



Higiiena kuchni

JohnsonDiversey 
Clean is just the beginning





JohnsonDiversey

Wstęp

Szanowni Państwo

Czysta kuchnia to oprócz odpowiednio dobranego menu klucz do sukcesu każdego restauratora.

Każda część kuchni to specyficzne zadania w dziedzinie utrzymania czystości.

Od lat firma JohnsonDiversey jest wysoko oceniana przez naszych Klientów pod względem profesjonalizmu świadczonych usług.

Jesteśmy świadomi trudności z jakimi borykają się restauratorzy i doskonale znamy najnowsze osiągnięcia w branży higieny i czystości, dlatego nie tylko pomagamy naszym Klientom, ale proponujemy najlepsze dla nich rozwiązania.

Oferujemy kompleksowe programy czystości obejmujące szkolenie personelu, proste i ekonomiczne w użyciu środki i systemy dozujące, materiały szkoleniowe i serwis.

Produkty higieny kuchennej firmy JohnsonDiversey łączą w sobie wysoką efektywność i prostotę użytkowania.

Zapewniają osiągnięcie najlepszych rezultatów w maszynowym myciu naczyń i czyszczeniu kuchni.

Dysponujemy wiedzą i doświadczeniem gwarantującym Państwu wdrożenie najbardziej optymalnych rozwiązań.

Czysto, bezpiecznie, higienicznie.

Z wyrazami szacunku,
Zarząd Firmy
JohnsonDiversey Polska



Spis Treści

Skuteczna droga do zapewnienia czystości w kuchni	4 - 5
Suma-Linia D. Preparaty do utrzymania czystości w kuchni	6 - 11
Plan higieny kuchni	8 - 10
Skuteczny i bezlitosny - Program Eliminox	12
Coffee Range. Preparaty do utrzymania czystości ekspresów do kawy	13
JohnsonDiversey - rozwiązania dostosowane do Twoich potrzeb	14 - 15

HIGIENA W KUCHNI

Maszynowe mycie naczyń – preparaty płynne	16
Przewodnik wyboru środków do maszynowego mycia naczyń	17
Maszynowe mycie naczyń - preparaty proszkowe	18
Namaczanie naczyń	18
Płukanie i nabłyszczanie naczyń - preparaty płynne	18
Maszynowe mycie naczyń - saszetki	18
Dify - Inteligentne rozwiązanie dla małych zmywarek	19

MYCIE NACZYŃ

Divermite - Rewolucyjny system dozowania	20 - 21
Pompy - maszynowe mycie naczyń	22
Zintegrowany system dozujący Unison G	23 - 24

SYSTEMY DOZUJĄCE

Safe Kitchen - bezpieczne postępowanie z żywnością	25 - 26
Akcesoria dodatkowe	27

AKCESORIA DODATKOWE

Higiena osobista	28
Instrukcja mycia rąk	29
Kampania Społeczna Biała Lilia	30 - 32

HIGIENA OSOBISTA





O tym, że smaczny i dobrze podany posiłek pozytywnie wpływa na nasz nastrój, nikogo nie trzeba przekonywać. Szefowie kuchni dbający codziennie o wysoki poziom potraw serwowanych w hotelowych restauracjach wiedzą jak ważna w dążeniu do perfekcji jest czystość i higiena kuchni oraz jej zaplecza. Produkty firmy JohnsonDiversey, z którymi mam do czynienia od wielu lat, spełniają najwyższe standardy jakości i bezpieczeństwa, bez których nie wyobrażam sobie mojej pracy.

Jednak ta firma to oprócz wysokiej jakości produktów przede wszystkim fantastyczni ludzie a zarazem świetni fachowcy i specjaliści znajdujący satysfakcję i pasję w tym, co robią. Gorąco zachęcam do współpracy z firmą JohnsonDiversey.

Stuciński Dariusz

Dariusz Struciński

Jeden z założycieli i członek kapituły Klubu Szefów Kuchni, a także organizator i juror wielu kulinarnych konkursów. Od dwunastu lat szef kuchni w Hotelu Anders w Starych Jabłonkach.



Prosta i skuteczna droga do zapewnienia czystości w kuchni.

System Czyszczenia Kuchni produktami D1 - D10 gwarantuje:

- Błyszczącą oraz higienicznie czystą kuchnię
- Zwiększoną wydajność, przy niskim koszcie użycia.

Błyszcząca i higienicznie czysta kuchnia.

System Czyszczenia Kuchni produktami D1-D10 firmy JohnsonDiversey zawiera wysoce wydajne produkty, ergonomiczne opakowania, system dozowania oraz akcesoria służące do czyszczenia i odkażania powierzchni kuchennych.

- Wysoka skuteczność formuł produktów zapewniają codziennie perfekcyjną czystość i higienę
- Komplet zawierający trwałe, higieniczne i oznaczone kolorami akcesoria, takie jak szczotki i ścierki.
- Zestaw zapewniający dokładne dozowanie.

Zwiększona wydajność - mniejsze koszty

System Czyszczenia Kuchni produktami D1-D10 jest kompletnym, prostym i skutecznym programem, zaprojektowanym w celu poprawy rezultatów czyszczenia w jak najkrótszym czasie.

Etykiety na produktach oznaczone są kolorami, co ułatwia identyfikację i zapobiega kosztownym błędom aplikacyjnym.

Sposób czyszczenia jest równie ważny jak zastosowanie właściwych produktów i narzędzi. JohnsonDiversey zapewnia więc pełną gamę łatwych do zrozumienia materiałów szkoleniowych, które ułatwią utrzymać czystość i higienę w każdym zakamarku kuchni.

Ochrona środowiska

System dozujący Divermite dostępny dla produktów D1, D2 i D10 obniża zużycie środków chemicznych, przez co ilość chemikaliów odprowadzanych do środowiska naturalnego obniża się o 68% w porównaniu z ręcznymi systemami dozowania.



Zestaw D1 – D10



Produkt	Opis	Produkt	Opis
Suma Star D1	Preparat do ręcznego mycia naczyń		
Suma Multi D2	Uniwersalny preparat myjący		
Suma Extend D3	Preparat odtłuszczający		
Suma Dis D4	Preparat dezynfekcyjny	Suma Tab D4 Tab	Tabletki do dezynfekcji
Suma Calc D5	Preparat do okresowego usuwania kamienia		
Suma Rapid D6	Preparat do mycia okien i powierzchni szklanych		
Suma Inox D7 Classic	Preparat do polerowania i zabezpieczania stali nierdzewnej	Suma Inox D7.1	Preparat do czyszczenia i polerowania stali nierdzewnej
Suma Silver D8	Preparat do czyszczenia srebra		
Suma Grill D9	Silny preparat do mycia pieców, grilli i smażalników		
Suma Bac D10	Preparat myjąco-dezynfekcyjny		



Przewidywalny, niski koszt użycia

Wszystkie produkty z zestawu są silnie skoncentrowane. W połączeniu z wydajną metodą dozowania szybko i łatwo uporają się z najtrudniejszymi zabrudzeniami występującymi w kuchni, obniżając koszty czyszczenia.

