

Rentokil



Schädlingsabwehr in der Gastronomie

Ganzheitlicher Schutz
Ihres Geschäfts

Schutz Ihres Gastronomiebetriebes vor Schädlingen



Schädlingsbefall verursacht innerhalb der Restaurant- und Gastronomiebranche jährlich nicht nur einen **beträchtlichen wirtschaftlichen Schaden**, sondern stellt insbesondere durch eine mögliche Kontamination der Lebensmittel mit Krankheitserregern ein **hohes Infektionsrisiko für den Menschen** dar. Die Kontamination kann direkt über Urin, Kot, Körpersekrete, Haare, Häutungsreste oder Bisse sowie indirekt über z.B. auf den Nagetieren lebenden Ektoparasiten (u.a. Flöhe, Rattenmilben etc.) auf Nahrungsmittel, deren Verpackungen sowie Arbeitsflächen und -geräte erfolgen.

Die Folgen sind meist fatal: **Schädigung des Ansehens, negative Mund-zu-Mund-Propaganda, Gästeeabwanderung, Umsatzverluste, bis hin zu Geschäftsschließungen durch Lebensmittelkontrollbehörden** wie Ordnungs-, Gesundheits- und/oder Veterinärämter.

Gefährliche Schädlinge

- 1 Deutsche und Orientalische Schaben
- 2 Mäuse und Ratten
- 3 Fluginsekten wie Stubenfliegen, Fruchtfliegen, Wespen, Schmetterlingsmücken etc.
- 4 Lebensmittelmotten wie Mehl- und Dörrobstmotten
- 5 Ameisen wie z.B. Schwarze Wegameisen, zunehmend Pharoameisen
- 6 Tauben

Gesundheitliche Schäden

- 1 Alle Schädlinge kontaminieren Lebensmittel durch Mikroorganismen
- 2 Kot und Urin von Ratten und Mäusen übertragen eine Vielzahl gefährlicher Krankheitserreger
- 3 Schaben verbreiten Salmonellen, Milzbrand und Tuberkulose
- 4 Abschilferung der Insekten lösen Allergien menschlicher Atmungsorgane aus
- 5 Einschleppung von Parasiten durch Ratten und Mäuse

Gesetz & Dokumentation



§

Für den Gastronomiebetrieb gilt es, den behördlichen Anforderungen u. a. resultierend aus den **Gesetzen zur Lebensmittelhygiene und HACCP** zu entsprechen. Der Gesetzgeber verlangt nämlich, dass Lebensmittel sicher sind. Das bedeutet, dass diese die Gesundheit der Verbraucher nicht schädigen dürfen, und dass sie **genusstauglich**, das heißt **weder verdorben noch ekelerregend** sind. Der Gastronomiebetrieb muss daher geeignete Maßnahmen **zur Vermeidung, Früherkennung und Bekämpfung von Schädlingen** in Lebensmitteln und Lebensmittelvorräten ergreifen.

Die **Gesetzgebung** listet eine ganze Reihe wichtiger Passagen auf, die es zu beachten und vor der **behördlichen Lebensmittelkontrolle zu dokumentieren** gilt:

- Es müssen Maßnahmen getroffen werden, um der Kontamination durch Tiere und Schädlinge vorzubeugen und/ oder diese verhindern (**EU 852/2004, Anhang 1, Teil A**)
- Es muss eine gründliche Schädlingsbekämpfung durchgeführt werden (**EU 852/2004, Anhang 1, Teil B**)
- Es müssen geeignete Verfahren zur Schädlingsbekämpfung vorgesehen werden (**EU 852/2004, Anhang 2**). Im Falle von Lebensmitteln tierischen Ursprungs muss ein Schädlingsbekämpfungsplan mit Beschreibung der

Bekämpfungsstellen, Angabe der Bekämpfungsmittel sowie Nachweise über Art und Ergebnisse der durchgeführten Überwachungsmaßnahmen vorliegen (**Allg. Verwaltungsvorschriften Lebensmittelhygiene**)

