



baeko.de



UNSERE HYGIENEKONZEPTE SIND LUPENREIN.

Das Thema Hygiene hat sich zu einem Megatrend entwickelt: ganzheitliche und leistungsstarke Hygienekonzepte für unterschiedlichste Maschinen und Geräte in den Handwerksbetrieben sowie Lösungen für die Personal- und Kundenhygiene spielen dabei eine entscheidende Rolle. Unser Angebot in diesen Anwendungsbereichen ist vielseitig und auf die Bedürfnisse der unterschiedlichen Betriebsstrukturen zugeschnitten.

Profitieren Sie von unseren Lösungen für Ihren lupenreinen Auftritt!



WIR machen das!

KOMPETENZ ZUM MEGATREND HYGIENE

Jean-Pierre Nachtsheim, Abteilungsleiter Maschinen & Geräte der BÄKO-ZENTRALE eG zum Thema Hygiene.

„Beim Thema Hygiene geht es bei Weitem nicht nur um Einmalhandschuhe und Mundschutz in der aktuellen Corona-Pandemie. Das Thema Hygienic-Design ist nach unserer Einschätzung ein sogenannter Megatrend in unserer Branche. Mit Hygienic-Design verbinden wir unter anderem die Lebensmittelsicherheit, die Erfüllung von Hygienestandards, die Erhöhung von Energieeffizienz, die Vereinfachung von Reinigungsabläufen und die Verringerung von Stillstandzeiten.

Diese Themen spielen eine Hauptrolle für die BÄKO bei der Auswahl der geeigneten Hersteller und Maschinen. Damit denken wir heute an morgen: Beispielsweise bei der BÄKO-line Spülmaschine ALL-in. Diese wird nach den strengen Hygienevorgaben der DIN SPEC 10534 gebaut und erfüllt daher alle Kriterien, um ein wandfreies Spülergebnis zu erzielen und entsprechend desinfizierte

Oberflächen zu gewährleisten. Dies wurde schon entwickelt und sichergestellt weit vor der Corona-Pandemie.

Darüber hinaus bieten wir eine breite Palette von Reinigungsartikeln und Tools für vielfältige Oberflächen an, unterstützt von einem farbcodierten Konzept für die einzelnen Bereiche eines Backbetriebs: Selbstverständlich im Einklang mit den gesetzlichen Bestimmungen zur Umsetzung der Hygienerichtlinien in lebensmittelverarbeitenden Betrieben. Zum Thema Hygiene sind die Betriebe bei der BÄKO in kompetenten Händen!“



WIR machen das!



Merve Baser, Mitarbeiterin der Abteilung Maschinen & Geräte, BÄKO-ZENTRALE eG, beim Test der Hygienekonzepte für Kaffeeautomaten