Produkty są dostępne w ergonomicznych opakowaniach takich jak butelki ze spryskiwaczem, butelki dozujące i kanistry.

Dozowanie, z Systemem Czyszczenia Kuchni produktami D1–D10, jest zawsze dokładne i proste, przez co koszty utrzymania czystości są zoptymalizowane i w pełni kontrolowane.

SUMA LINIA D

Preparaty do utrzymania czystości w kuchni

Suma Star D1

Preparat do ręcznego mycia naczyń

Opakowanie	SKU
1 x 20 L kanister	VG11803
6 x 2 L karton	V7509600



Suma Star D1 Plus

Wysoce skoncentrowany preparat do ręcznego mycia naczyń

Opakowanie	SKU
4 x 1,5 L karton	V7509961



Suma Multi D2

Uniwersalny preparat myjący

Opakowanie	SKU
1 x 20 L kanister	VG11805
6 x 2 L karton	V7509601



Suma D2 J-Flex

Wysoce skoncentrowany preparat ogólnego stosowania

Opakowanie	SKU
1 x 1,5 L karton	VG11506



Suma Ice D2.9

Preparat do mycia mroźni

Opakowanie	SKU
2 x 5 L karton	VG11951



Suma Extend D3

Preparat odtłuszczający

Opakowanie	SKU
6 x 2 L karton	V7509602



Suma D3.5 J-Flex

Środek odtłuszczający

Opakowanie	SKU
1 x 1,5 L karton	VG11508



Suma Dis D4

Preparat dezynfekcyjny

Opakowanie	SKU
6 x 2 L karton	VG11838
1 x 20 L kanister	VG11832



Preparaty do utrzymania czystości w kuchni

Suma Tab D4 Tab

Tabletki dezynfekcyjne na bazie aktywnego chloru



Opakowanie	SKU
4 x 300 szt. karton	VG10750

Suma Calc D5

Preparat do okresowego usuwania kamienia



Opakowanie	SKU
1 x 20 L kanister	VG11831
6 x 2 L karton	VG11839

Suma Silver D8

Preparat do czyszczenia srebra



Opakowanie	SKU
2 x 5 L karton	VG11955

Suma Grill D9

Silny preparat do mycia pieców, grilli i smażalników



Opakowanie	SKU
6 x 2 L karton	VG11840



Suma Rapid D6

Preparat do mycia okien i powierzchni szklanych



Opakowanie	SKU
6 x 750 ml karton	V7509606

Suma Inox Classic D7

Preparat do polerowania i zabezpieczania stali nierdzewnej



Opakowanie	SKU
6 x 750 ml karton	VG11884

Suma Inox D7.1

Preparat do czyszczenia i polerowania stali nierdzewnej



Opakowanie	SKU
6 x 750 ml karton	VG11645



Suma Bac D10 Preparat myjąco-dezynfekujący do wszystkich powierzchni			Suma Dis D4/ Tab D4 Tab Preparat dezynfekujący		
Pojemniki na odpadki/Kontenery	Szafki/Szufiady/Półki	Lady/Błaty robocze/Stoły	Chłodziarki/Zamrażarki	Deski do krojenia	Zlewy
Bemary	Wózki kelnerskie	Lady chłodnicze	Zmywarki (wnętrze)	Krajalnice	

OCHRONA

OCHRONA

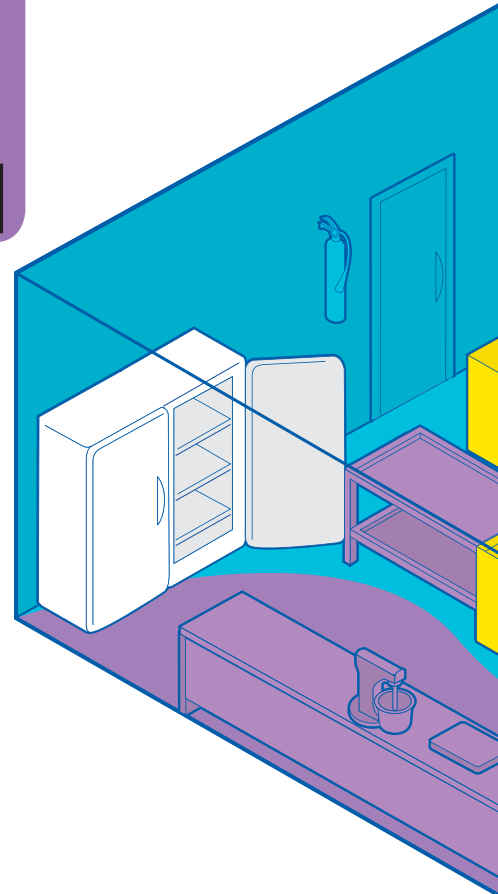


Preparat do usuwania zwęglonych resztek żywności i grubych warstw tłuszczu

Suma Grill D9

Piekarniki/Grille	Opiekacze/Salamandry	Patelnie	Odstojniki tłuszczu	Frytkownice
-------------------	----------------------	----------	---------------------	-------------

OCHRONA



Preparat do maszynowego mycia i płukania naczyń Suma Calc D5	Preparat do usuwania odpadów z kamienia kotłowego
Maszynowe mycie naczyń 	Maszyny do mycia naczyń (wnętrze) Bojlery/Kotły Urządzenie do gotowania na parze
	Bemary Termosy do kawy i herbaty

OCHRONA

MASZ PYTANIA?
 Dzwoń: 022/328 10 00

Preparat odtłuszczający

Suma Extend D3

Okapy/Filtry	Studzienki odprowadz. wodę	Garnki/Kotły
Górne pow. kuchni gazowych	Maszyny do mycia naczyń (wnętrze)	Kuchenki mikrofalowe