- Lebensmittel dürfen keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt werden. Zur nachteiligen Beeinflussung gehören **u. a. tierische Schädlinge und deren Ausscheidungen**, Biozidprodukte, Pflanzenschutzmittel etc. (**Durchführungsverordnung Art. 1, § 2/3**)



Optimale Dokumentation

Als Betreiber von Restaurant- und Gastronomiebetrieben sind Sie gesetzlich aufgefordert, alle getroffenen Maßnahmen zur Schädlingsabwehr zu dokumentieren. Rentokil bietet Ihnen **exzellente Dokumentations- und Vertragslösungen**, mit denen Sie alle **behördlichen Anforderungen lückenlos** erfüllen.

Dabei haben Sie die Wahl zwischen dem klassischen Dokumentationssystem **Rentokil Vario Service (RVS)** oder **PestNetOnline** – dem bahnbrechenden, internetgestützten Dokumentationssystem von Rentokil. Bei **PestNetOnline** verschaffen Sie sich **zu jeder Zeit und von jedem Ort** per Mausclick in Sekundenschnelle einen Überblick über die Schädlingshygiene in Ihrem Betrieb – auf Wunsch auch **filialübergreifend** im Falle mehrerer Standorte.

Schutz Ihrer Gäste und Ihres Geschäfts



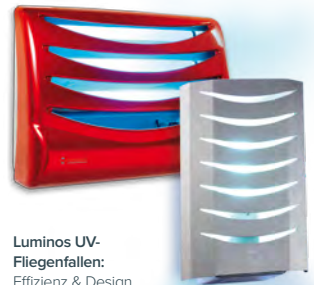
Abwehr von Fluginsekten

In **Küchen** ist das **Kontaminierungsrisiko von Lebensmitteln** durch diverse Fluginsekten besonders hoch. Neben der hygienischen Gefahr stören **Stuben- oder Fruchtfliegen, Motten oder Wespen** auch das **gastro-nomische Wohlfühlerlebnis** des Gastes. Insbesondere im Bereich der **Außengastronomie** werden Wespen in den Sommermonaten regelmäßig zur Plage, im **Thekenbereich** bevölkern Fruchtfliegen oder Schmetterlingsmücken zu Hunderten gärende Lebensmittel und Abflüsse. Rentokil bietet Ihnen mit dem **Luminos UV-Gerätesor-timent** modernste Klebefolien-Technologie, die Fluginsekten durch UVA-Licht anlockt und

absolut geräusch- und geruchlos **hygienisch einkapselt**.

Für **gästesensible Empfangs- und Restaurantbereiche**, in denen der Einsatz herkömmlicher Fliegenfallen optisch unangemes-sen wäre, hält Rentokil effiziente, **formschöne Designergeräte in vie-len Farbvarianten** oder auch als **Designwandleuchte** konzipierte Modelle bereit.

Daneben schützt Rentokil Ihre Gäste durch **Wespenfallen mit speziellen Lockstoffessenzen**, beseitigt auf Wunsch **Wespen-ester** oder sichert Küchen- und Gastraumfenster durch geeignete **Fliegengitter**.



Luminos UV-Fliegenfallen:
Effizienz & Design



Abwehr von Schadnagern

Ratten und Mäuse sind als Träger diverser **bakterieller und viraler Krankheitserreger** und durch ihre Eigenschaft als Schadnager eine erhebliche Gefahr für die Gastronomiebranche. Egal, ob es sich um **Außengelände, Anliefe-rungs- und Abfallbereich, Küche oder Lager** handelt: Rentokil bietet Ihnen eine **breite Palette professioneller Schadnager-systeme**, die der Sensibilität des jeweiligen Gebäudebereichs optimal angepasst sind. Rentokil Kunden aus der Gastronomie erhalten so **maßgeschneiderte Einsatzkombinationen** von Köder- und Detektionsboxen sowie von Präparaten und Wirkstoffen.

In gästesensiblen **Bereichen der Außengastronomie** kommen spe-zielle **Köderboxen in Steinoptik** zum Einsatz, die den Bestim-mungszweck für den Gast nicht erkennen lassen.

