierten Menschen, vor gesundheitlichen Gefahren zu schützen.

Dafür gibt es das europäische Lebensmittelhygienerecht, das Teil des Lebensmittelrechts ist. Folgende Rechtsgrundlagen sind für die Einhaltung der Hygieneregeln unerlässlich.



Die aktuellen Rechtsgrundlagen:

In der Verordnung Nr. 178/2002, auch als Basisverordnung zum Lebensmittelrecht bezeichnet, sind die Grundsätze und Anforderungen an das Lebensmittelrecht auf europäischer Ebene festgelegt. Dieses Dokument ist der Grundstein für drei weitere Verordnungen, die auf europäischer Ebene das Lebensmittelhygienerecht regeln: Die Verordnungen Nr. 852/2004, Nr. 853/2004 und Nr. 854/2004.

All diese Verordnungen dienen dem Ziel, das Lebensmittelhygienerecht für alle europäischen Länder einheitlich und durchsichtig zu gestalten. Die nationale Umsetzung erfolgt teilweise in DIN-Normen wie z.B. der DIN 10516: Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion.

Hygiene mit System.

Das Dr. Weigert Hygiene-Management sorgt für maximale Sicherheit.

Mit dem Dr. Weigert Hygiene-Management unterstützen wir Sie beim Aufbau und der Optimierung einer guten Hygiene in der Praxis, um die Einhaltung der rechtlichen Vorgaben zu erreichen.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen unter hygienischen Gesichtspunkten besondere Voraussetzungen erfüllen. Daher gilt es Maßnahmen festzulegen, die dazu führen, den erforderlichen Hygiene-Standard einzuführen, zu erhalten und zu optimieren.

Die Grundlage bilden dabei zunächst die baulichen und technischen Voraussetzungen. Dr. Weigert kann Ihnen schon hier helfen, die richtigen Entscheidungen zu treffen. Zu unserem breiten Servicespektrum gehört insbesondere die Planung und Konzeption im Bereich von Dosieranlagen.

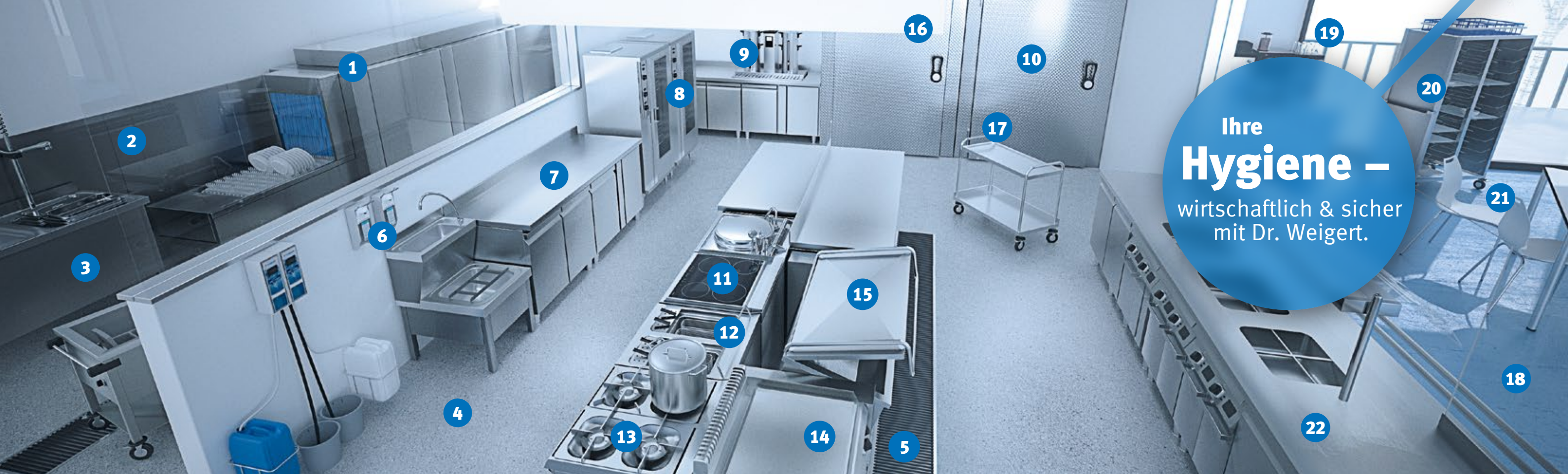


Bei der Planung und Einführung des organisatorischen Teils der Hygiene-Maßnahmen unterstützt Sie Dr. Weigert mit einem umfassenden Dienstleistungsangebot. Auf der Grundlage einer präzisen Bestandsaufnahme der relevanten Umfeldparameter vor Ort bieten wir eine gezielte Beratung zu allen wichtigen Reinigungs- und Desinfektionsfragen.