OCHRONA

Preparat do mycia mroźni w temp. ujemnych

Suma Ice D2.9

Mroźnie

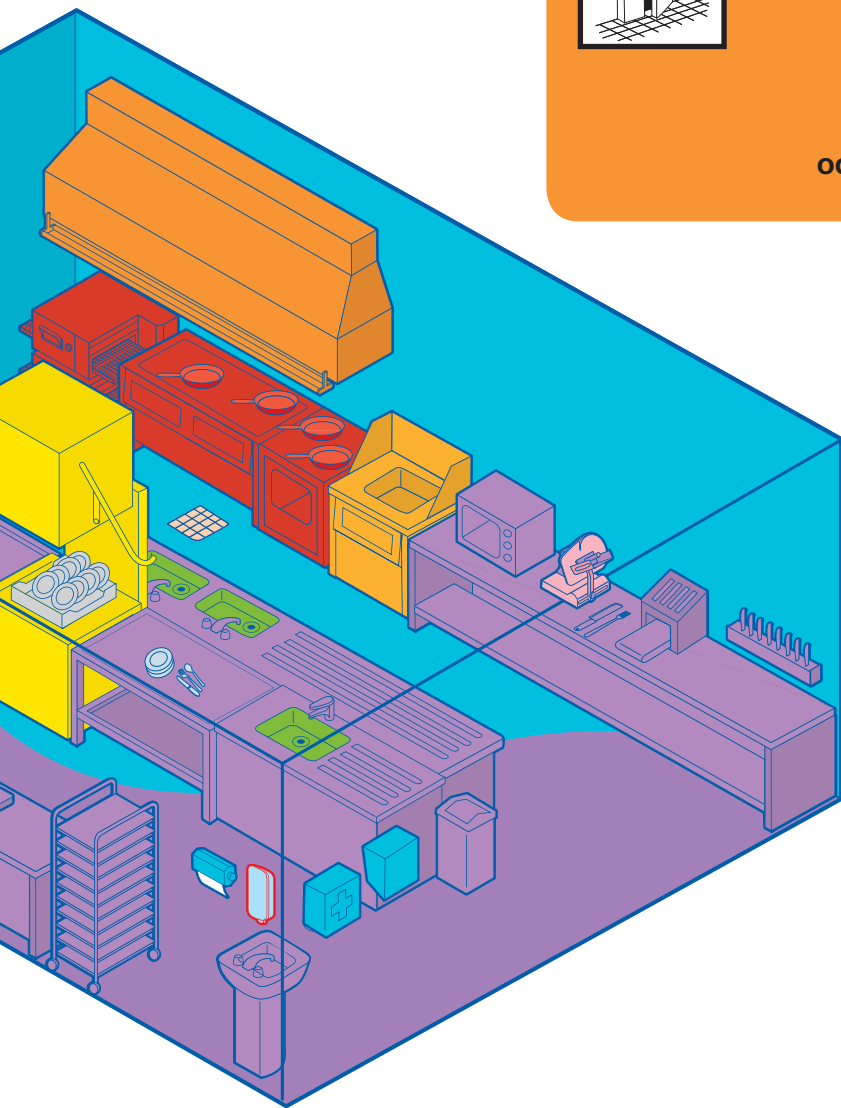
OCHRONA

Preparat do udrażniania kanalizacji

Suma Drain GTS Plus

Studzienki odprowadz. wodę	Rury kanalizacyjne
----------------------------	--------------------

OCHRONA



Preparat do czyszczenia i polerowania stali nierdzewnej

**Suma
Inox
D7.1**

Preparat do zabezp. stali nierdzewnej

**Suma
Inox
classic D7**



OCHRONA

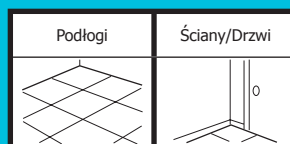


OCHRONA



Preparat do mycia i ogólnego stosowania

**Suma
Multi
D2**

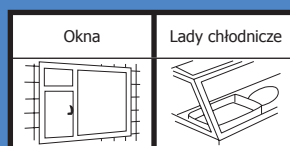


OCHRONA



Preparat do mycia szkła

**Suma
Rapid
D6**



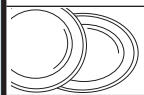
OCHRONA



Preparat do czyszczenia srebra

**Suma
Silver
D8**

Sztućce i naczynia srebrne



OCHRONA



Preparat do mycia i dezynfekcji rąk

**Soft Care
Sensisept**

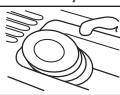
Mycie rąk



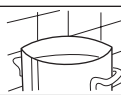
Preparat do ręcznego mycia naczyń

**Suma
Star
D1**

Ręczne mycie naczyń



Mycie garnków



Sztućce/Przybory kuchenne



OCHRONA



Suma kolorów

Sprzątanie zgodnie z "Planem Higieny Kuchni" jest szybsze, łatwiejsze, a przy tym - jakże barwne!

W planach masz sprzątanie kuchni? A czy masz PLAN sprzątania?

JohnsonDiversey zadbał, by to pytanie nie powodowało stresu i paniki w oczach. Opracowany został przejrzysty "Plan Higieny Kuchni", który bez trudu można zastosować na każdym zapleczu gastronomicznym, wprowadzając tym samym zasady zgodne z obowiązującymi wymogami sanitarnymi. "Plan Higieny Kuchni" jest jak kolorowa mapa sprzątania. Zaplecze kuchenne podzielono tu na kilka stref, z których każda wymaga zastosowania innego preparatu do czyszczenia. Poszczególne strefy są w różnych kolorach, odpowiadających barwom etykiet na środkach czyszczących. "Plan Higieny Kuchni" dostosowany został do preparatów z serii Suma. "Kolorowe" zasady higieny proponowane przez firmę JohnsonDiversey są bardzo proste. Na przykład ściany, podłogi i drzwi na kuchennej mapce zostały zaznaczone na niebiesko, podobnie jak preparat Suma Multi D2 przeznaczony



do mycia tych powierzchni. Piekarniki, grille, salamandry, frytkownice zaznaczono na czerwono, tak jak preparat Suma Grill D9 do usuwania zwęglonych resztek żywności i grubych warstw tłuszczu.

Mroźnie są zaś białe, podobnie jak opakowanie Suma Ice D2.9 do mycia mroźni w temperaturach ujemnych. Łącznie na zapleczu kuchennym wyróżniono 13 stref, do których dopasowano odpowiednie

środki czyszczące. "Plan Higieny Kuchni" to wygodny drogowskaz podczas prac porządkowych. Ułatwia utrzymanie czystości na zapleczu gastronomicznym i pomaga wdrażać obowiązujące standardy higieny. Duży, wyraźnie rozrysowany "PLAN" udostępniany jest wszystkim Klientom firmy JohnsonDiversey. Przymocowany np. na jednej z kuchennych ścian, przypomina pracownikom o "kolorowym sprzątaniu".



JohnsonDiversey Polska Sp. z o.o.
ul. Fabryczna 5, 00-446 Warszawa
tel. (0-22) 328 10 00
fax (0-22) 328 10 01
e-mail:
marketing.JD-PL@johnsondiversey.com
www.johnsondiversey.pl

Preparaty do utrzymania czystości w kuchni

Suma Bac D10

Preparat myjąco
dezynfekujący



Opakowanie	SKU
1 x 20 L kanister	VG11834
2 x 5 L karton	VG11956
6 x 2 L karton	V7509603

Suma Bac- conc D10

Wysoce skoncentrowany uniwersalny
preparat myjąco - dezynfekcyjny

Opakowanie	SKU
4 x 1,5 L karton	VG11875



Suma D10.1 conc. J-Flex

Wysoce skoncentrowany uniwersalny
preparat myjąco - dezynfekcyjny

Opakowanie	SKU
1 x 1,5 L karton	VG11504



Suma Eliminex J-Flex

Nowość

Preparat do pianowego
mycia studzienek kanalizacyjnych

Opakowanie	SKU
1 x 1,5 L karton	VG12058



Zamów już dziś, kompaktowy pakiet 6+.
Profesjonalny zestaw do
utrzymania czystości w kuchni.
O szczegóły pytaj przedstawicieli
JohnsonDiversey Polska.