Bauliche Schwachstellen wie Fugen, Risse und Löcher in Mauerwerk, Decken und Türen bieten Schadnagern ideale Einschlu-pfmöglichkeiten ins Gebäudeinnere, die sich jedoch durch geeignete Maßnahmen wie z. B. die **Anbrin-gung von Türbesen** verhindern lassen.



Köderboxen:
Abwehr von Schadnagern



Abwehr von kriechenden Insekten

Vor allem **Schaben** gehören zu den bedrohlichsten Feinden innerhalb der Gastronomie. **Wärme, Wasser, Lebensmittelreste und Verstecke** bieten günstige Voraussetzungen für eine Massenvermehrung dieser lichtscheuen Hygieneschädlinge. Damit sind vor allem die Bereiche von **Küche, Theke/Bar, Lager** sowie z. B. **Areale in der Nähe elektrischer Kühlaggregate** gefährdet.

Zur Früherkennung eines Befalls und zur Abschätzung der Befallsstärke dienen kombinierte **Rentokil**

Lockstoff- und Klebfallen. Neben der vollständigen Palette klassischer „Attract-and-kill“-Anwendungsverfahren wie z. B. dem Einsatz von **Fraßködern**, bietet Rentokil seinen Kunden zudem innovative Sonderbehandlungen wie die **Wärmeentwertung**, bei der giffrei und mittels gezielter Temperaturerhöhung Hygieneschädlinge abgetötet werden.

Daneben ärgern **Weg- oder Gartenameisen** den Gastronomiebetrieb, indem sie **Terrassenplatten untergraben** oder **Lebensmittel**



Klebfallen:
Stopp für Schabe & Co.

in **Küchen und Lagerräumen** befallen. Hier hilft Rentokil mit **optimalen Köderverfahren.**



Abwehr von Vorratsschädlingen

Vorräte in **Restaurantküchen und Lagerräumen** bieten Nahrung für viele unbetene Gäste. Meistens werden sie mit den verpackten Lebensmitteln ins Haus geholt; manchmal fliegen sie durchs Fenster herein. Auf diese Weise befallen und kontaminieren **Lebensmittelmotten** oder auch diverse **Käferarten** eine Vielzahl von Lebensmitteln.

Für den Gastronomiebetrieb bedeutet dies zum einen den **Verlust der befallenen Güter** durch

Fraßschäden sowie Kot, Gespinst- und Häutungsreste. Zum anderen entstehen durch den Befall Wärme und Feuchtigkeit und daher nicht selten **gesundheitsschädliche Schimmelsporen.**

Rentokil schützt Ihre Güter durch optimale Systeme zur Überwachung und Bekämpfung, wie z. B. durch **Klebfallen mit artspezifischen Pheromonködern** sowie **Pheromonfallen**, die zudem ein effizientes **Monitoring im Sinne des HACCP** ermöglichen.



Pheromonfallen:
Sexuallockstoff gegen Motten



Abwehr von Tauben

Viele Gäste und Mitarbeiter von Gastronomiebetrieben fühlen sich durch den **übel riechenden Kot** auf Fensterbänken, Terrassen und Gehwegen und das ständige **An- und Abfliegen von Tauben** gefährdet. Zu Recht: Tauben übertragen **humanpathogene bakterielle und virale Krankheitserreger** wie z. B. Salmonellose und Paratyphus, aber auch diverse **Parasitenarten** wie Zecken, Milben oder Wanzen. Wir helfen mit kostengünstigen und seit Jahren in der **Praxis bewährten Abwehrsystemen** weiter. Rufen Sie uns an!

