



# Hände- und Flächen- Desinfektionsmittel

**GEHRIGGROUP**  
■ Professional Solutions

# Hygienische Hände-Desinfektion

Standard-Einreibemethode für die hygienische Händedesinfektion gem. EN 1500



## 1. Schritt

Handfläche gegen Handfläche reiben.  
Achtung: inklusive Handgelenk

## 2. Schritt

Handfläche gegen den Rücken der  
anderen Hand.

## 3. Schritt

Handfläche gegen Handfläche mit  
ineinander verschränkten Fingern.



## 4. Schritt

Oberseite der Finger gegen  
die andere Handfläche.

## 5. Schritt

Kreisförmiges Reiben des Daumens.

## 6. Schritt

Rotierendes Reiben der Finger-  
spitzen in der anderen Handfläche.

Flüssigkeit  
= 2-3 Hübe

3 ml



Jeder Schritt  
wiederholen

5x



Einwirkzeit

30  
sec



# GEHRIG GROUP

## Hygiene-Qualität durch umweltfreundliche Chemie. Für jeden Einsatz die richtige Lösung.

Als Komplettanbieter für die professionelle Geschirrrreinigung und Küchenhygiene bietet Ihnen GEHRIG GROUP ein umfassendes Produktsortiment. Individuelle Lösungskonzepte für alle Bereiche der Hygiene, zugeschnitten auf die besonderen Gegebenheiten Ihres Betriebs. Vertrauen Sie auf unsere Erfahrung und unsere bewährte Innovationskraft zur Maximierung Ihres Geschäftserfolges.

## Kundenorientiertes 5-Stufen-Programm für die Küchenhygiene

### ■ Objektanalyse

Wir gewährleisten eine systematische Analyse der vorliegenden Objektgegebenheiten unter Einsatz detaillierter Checklisten. Somit wird ausgeschlossen, dass wichtige Bereiche unberücksichtigt bleiben.

### ■ Produktempfehlung

Als Ergebnis der Analysen empfehlen wir Produktlösungen, Hilfsmittel und Arbeitsmethoden, die ein Optimum an Leistungsfähigkeit und Wirtschaftlichkeit garantieren.

### ■ Individuelle Reinigungs- und Desinfektionspläne

Wir erstellen Ihnen detaillierte Reinigungs- und Desinfektionspläne, welche die wichtigsten Eckpunkte für Ihren Erfolg beinhalten:

- Reinigungsprozesse
- Reinigungshäufigkeiten
- Ergebnisdokumentation

### ■ Mitarbeitertraining

Wir bereiten Ihre Mitarbeiter unter Einsatz modernster Schulungsunterlagen auf ihre Aufgabe vor - u.a. nach HACCP.

### ■ Dosiereinstellung und -kontrolle

Die kontinuierliche Überprüfung der Dosiersysteme gewährleistet ein einwandfreies Reinigungsergebnis. Bei Bedarf werden Korrektoreinstellungen vorgenommen.



#### HAUPTSITZ

Gehrig Group AG | Bäulerwisenstrasse 1 | 8152 Glattbrugg | Schweiz  
T +41 43 211 56 56 | F +41 43 211 56 99

#### NIEDERLASSUNGEN

Gehrig Group SA | Avenue des Baumettes 3 | 1020 Renens | Suisse  
T +41 21 631 90 60 | F +41 21 631 90 79

Gehrig Group SA | Via al Fiume 1 | 6929 Gravesano | Svizzera  
T +41 91 600 16 10 | F +41 91 600 16 11

Reinigungsmittel  
**0800 44 77 77**

Kundendienst  
**0800 22 77 77**

[www.gehriggroup.ch](http://www.gehriggroup.ch) | [chemie@gehriggroup.ch](mailto:chemie@gehriggroup.ch)