Suma Safe Floor

Preparat do zapewnienia
antypoślizgowości podłóg
z płytek ceramicznych

Opakowanie	SKU
2 x 5 L karton	VG11730



Suma Drain GTS Plus

Preparat do udrażniania
kanalizacji

Opakowanie	SKU
1 x 21.20 kg kanister	VG11891



Goddards brass & copper polish

Preparat do pielęgnacji powierzchni
wykonanych z miedzi i mosiądzu

Opakowanie	SKU
6 x 500 ml karton	VG11912



ElimineX™

Skuteczny i bezlitosny.
Program ElimineX redukuje
do minimum zagrożenie
związane z zakażeniem
Listerią.

Identyfikacja

Prosty test wymazowy
w celu wyznaczenia
ryzyka wystąpienia *Listerii*.



Eliminacja

ElimineXT w butelce dozującej
J-Flex. Potrzebuje tylko
1 minuty, by zlikwidować
groźne zanieczyszczenia
i mikroorganizmy

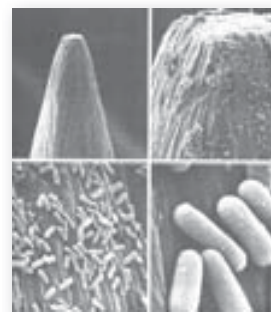
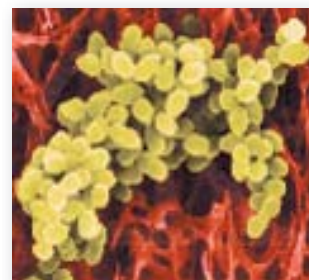


Kontrola

Zarządzanie ryzykiem poprzez
tworzenie z ElimineXT integralnej
części programu higieny żywności.



JohnsonDiversey
Clean is just the beginning



Coffee Range. Preparaty do utrzymania czystości ekspresów do kawy

Suma EspressoClean

Preparat w saszetkach do czyszczenia ekspresów do kawy i maszyn vendingowych



Opakowanie	SKU
2 x 100 szt. karton	VG11646

Suma Coffee Tabs

Preparat w tabletkach do czyszczenia ekspresów do kawy i maszyn vendingowych



Opakowanie	SKU
2 x 100 szt. karton	VG12076

Suma CoffeeClean

Preparat w płynie na bazie chloru do czyszczenia ekspresów do kawy i maszyn vendingowych



Opakowanie	SKU
2 x 2 L karton	VG12057



Suma MilkClean

Kwasowy preparat w płynie do usuwania osadów mlecznych i wapiennych z ekspresów do kawy i maszyn vendingowych



Opakowanie	SKU
2 x 2 L karton	VG12077

Suma Caffè

Preparat w płynie do czyszczenia kolb w ekspresach do kawy



Opakowanie	SKU
2 x 1 L karton	VG12078

Suma CaffèPlus

Alkaliczny preparat w płynie do usuwania osadów mlecznych i czyszczenia ekspresów do kawy i maszyn vendingowych



Opakowanie	SKU
2 x 2 L karton	VG12079

Czystość automatu do kawy, gwarantuje najlepszą jakość, doskonały smak i aromat parzonej kawy.

Wiele osób nie zdaje sobie sprawy z faktu, że zanieczyszczone automaty do kawy, niekorzystnie zmieniają smak kawy i sprawiają, że codzienna przyjemność może stać się niemiłym doświadczeniem.

Wszechstronny zakres działania naszych produktów i doskonałe rezultaty czyszczenia, gwarantują pierwszorzędny smak i zapach parzonej kawy.

Wszystkie nasze produkty są bezpieczne i łatwe w użyciu. Posiadamy szeroką gamę preparatów do czyszczenia płam i wszelkich zabrudzeń po kawie.



Czystka w kuchni

O tym, jak ważna jest higiena podczas przygotowywania posiłków, teoretycznie wiemy wszyscy. Ale jak ją skutecznie utrzymać w praktyce?

- z tym już może być trudniej. Dla ułatwienia, przedstawiamy kilka niezawodnych sposobów, by w kuchni było zawsze czysto i bezpiecznie.

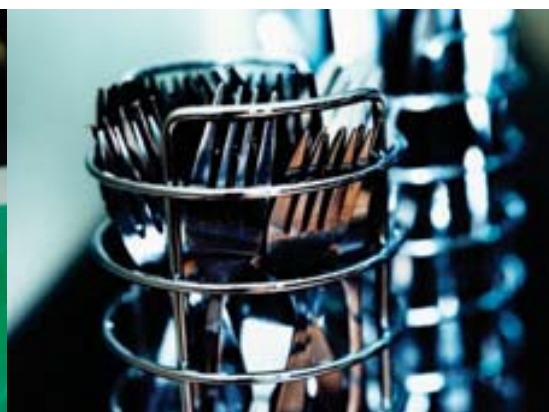
Brak higieny może prowadzić do zakażenia żywności mikroorganizmami patogennymi. Te zaś są przyczyną powstawania poważnych zatruc pokarmowych. Pracownicy gastronomii muszą być tego świadomi, ponieważ to oni biorą odpowiedzialność za ewentualne zatrucie swoich gości, a higiena i procedury utrzymania czystości w restauracji są wymagane prawem. Dlatego tak istotne jest podejmowanie odpowiednich działań zapobiegających rozprzestrzenianiu się szkodliwych mikroorganizmów. Ogromne znaczenie ma utrzymanie w idealnej czystości wszystkich powierzchni, które mają kontakt z żywnością. Nie jest to łatwe, ponieważ produkty do czyszczenia muszą być efektywne w zabijaniu bakterii, a jednocześnie nie mogą stanowić zagrożenia dla ludzi.

WSPARCIE NA WIELU POZIOMACH

Dbając o higienę i stosując profesjonalne środki czystości, dla całkowitego bezpieczeństwa zdrowotnego konieczne jest przestrzeganie następujących zasad:

- używaj tylko właściwych produktów chemicznych
- nie mieszaj produktów chemicznych
- mieszanie jest niebezpieczne
- nigdy nie stosuj środków chemicznych, które znajdują się w nieoznakowanym prawidłowo opakowaniu
- przechowuj środki chemiczne w bezpiecznym miejscu, w zamkniętej szafce, zawsze poniżej produktów spożywczych
- nie używaj produktów chemicznych do innych celów niż są przeznaczone
- zawsze zakładaj odzież ochronną
- przechowuj instrukcje mycia i instrukcje bezpieczeństwa w widocznym miejscu
- zawsze dodawaj środki chemiczne do wody, by zapobiec rozchlapaniu i wytwarzaniu się piany
- postępuj zgodnie z instrukcją producenta
- pamiętaj, że więcej, nie zawsze znaczy lepiej.