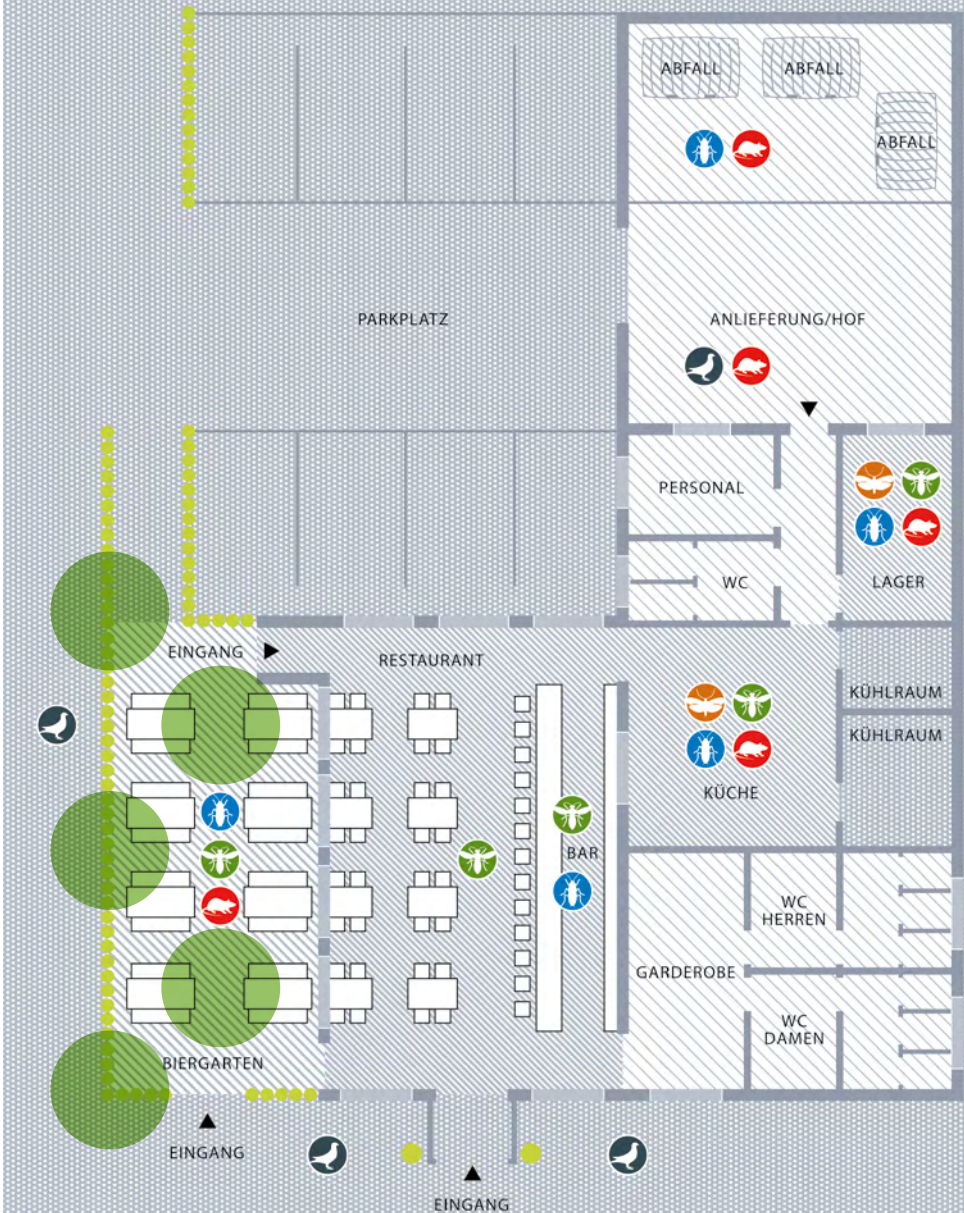


Gefährdungsgrad/Sicherungszone

1 2 3 4

- 1 = niedrig/Präventivzone
- 2 = mittel/Risikozone
- 3 = hoch/Hochrisikozone
- 4 = sehr hoch/Alarmzone

Je nach Schädlingsgruppe und Sensibilität des zu schützenden Gebäudebereichs kommen optimal zugeschnittene Rentokil Systemlösungen zum Einsatz.



