



# Eine Frage der Hygiene

**Gerade Hotellerie, Gastronomie und Lebensmittelbetriebe sind auf die Erfüllung höchster Hygienestandards angewiesen – und auf wirksame Maßnahmen zur Schädlingsprophylaxe, aber im Falle eines Falles auch auf einen kompetenten Partner zur Schädlingsbekämpfung.**

Die Stimme am anderen Ende der Telefonleitung klang ziemlich deprimiert. In der Großküche eines Hotels waren Schädlinge bemerkt worden. Die Erfüllung von Hygienestandards war in Gefahr – eine rasche, aber auch eine nachhaltige Lösung im Sinne vorbeugender Maßnahmen musste her. Ein typischer Fall für BioTec-Klute, ein Serviceunternehmen, dessen Name seit 1993 für höchste Qualität und Sicherheit in der Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung steht. Und für Schnelligkeit, denn noch am selben Tag war ein Mitarbeiter vor Ort, untersuchte die aufgetretenen Schädlinge und die Ursachen des Befalls, um nach der exakten Schädlingsbestimmung einen angepassten und wirksamen Lösungsvorschlag zu erarbeiten.

Dieses war der erste von weiteren Schritten, die gemeinsam vom Hotel und von der Großküche mit den Fachleuten von BioTec-Klute geplant und umgesetzt wurden. Denn BioTec-Klute hat sich darauf spezialisiert, seinen Kunden individuell angepasste Systeme zur Schädlingsprophylaxe anzubieten – für jede Branche und für jede Unternehmensgröße. Dabei geht es nicht um isolierte Maßnahmen, sondern um die Vernetzung aller notwendigen Maßnahmen auf der Basis computergesteuerter Systeme, die individuell für jedes Unternehmen konfiguriert werden. Kontrollstationen zur Schädlingsüberwachung werden engmaschig angelegt und in festen Abständen von unternehmenseigenen

Technikern inspiziert. Die Ergebnisse solcher Prüfungen sind für die Kunden via Internet abrufbar. Dazu gibt es ein permanentes Monitoring mit Online-Kontrolle und automatischen Meldungen.

BioTec-Klute bietet einen in der Branche einzigartigen Service, ist bundesweit vertreten mit vielen Servicestellen, deren Mitarbeiter als Schädlingsbekämpfer durchweg von der IHK geprüft sind und über große Erfahrung verfügen. Die Wirksamkeit und die ökologische Verträglichkeit aller Schädlingsbekämpfungs- und Prophylaxemaßnahmen lässt BioTec-Klute regelmäßig und freiwillig vom TÜV überprüfen, wobei die Schädlingsbekämpfung weitestgehend auf biologischer Grundlage geschieht und Prophylaxe wichtiger ist als bloße Bekämpfung. Weltweit besitzt man ein Patent für eine elektronische Mause Falle. BioTec-Klute ist – laut TÜV) - das beste TÜV-zertifizierte Schädlingsbekämpfungsunternehmen in Deutschland. Dabei bietet BioTec-Klute auch Lösungen für Unternehmen, die sich an den höchsten internationalen Standards orientieren, wie zum Beispiel dem AIB-Standard des American Institute of Baking. In der Lebensmittelindustrie übernimmt man eine Bestnotengarantie bei IFS-Audits.

„Schädlingsbekämpfung mit System“ heißt das Unternehmensmotto, mit dem BioTec-Klute bereits über 2.000 zufriedene Vertragspartner als

-PR- Fotos: Biotec-Klute



**Für Skäl-Mitglieder hat Günter Till (links) mit Oliver Klute einen Rahmenvertrag mit konditionalen Vorteilen ausgehandelt.**

Kunden gewonnen hat, darunter viele namhafte und große Unternehmen der Lebensmittelbranche, aber auch Privatleute, Hotels und Betriebe des Gesundheitswesens. Speziell für Hotels bietet BioTec-Klute Schädlingsbekämpfung sowohl in Hotelzimmern (z. B. Bettwanzen) als auch im Küchenbereich (z. B. Fliegen und Schaben als Krankheitsüberträger) an, weiterhin Hygieneprophylaxe durch Küchenreinigung mit Trockeneis ohne Betriebsunterbrechung und ohne hohen Nachbereitungsaufwand sowie eine Hygieneschulung für Hotelmitarbeiter. Die Zusammenarbeit mit einem zertifizierten Unternehmen ist dabei für Hotels aufgrund der DEHOGA-Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie unumgänglich.

**Das hochmoderne BioTec Monitoring System (BMS) erlaubt neben der Sammlung und Auswertung der schädlings- und hygienerelevanten Daten genauso eine ausführliche Dokumentation aller Kontrollen und Maßnahmen – sauber aufbereitet für Qualitäts-Audits im Bereich Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung.**