Jeśli masz wątpliwości — pytaj!





Czystość to dopiero początek.

- **Rozwiąż problemy dozowania roztworów**

Oferujemy wszechstronne, innowacyjne systemy dozowania roztworów aby praca naszych klientów była łatwiejsza i bezpieczniejsza. **SafePack**: jest unikalnie bezpiecznym i prostym rozwiązaniem służącym do automatycznego mycia naczyń. **J-f1 ex**: jest systemem łatwym w użyciu zapewniającym pełną kontrolę dozowania roztworu.

- **Technologia bezpiecznego czyszczenia podłogi**

Rewolucyjny system Jonmaster, jest oparty na technologii ultra cienkich mikrowłókien, która gwarantuje osiągnięcie wyróżniających się wyników czyszczenia bez użycia chemikaliów. Jest ergonomiczny, pozwala na oszczędność czasu i pieniędzy. Niezależne testy wykazały, że Jonmaster usuwa z powierzchni 99,9 % bakterii.

- **Żywność warta uwagi**

Dobry wizerunek jest kluczem do osiągnięcia sukcesu. Zapewniając wysoką jakość higieny i bezpieczeństwa oferowanej żywności, możemy zagwarantować sobie i naszemu biznesowi utrzymanie nieskazitelnej reputacji i profesjonalnej obsługi klienta.

- **Podwyższone standardy odzwierciedlające twoją doskonałość**

Od stołów po sztućce od kuchni po toalety, standardy czystości i higieny odzwierciedlają ogólne standardy funkcjonowania obiektu. Bycie dumnym z własnego biznesu, gwarantuje klientowi, że zależy ci na zapewnieniu najlepszych standardów czystości i profesjonalnej obsługi.

Maszynowe mycie naczyń - preparaty płynne



Nowość

Suma Ultra L2

Preparat do maszynowego mycia naczyń przeznaczony do wody miękkiej

Opakowanie	SKU
2 x 5 L kanister	VG11959



Suma Lima L3

Preparat do maszynowego mycia naczyń z aktywnym chlorem

Opakowanie	SKU
1 x 20 L kanister	VG11904



Suma Nova L6

Preparat do maszynowego mycia naczyń

Opakowanie	SKU
1 x 20 L kanister	VG11795



Suma Alu L10

Preparat do maszynowego mycia naczyń bezpieczny dla aluminium

Opakowanie	SKU
1 x 20 L kanister	VG11811



Nowość

Suma Tera L56

Preparat do maszynowego mycia naczyń

Opakowanie	SKU
1 x 20 L kanister	VG11849



Nowość

Suma L66

Preparat do mycia szkła w zmywarkach barowych

Opakowanie	SKU
2 x 5 L kanister	VG12017



W celu odpowiedniego doboru produktu do maszynowego mycia naczyń, przejdź do strony 17 i skorzystaj z selektora MWW



Przybornik wyboru środków do MWW

Produkty	Rodzaje zabrudzeń				Materiały			Twardość wody
	Skrobia	Tłuszcz	Kawa	Herbata	Szkoło	Stal nierdzewna	Aluminium	
Suma Ultra L2								mięka
Suma Nova L6								twarda
Suma Bar L66								twarda
Suma Lima L3								średnia
Suma Alu L10								twarda
Suma Tera L56								twarda
Suma Union Maxi G3								średnia
Suma Union Alu G7								średnia

najlepsze
 dobre
 akceptowane
 nieakceptowane

Mini przewodnik

Maszynowe mycie naczyń

ŚRODKI OCHRONY INDYWIDUALNEJ

Podczas wymiany pojemników z preparatami chemicznymi noś zalecane środki ochrony osobistej!



rękawice ochronne



okulary ochronne

1 PRZYGOTOWANIE

- Sprawdź, czy **WSZYSTKIE** kurtyny i kosze znajdują się na odpowiednich miejscach.
- Sprawdź, czy odpływy są **ZAMKNIĘTE**.
- Napełnij zmywarkę. Jeszcze raz upewnij się, że grzałki są włączone.
- Sprawdź temperaturę.



MYCIE WSTĘPNE 40-50°



MYCIE ZASADNICZE 55-65°



PLUKANIE 82-90°

- Sprawdź poziom detergentu i nabłyszczacza - jeśli to konieczne, uzupełnij je.

- **UPEWNIJ SIĘ, ŻE SYSTEM DOZUJĄCY JEST WŁĄCZONY!**



- Umyte naczynia pozostaw do wyschnięcia.
- **NIE MYJ** przedmiotów aluminiowych, chyba, że stosujesz produkt bezpieczny dla tego typu naczyń.

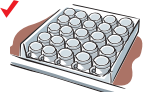
2 ŁADOWANIE

RESZTKOWANIE

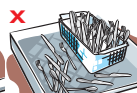
- Usuń resztki żywności z talerzy i naczyń.
- Wylej resztki herbaty i kawy do zlewu / odpływu.
- Zmień wodę w zmywarce.



- Wszystkie talerze umieść prawidłowo w koszu, poukładaj je rosnąco względem ich wielkości.



- Prawidłowo poukładaj wszystkie noże, widelce, łyżki i umieść je w odpowiednich koszach. Wymieszaj sztuczne w koszach i poukładaj je uchwytami w dół.



- Regularnie wymieniaj wodę, po każdej sesji mycia.
- Regularnie odkamieniaj zmywarkę (jeśli jest to konieczne).

3 ZAMYKANIE



- Wyłącz zmywarkę i grzałki.
- **WYPUŚĆ** wodę z maszyny.
- Wyjmij kosze z resztkami i opróżnij je, wysypując je do odpowiedniego pojemnika na śmieci.
- Wyjmij kurtyny i filtry płaskie.
- Gruntownie oczyść kosze na resztki, kurtyny i filtry.



- Oplucz wnętrze maszyny. Szczególną uwagę zwróć na wewnętrzną stronę drzwi.
- Włóż oczyszczone kurtyny, filtry i kosze na resztki.
- Pozostaw maszynę z otwartymi drzwiami do wyschnięcia.

4 WYMIANA KANISTRA Z PREPARATEM

- **UPEWNIJ SIĘ, ŻE URZĄDZENIE DOZUJĄCE JEST WYŁĄCZONE.**
- Podczas wymiany kanistrów na nowe, noś zalecaną odzież ochronną.



PLNYN

- Ostrożnie wyjmij rurkę z pustego kanistra. **NIE DOTYKAJ KOŃCÓWKI RURKI.**
- Zdejmij pusty kanister i odstaw go w odpowiednie miejsce.
- Na nowym kanistrze złam plombę i usuń z niego nakrętkę.
- Delikatnie włóż do niego rurkę dozującą.
- Umieść kanister w odpowiednim miejscu.



