

REINIGUNG & DESINFEKTION

Marcus Wewer
Referent Ökologischer Landbau, QS Bio Eigenmarken



EINSATZ VON REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSMITTELN

Großhandel

- Lager
- Logistik
- Transportbehälter

Einzelhandel

- Allgemein: Flächenreinigung, Regalpflege, Kleinlager
- Obst- und Gemüseabteilung: Warenpräsentationseinrichtungen
- Gastronomie: Kaffeeausschank, Snackbar, Warmspeisen, Gästebereich
- BakeOff: Aufbackstation, Brotpräsentation
- Bedienungstheke: Fleisch, Wurst, Käse, Fisch, Feinkost
- SB-Stationen: Salatbars mit Obst und Gemüse, Cerealien, Feinkost
- Produktion: Fleischverarbeitung, Wurst- und Feinkostproduktion, Prepack, Schnibbelküche (Salatbar...)