Ihre Vorteile auf einen Blick



- i Kompetenz in der Gastronomie** – Rentokil betreut seit Jahrzehnten weltweit tausende Restaurants, Bars, Cafés, Imbissbetriebe, Gaststätten, Systemgastronomie und Caterer. Als Branchenexperten wissen wir genau, worauf es ankommt und wie wir Ihren Betrieb und damit Ihr Geschäft wirkungsvoll vor Schädlingen schützen.
- C Perfekter Rundumschutz** – Rentokil bietet Ihnen ganzheitliche Lösungen zum Schutz Ihrer Räumlichkeiten vor Schädlingen aller Art, maßgeschneidert und auf den Punkt.
- Hand Diskretion & Flexibilität** – Wir wissen um die Sensibilität des Themas sowie die Dringlichkeit einer sofortigen Problemlösung und verrichten unseren Service daher diskret und reaktionsschnell.
- Wrench Full-Service** – Egal ob Schädlingserkennungsdienst, Hilfe bei Gästereklamationen oder Schulungen Ihrer Mitarbeiter zur betrieblichen Schädlingshygiene – Sie erhalten alles aus einer Hand.
- Car Bestens versorgt** – Durch unser flächendeckendes Filialnetz mit vielen Servicegebieten garantieren wir Ihnen kurze Anfahrtswege und schnelle Reaktionszeiten.
- S Mehr Rechtssicherheit** – Rentokil bietet Ihnen ein umfassendes Wissen zu allen wichtigen Gesetzesbestimmungen und Dokumentationsanforderungen. Wir kennen die Prüfungskriterien von Lebensmittelkontrollen und anderen Kontrollinstanzen.
- Light Neuester Wissensstand** – Durch eigene wissenschaftliche Labors und weltweite Forschungseinrichtungen sind wir den Schädlingen stets einen Schritt voraus. Damit profitieren Sie fortlaufend von modernsten Präparaten und Verfahren.
- Printer Webgestützte Dokumentation** – Neben der klassischen Papierdokumentation bieten wir Ihnen mit PestNetOnline das führende internetgestützte Dokumentationssystem – insbesondere bei Gastronomieketten mit mehreren Standorten.

Hygiene-Check

Fordern Sie jetzt eine Hygiene-Inspektion durch Mitarbeiter der Rentokil Schädlingsbekämpfung an. Vor Ort zeigen wir Ihnen maßgeschneiderte Problemlösungen auf und geben konkrete Handlungsempfehlungen.



Bitte faxen!

für Deutschland: **0800 17 18 001**
für Österreich: **02236 628 28-9**
für die Schweiz: **0848 080 090**

Ja! Ich möchte mehr erfahren über die Leistungen
der Rentokil Schädlingsexperten.

Ich wünsche einen unverbindlichen Beratungstermin.
Bitte rufen Sie mich an.

Absender

Firma

Ich wünsche eine Hygiene-Inspektion, die mir mögliche Schwachstellen meines Betriebes aufzeigt.
Bitte rufen Sie mich an.

Abteilung

Bitte senden Sie mir weitere Informationen zu dem Thema/den Themen:

Ansprechpartner

- Fliegenfängergeräte
- Systeme zur Schadnagerabwehr
- Abwehr von Vorratschädlingen
- Taubenabwehr
- Nontox-Systeme
- Online-Dokumentation PestNetOnline

Straße

PLZ/Ort

Telefon

Telefax

E-Mail

Datum, Unterschrift

Gerne beraten wir Sie persönlich über unser vollständiges Leistungsspektrum:

0800 17 18 000
In Deutschland

Rentokil Initial GmbH
Robert-Perthel-Str. 81
50739 Köln
info-de@rentokil.com
www.rentokil.de

0800 17 18 00
In Österreich

Rentokil Initial GmbH
Brown-Boveri-Str. 8/2/8
A-2351 Wiener Neudorf
office-at@rentokil.com
www.rentokil.at

0848 080 080
In der Schweiz

Rentokil Initial AG
Hauptstr. 181
CH-4625 Oberbuchsitzen
office-ch@rentokil.com
www.rentokil.ch