- **UPEWNIJ SIĘ, ŻE SYSTEM DOZUJĄCY JEST WŁĄCZONY.**



Maszynowe mycie naczyń - preparaty proszkowe

Suma Active M20

Proszkowy preparat do maszynowego mycia naczyń do dozowania ręcznego

Opakowanie	SKU
1 x 10 Kg kanister	VG11005



Suma Unison Maxi G3

Proszkowy preparat do maszynowego mycia naczyń z aktywnym chlorem

Opakowanie	SKU
3 x 4.5 Kg karton	VG10949



Suma Unison Alu G7

Proszkowy preparat do maszynowego mycia naczyń z aktywnym chlorem, bezpieczny dla aluminium

Opakowanie	SKU
3 x 4.5 Kg karton	VG10953



Namaczanie naczyń

Suma Dip K1

Preparat do zamaczania naczyń na bazie chloru

Opakowanie	SKU
2 x 5 L karton	VG11958

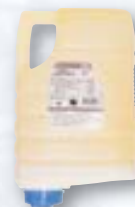


Płukanie i nabłyszczanie naczyń - preparaty płynne

Suma Unison Brite A1

Kwasowy preparat do płukania naczyń

Opakowanie	SKU
3 x 4 L karton	VG10954



Suma Rinse A5

Preparat do płukania naczyń

Opakowanie	SKU
1 x 20 L kanister	VG11798
2 x 5 L karton	VG11947



Suma Crystal A8

Kwasowy preparat do płukania naczyń

Opakowanie	SKU
1 x 20 L kanister	VG11800



Maszynowe mycie naczyń - saszetki

Suma Dify MA1

Wieloskładnikowy produkt do profesjonalnego maszynowego mycia naczyń

Opakowanie	SKU
40 x 750g karton	VG11816





DIFY

Inteligentne rozwiązanie dla małych zmywarek



Prosty i skuteczny

Suma DIFY™ to wieloskładnikowy produkt do profesjonalnego, maszynowego mycia naczyń. Wszystko w jednym produkcie - nie ma konieczności dokupowania produktu nabłyszczającego, ani odkamieniacza!

DIFY™ zapewnia również pełną kontrolę stężenia produktu podczas całego cyklu mycia, bez konieczności instalowania dodatkowego wyposażenia.

Wygodny i inteligentny system

DIFY™ w zastosowaniu jest wyjątkowo prosty - wystarczy jedną saszetkę produktu włożyć do zmywarki.

Jedna saszetka Suma DIFY™ wystarcza średnio na 15 cykli mycia w małych zmywarkach profesjonalnych.

Dodatkowo, sensor J-Watcher™, znajdujący się w każdym opakowaniu produktu, gwarantuje stałą kontrolę nad procesem mycia i stężeniem roztworu myjącego w zmywarce.

Czerwona lampka sensora J-Watcher™, informuje kiedy należy włożyć nową saszetkę DIFY™ do zmywarki.

Unikalna kombinacja: sensora J-Watcher™ i saszetki DIFY™ zapewnia użytkownikowi maksymalną wygodę użycia!

Ekonomiczny

Jedno opakowanie Suma DIFY™ (40 saszetek) wystarcza do 600 cykli mycia!

Opakowanie DIFY™ jest niewielkich rozmiarów, dzięki temu zajmuje niewiele miejsca w kuchni.

Technologia zastosowana w DIFY™ zapewnia doskonałe efekty mycia bez konieczności dokupowania dodatkowych produktów.

Bezpieczny

Użytkownik nie ma bezpośredniego kontaktu z produktem chemicznym. Preparat znajduje się w specjalnej, rozpuszczalnej saszetce, która nie rozpuści się w dłoniach.



divermite



Divermite Plus



Dozownik Divermite Plus jest przeznaczony do dozowania preparatu D1 Plus w wymiennych wkładach. Prosty montaż, trwała, plastikowa obudowa zapewniają bezpieczne, długie i bezawaryjne użytkowanie

Opakowanie	SKU
1 sztuka	V67067

Divermite S

Dozownik Divermite S jest przeznaczony do dozowania preparatu D2 i D10 w saszetkach. Prosty montaż, trwała, plastikowa obudowa zapewniają bezpieczne, długie i bezawaryjne użytkowanie. Każdy produkt oznakowany jest barwnym kodem.

Opakowanie	SKU
1 sztuka	V67791



Czyszczenie kuchni nigdy nie było łatwiejsze

Divermite jest unikalnym i opatentowanym produktem, który dostarcza niezrównanych korzyści w miejscach gdzie liczy się czystość, higiena, bezpieczeństwo, funkcjonalność i oszczędność. Opakowanie jest w 100% odzyskiwane w procesie recyklingu.

Divermite nie wymaga skomplikowanej instalacji i łączy elektrycznych.

- Prostota systemu pozwala zamontować produkt w miejscu dla Ciebie odpowiednim
- Posiada wygodny dostęp do napełniania butelek, wiader i zlewów

Redukuj Koszty:

Divermite wykorzystuje skoncentrowany detergent w połączeniu z systemem precyzyjnego dozowania. Gwarantuje zachowanie wysokiego poziomu czystości i higieny, dodatkowo oferując oszczędność i funkcjonalność. Zachowanie pełnej kontroli dozowania oznacza kontrolę i możliwość zaplanowania ponoszonych kosztów.

Projekt dozownika zapewnia oszczędność materiałów,

- Jedno opakowanie detergentu D1 wystarcza na napełnienie 300 zlewów!
- Jedno opakowanie detergentu D2 wystarcza na napełnienie 150 wiader!
- Jedno opakowanie detergentu D10 wystarcza na napełnienie 150 butelek z dozownikiem rozpylającym!

Minimalizuj czas szkoleń:

Divermite jest zaskakująco prosty w obsłudze, jest stworzony z myślą o ograniczaniu szkoleń do minimum.

- System Divermite wykorzystując tylko 3 produkty całkowicie spełnia dzienne zapotrzebowanie kuchni na dezynfekcję i utrzymanie czystości.
- Przyporządkowanie detergentów do określonych kolorów oraz system lock and key znacznie zmniejszają prawdopodobieństwo popełnienia kosztownych błędów.
- Funkcja opóźnienia działania przycisku dozującego, zapobiega zużyciu nadmiernej ilości detergentu.



Maksymalizuj bezpieczeństwo:

Saszetki z koncentratem gwarantują pełne bezpieczeństwo.

- Podczas zmiany opakowania z płynnym detergentem wykluczony jest kontakt ze środkami chemicznymi.
- Saszetki z detergentem są lekkie i wygodne, idealne do ręcznej obsługi.
- Miękkie opakowania nie pozostawiają żadnych śladów środków chemicznych, mogą być bezpiecznie przechowywane i usuwane bez narażenia na kontakt z detergentem.