Ziel ist immer, aus einer Schwachstellen-Analyse konkrete Verbesserungspotenziale abzuleiten und kontrolliert umzusetzen. So können z.B. bei Verfahrensabläufen, Produkteinsätzen oder bei Dosierprozessen messbaren Qualitätssteigerungen, Kostensenkungen oder eine verbesserte Hygiene-Sicherheit entstehen.

Organisatorische Maßnahmen

- Bestandsaufnahme, Bedarfsanalyse und Beratung zur Prozessoptimierung
- Beratung in Bezug auf Reinigungsbereiche, Produktauswahl, Dosierung und Produktanwendung
- Arbeitsanweisungen, Reinigungs- und Desinfektionspläne, Hygiene-Hinweise, Produktunterlagen
- Schulungen zur Hygiene- und Sicherheitsthemen
- Ortsspezifische Hygiene-Untersuchungen und -Kontrollen



Ihre
Hygiene –
wirtschaftlich & sicher
mit Dr. Weigert.

Was immer Sie brauchen, wir haben die passenden Produkte:

Großküchen sind ein vielfältiges Anwendungsgebiet mit großen Herausforderungen. Wir haben für alle Bereiche die richtige Lösung, zum Händedesinfizieren oder um den Boden zu reinigen – auf unsere Produkte ist Verlass:

- | | | | | |
|------------------|---|------------------|-------------------|--------------------------------------|
| 1 Spülmaschine | 6 Händereinigung
und -desinfektion | 9 Kaffeemaschine | 14 Grillplatte | 19 Kaffeevollautomat /
Siebträger |
| 2 Vorreinigung | 7 Oberflächenreinigung
und -desinfektion | 10 Kühlräume | 15 Kippbratpfanne | 20 Transportwagen |
| 3 Bestecktauchen | 8 Kombidämpfer | 11 Kochfeld | 16 Abzugshaube | 21 Mobiliar |
| 4 Fußboden | | 12 Fritteuse | 17 Trolley | 22 Edelstahlpflege |
| 5 Bodenlauf | | 13 Herd | | |



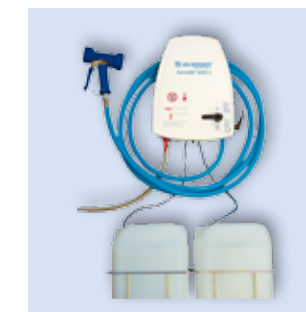
eco edition

Nicht entweder-oder, sondern sowohl-als-auch – die Verbindung von Hygiene-Sicherheit und Ökologie ist bei Dr. Weigert kein Widerspruch. Wir bieten 100 % leistungsfähige Hygiene-Lösungen, die gleichzeitig umweltfreundlich und nachhaltig sind. Daher finden Sie mehr und mehr Produkte, die mit dem EU Ecolabel ausgezeichnet sind.



Weniger Verbrauch und höherer Personalschutz? Genial!

Die dosiertechnischen Lösungen von Dr. Weigert sind genau dafür konzipiert: von der platzsparenden Dosierstation für die Spülmaschine bis hin zum stationären Zumischgerät. Effizient und sicher!



- weigomatic Zentral-dosieranlage
- weigomatic compact SMART
- neomatik WSG 2
- neomatik ZMW 1/4 compact
- neomatik HSG
- neomatik easyDOS
- triformin dispenser

**Unser Service
für Sie –**
Systemlösungen aus
einer Hand:



System-Lösungen:

Wir bieten:

- Bestandsaufnahme
- Bedarfsanalyse
- Prozessoptimierung
- Regelservice

in Bezug auf:

- Reinigungsbereiche
- Produktauswahl
- Produktanwendung
- Dosierung



Mehr als nur Unterlagen –

die für Ihre Bedürfnisse erstellten Dr. Weigert Hygiene-Begleiter:

- Arbeitsanweisungen
- Reinigungs- und Desinfektionspläne
- Hautschutzpläne
- Hygienische Händedesinfektion
- Hygiene-Hinweise, Hygiene-Aufkleber
- Produktunterlagen
- Servicechecklisten



Hygiene nehmen wir persönlich:

Personalschulungen / E-Learning

- Mikrobiologie & Hygiene
- Reinigung & Desinfektion
- Händehygiene
- Infektionsschutzgesetz
- Personalhygiene

Hygiene-Untersuchungen und -Kontrollen

- biocontrol-Set Mehrtankgeschirrspülmaschine
- biocontrol-Set Eintankgeschirrspülmaschine
- biocontrol-Set Küche / lebensmittelberührende Oberflächen



Sprechen Sie uns an –

wenn Sie effiziente und nachhaltige Hygiene-Lösungen suchen.

Das Team von Dr. Weigert berät Sie kompetent im Bereich Reinigung und Desinfektion in Profi-Küchen und entwickelt individuelle Lösungen maßgeschneidert für Ihren Bedarf.

