



Hygienelücken in Großküchen erfolgreich schließen

Lösungen und Services von ETS-Flohr schaffen optimale Voraussetzungen für eine hygienisch einwandfreie Bewirtung

Lebensmittel lagern, kühlen, zubereiten und verteilen, Gläser, Besteck und Geschirr reinigen - in Restaurants, Kantinen und anderen Großküchen müssen selbst in Zeiten größten Andrangs alle Abläufe wie ein gut geöltes Uhrwerk funktionieren, damit die Gäste zufrieden sind und gerne wiederkommen. Der Hygieneaspekt spielt dabei eine wesentliche Rolle und ist wichtiger Bestandteil der Arbeit von ETS-Flohr. Die Spezialisten für die Großküchenplanung und -einrichtung schaffen die optimalen Rahmenbedingungen für hygienisch einwandfreies Arbeiten in jeder Art von Großküche.

"Hygiene ist das A und O in einer Großküche, wo täglich viele Menschen bewirtet werden", so Maik Flohr, Geschäftsführer der ETS-Flohr GmbH aus Dinslaken mit Niederlassungen in Köln und Düsseldorf. "Wer hier nicht durch entsprechende Technik und Abläufe vorsorgt, riskiert nicht nur die Zufriedenheit der Gäste, sondern auch ihre Gesundheit und damit das eigene Geschäft." Das Team von ETS-Flohr ist bereits seit 1977 auf die Planung, Installation und Wartung von Großküchenlösungen spezialisiert, hat individuelle Konzepte für Kunden in allen Größenordnungen realisiert und kennt die Anforderungen von Großküchenbetrieben genau.

Durch die langjährige Kooperation mit marktführenden Herstellern in diesem Segment, erfüllen die technischen Geräte von ETS-Flohr bereits von Haus aus höchste Hygieneansprüche. Ob thermische Geräte und Kombidämpfer, Kühltechnik, Spülmaschinen oder andere Produkte, sie alle sind nicht nur auf maximale wirtschaftliche und energetische Effizienz ausgerichtet, sondern auch hygienisch optimiert. Durch eine umfassende Einweisung in die Bedienung aller Geräte trägt ETS-Flohr zusätzlich zum hygienisch einwandfreien Arbeiten in Großküchen bei. So gehört beispielsweise umfangreiches Reinigungs- und Hygienezubehör für Spülmaschinen, Kombidämpfer und mehr zum vielseitigen Sortiment. "Damit wird nicht nur sauberes Arbeiten in Großküchenbetrieben sichergestellt, sondern auch die Lebensdauer von Geräten und Ausstattung verlängert", erklärt Maik Flohr. Darüber hinaus bedient das renommierte Unternehmen auch zuverlässig den Bedarf an Händetrocknern, Seifen- sowie Papierspendern und vielen weiteren Hygieneprodukten.

Wer seine Spülmaschine mit Reinigern von Winterhalter betreibt, profitiert außerdem von einem ganz besonderen Service: Der Hygiene-Express ist eine Kooperation zwischen ETS-Flohr und Winterhalter und für Kunden vollkommen kostenfrei. In einem festen, mit dem Kunden abgestimmten Besuchsrhythmus erfolgt ein Servicecheck aller mit den Reinigern des Partners betriebenen Spülmaschinen einschließlich Beratung bei Hygiene und Spülproblemen, Schulung und Einweisung des Spülpersonals sowie Erstellung von Ablauf- und Hygieneplänen. Auch die Frei-Haus-Lieferung von Reiniger- sowie Küchenhygieneprodukten, Wasseraufbereitung und Zubehör gehört zum exklusiven Service des Hygiene-Express.

Nicht nur zu Zeiten der Grippewelle, sondern das ganze Jahr über leisten außerdem die Handdesinfektionsgeräte von ETS-Flohr einen wertvollen Beitrag zur Hygiene und Gesundheit. Mit der Marke Steripower® und ihren verschiedenen Modellen erhalten Betreiber von beispielsweise Restaurants, Hotelküchen, Cateringunternehmen oder Unternehmenskantinen patentierte, berührungslose Desinfektionsgeräte, die auf Wunsch sogar mit dem ganz eigenen Branding versehen werden können. Und mit dem Steripower Mini 500® als Tischaufsteller gibt es sogar für Privathaushalte eine effiziente Lösung. "Handhygiene war noch nie so ansprechend, einfach und komfortabel", verspricht Maik Flohr.

Weitere Informationen zu den Leistungen, Produkten und Services des Unternehmens wie zum Beispiel auch Großküchengeräte Köln , Großküchenplanung Köln , Gastronomiegeräte Köln und mehr sind auf <https://www.ets-flohr.de> zu finden.

Pressekontakt

wavepoint GmbH & Co. KG

Frau Claudia Proske
Moosweg 2
51377 Leverkusen

<https://wavepoint.de>
info@wavepoint.de

Firmenkontakt

ETS-Flohr GmbH

Herr Maik Flohr
Gerhard-Malina-Straße 109
46537 Dinslaken

<https://ets-flohr.de>
info@ets-flohr.de

Seit 1997 steht das Unternehmen ETS-Flohr für herausragende Serviceleistungen und hochwertige Produkte für den Einsatz in der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftspflege. Als zuverlässiger Partner für Großküchen, die nach effizienten und wirtschaftlichen Techniklösungen suchen, begleiten die Experten ihre Kunden von der Projektplanung über die Ausführung bis zur Fertigstellung. Auch die Instandhaltung und Wartung sind in dem Rundum-Service von ETS-Flohr mit inbegriffen.