Redukuj wpływ na środowisko:

W JohnsonDiversey nieustannie staramy się zmniejszać wpływ naszych produktów na środowisko naturalne. Divermite jest jedną z innowacji, która osiąga znaczną minimalizację wpływu na środowisko naturalne w porównaniu do konkurencyjnych systemów. Użycie skoncentrowanych roztworów i pełna kontrola dozowania redukuje ilość środków chemicznych mających kontakt z otoczeniem o 68% w porównaniu do ręcznie rozcieńczanych produktów. Mniejsza zawartość plastiku w opakowaniu aż o 80% w porównaniu do tradycyjnych 5 litrowych baniaków, korzystnie wpływa na ochronę środowiska naturalnego. Divermite minimalizuje wpływ na środowisko naturalne i maksymalizuje bezpieczeństwo podczas usuwania, zużytych pojemników.



SYSTEMY DOZUJĄCE

Pompy - Maszynowe mycie naczyń

QMF 2

Dozowanie 2 produktów

Opakowanie	SKU
1 sztuka	V67973



D500T

Dozowanie dwóch środków chemicznych / zmywarki kapturowe i barowe

Opakowanie	SKU
1 sztuka	V67476



D750

Automatyczne dozowanie dwóch środków chemicznych / zmywarki kapturowe

Opakowanie	SKU
1 sztuka	V66742



D500C

Dozowanie dwóch środków chemicznych / zmywarki kapturowe

Opakowanie	SKU
1 sztuka	V67477

D1000 z sondą D42

Automatyczne dozowanie dwóch środków chemicznych / zmywarki d. kapturowe i tunelowe

Opakowanie	SKU
1 sztuka	V66338

D250 Metric 230V det + kit

Dozowanie detergentu / zmywarki barowe

Opakowanie	SKU
1 sztuka	V67991



D250 Metric 230V rinse + kit

Dozowanie nabłyszczacza / zmywarki barowe

Opakowanie	SKU
1 sztuka	V67992



Pompa Refill Station

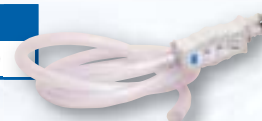
Pompa przeznaczona do dozowania preparatów R1, R2, R3 i R5.1 w kanistrach

Opakowanie	SKU
1 sztuka	V68165



Szybkozłącze z rurą, dyszami R1

Opakowanie	SKU
1 x 1 szt	V1200579



Pompa QFM R-Gab High Flow

Dozowanie 1 produktu

Opakowanie	SKU
1 x 1 szt	V1204131

Pompa Diver GTS

Dozowanie preparatu Suma Drain GTS

Opakowanie	SKU
1 x 1 szt	V1200849



Hydrosystem ECO1 z węzłem 15 lub 25 mb

Niskociśnieniowe urządzenie do dozowania D2 i D4 (mycie i dezynfekcja) opcja mycia pionowego

Opakowanie	SKU
1 x 1 szt 15 mb	5LEF001
1 x 1 szt 25 mb	5LEF002



Pistolet i lanca pianująca

Zestaw do mycia pianowego - dot. hydrosystemu

Opakowanie	SKU
1 x 1 szt	5LEF005

Zintegrowany system dozujący Unison G (zmywarki tunelowe)

Opakowanie	SKU
1 sztuka	V67986



Automatyczne mycie naczyń nigdy nie było bardziej efektywne

Unison jest unikalnym systemem automatycznego mycia naczyń, który bezpiecznie dozuje mocno skoncentrowany detergent i płyn płuczący, ze spójnej jednostki dozującej. Opakowanie jest w 100% odzyskiwane w procesie recyklingu.

Maksymalizuj bezpieczeństwo

Unison jest liderem na rynku. Posiada innowacyjną technologię stworzoną i opatentowaną, w celu zapewnienia wysokiego bezpieczeństwa użytkownika.

- Produkt zamknięty w bezpiecznym opakowaniu które eliminuje wszelkie ryzyko uszczerbku na zdrowiu podczas użytkowania.
- Unison jest zaprojektowany tak, aby po całkowitym opróżnieniu opakowania nie narażać użytkownika na kontakt z środkami chemicznymi. Pusty pojemnik można łatwo usunąć unikając kontaktu ze środkami chemicznymi.
- Odpowiednia budowa pojemnika pozwala całkowicie uniknąć obecności detergentu w codziennym funkcjonowaniu kuchni.

Minimalizuj czas szkoleń

- Jednostka znajdująca się na ścianie posiada dwie komory, jedną wyposażoną w detergent drugą w płyn do płukania. Dzięki systemowi lock and key detergent nie ma możliwości zmieszania się z płynem do płukania.
- Opakowania produktu są małe, dzięki temu są łatwe do przenoszenia i zamontowania w systemie dozowania.
- Używanie produktu o wysokim stężeniu znacznie redukuje częstotliwość wymiany pojemników

Redukuj koszty

Unison wykorzystuje produkty o wysokim stężeniu, aby zapewnić maksimum wydajności przy zachowaniu znakomych wyników czyszczenia.

- Formuły produktów są zaprojektowane tak, żeby osiągać doskonałe rezultaty, jednocześnie redukując potrzebę ponownego mycia.
- Dokładne dozowanie za każdym razem zapewnia optymalne rezultaty mycia i optymalne koszty użytkowania.



Redukuj wpływ na środowisko

W JohnsonDiversey jesteśmy zaangażowani w tworzenie bezpieczniejszego i czystszeo otoczenia. Nieustannie dążymy do redukcji wpływu na środowisko naturalne. Unison, w porównaniu do tradycyjnych opakowań charakteryzują się minimalnym wpływem na otoczenie

- Używanie wysoce stężonych formuł produktu, oznacza mniejszą zawartość wody w produktach, mniejszą wagę i oszczędność paliwa podczas transportu. W konsekwencji redukcje emisji dwutlenku węgla.
- Stężony produkt pozwala na użycie mniejszego opakowania i znaczną oszczędność materiałów oraz powierzchni magazynowej. Zmniejszają się koszty i wpływ na środowisko naturalne.
- Pojemniki oraz dozownik są w 100% odzyskiwane w procesie recyklingu.
- Innowacyjne opakowania Unison pozwalają na 60% oszczędności materiałów przy produkcji, w porównaniu do tradycyjnych 5 litrowych pojemników.
- Wspaniałe właściwości czyszczące, gwarantują osiągnięcie pożądaných efektów już po pierwszym myciu. Dzięki dużej wydajności nie ma konieczności ponownego mycia i częstych wymian pojemników. Wszystko to pozwala na oszczędność czasu, wody, kosztów i energii.

Niezawodność i odpowiednia konsystencja produktu Unison gwarantują pełną satysfakcję klienta.

Wypadki w kuchni, zdarzały się i będą się zdarzać, ich koszty mogą być bardzo wysokie. Z produktem Unison minimalizujemy ryzyko i oszczędzamy twoje pieniądze.





Zaufaj nam, a wskażemy Ci sposób lepszego postępowania z żywnością

JohnsonDiversey zapewni:

- Sposoby na ograniczenie ryzyka zakażenia żywności
- Łatwiejsze dostosowanie się do uregulowań prawnych
- Efektywne, ekonomiczne działanie
- Ochronę dobrego wizerunku Państwa firmy

Ograniczamy ryzyko zakażeń

Nie ma na świecie nikogo, kto wiedziałby więcej na temat najbezpieczniejszego postępowania z żywnością niż firma JohnsonDiversey - wiodący światowy specjalista w zakresie utrzymania wysokich standardów higieny kuchennej i użytkowaniu urządzeń kuchennych.

- *Karty pracy i plany higieny przedstawiają najlepsze, wypracowane przez lata, metody czyszczenia, skutecznie zapobiegające zakażeniu krzyżowemu. Plany higieny do zawieszenia na ścianie prezentują właściwe preparaty i procedury odpowiednie dla każdego rodzaju pracy. Naklejki higieniczne i karty magnetyczne w prosty i czytelny sposób przypominają o krytycznych normach i procedurach.*
- *Nasz program SafeKitchen pomaga jeszcze bardziej ograniczyć zagrożenie zakażeniem. Doskonałe praktyczne przewodniki po sposobach postępowania z żywnością oraz HACCP, karty pracy zalecanych czynności wraz ze wzorami list kontrolnych pozwalają na efektywny nadzór i dokumentację przebiegu pracy. Cały program SafeKitchen o strukturze modułowej zwiększa świadomość pracowników o zagadnieniach bezpieczeństwa żywności.*



JohnsonDiversey
Clean is just the beginning



Łatwiejsze dostosowanie się do uregulowań prawnych

Wszystkie nasze opracowania zamieszczone w programie SafeKitchen zostały dokładnie sprawdzone pod kątem przepisów obowiązujących w danym kraju oraz Unii Europejskiej.

- *Po prostu: postępuj zgodnie z naszymi metodami i stosuj proste w użyciu procedury zgodne z HACCP - zawarte w programie SafeKitchen, a będziesz działać zgodnie z obowiązującymi przepisami.*



Efektywne, ekonomiczne działanie

Postępując zgodnie z zaleconymi w programie SafeKitchen praktykami, codzienne prace przy czyszczeniu i obsłudze sprzętu kuchennego będą bardziej wydajne i korzystniejsze kosztowo.

Dzięki naszym zaleceniom, metodom i szkoleniom skrócisz czas, zmniejszysz wysiłek i koszty pracy, maksymalizując w ten sposób wydajność jaką możesz osiągnąć.



Proste i łatwe do wprowadzenia

- *Program SafeKitchen dostępny jest w trzech pakietach: Pakiet Podstawowy zawiera wszystkie niezbędne elementy, których potrzebujesz, aby wprowadzić główne zasady bezpiecznego postępowania z żywnością lub zastąpić dotychczasowe mniej efektywne programy.*
- *Standardowy pakiet SafeKitchen zawiera informacje i przewodnik po przepisach, HACCP oraz procedury higieny żywienia. Pakiet ten to narzędzia, których potrzebujesz aby wprowadzić lub rozszerzyć bezpieczeństwo obróbki żywności w swoich działaniach.*
- *Pełny pakiet SafeKitchen jest tworzony specjalnie dla Ciebie przez ekspertów JohnsonDiversey Konsulting, którzy opracowują ten program jako odpowiedź na Twoje wyjątkowe potrzeby.*

Ochrona dobrego wizerunku firmy

Stosowanie programu SafeKitchen wspomogę Państwa w osiągnięciu bezpiecznej, czystej i sprawnie działającej kuchni - a wszystko po to, aby chronić i wzmocnić markę Państwa firmy.



Ściereczki

Ściereczki Sumalavett
51 x 36 cm

Opakowanie	SKU
25 x 1 szt zielona	547601
25 x 1 szt żółta	547701
25 x 1 szt czerwona	547801
25 x 1 szt niebieska	547901
25 x 1 szt biała	548001



Butelka D4 750 ml

Butelka do D4

Opakowanie	SKU
1 x 1 szt	V68324



Butelka D2 750 ml

Butelka do D2 z saszetkami

Opakowanie	SKU
1 x 1 szt	V68323



Butelka D10 750 ml

Butelka do D10 z saszetkami

Opakowanie	SKU
1 x 1 szt	V1204366



Butelka & spryskiwacz Suma D2/JFlex

Opakowanie	SKU
1 x 1 szt	5MPS03



Butelka & spryskiwacz Suma D10.1/JFlex

Opakowanie	SKU
1 x 1 szt	5MPS02



Butelka & spryskiwacz Suma D3.5/JFlex

Opakowanie	SKU
1 x 1 szt	5MPS04



Nakrętka dozująca

Nakrętka dozująca do butelki 2 L

Opakowanie	SKU
1 x 1 szt	588095



Spryskiwacz 2L

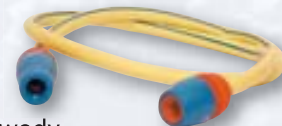
Opakowanie	SKU
1 x 1 szt	588489



Zestaw przyłączeniowy J-Flex

Wąż 1.5 m szybkozłącze, szybkozłącze ze stoperem wody, przyłącze kranowe

Opakowanie	SKU
1 x 1 szt	5UNI00



Adaptor do zestawu J-Flex

Opakowanie	SKU
1 x 1 szt	5UNI01



Soft Care™

Soft Care Fresh

Mydło do rąk

Opakowanie	SKU
6 x 800 ml	V6960300

Soft Care Dove

Łagodne mydło do rąk

Opakowanie	SKU
6 x 800 ml	V6961200

Soft Care Lux 2in1

Żel pod prysznic i szampon do włosów

Opakowanie	SKU
6 x 800 ml	V6960900

Soft Care Sensisept

Preparat do mycia i dezynfekcji rąk

Opakowanie	SKU
6 x 800 ml	V6970900

Soft Care Med

Preparat do dezynfekcji rąk

Opakowanie	SKU
6 x 800 ml	V6960700

Soft Care Dermosoft

Krem pielęgnacyjno - ochronny do rąk

Opakowanie	SKU
6 x 800 ml	V6971740

Soft Care Bac

Mydło do rąk o działaniu antybakteryjnym

Opakowanie	SKU
6 x 800 ml	V6960800



Dozownik Soft Care

Dozownik do produktów z linii Soft Care

Opakowanie	SKU
1 x 1 sztuka	V7514295



Nowość

Soft Care Foam Soap

Mydło do rąk w pianie

Opakowanie	SKU
6 x 800 ml	V7514368



Nowość

Dozownik Bug Blasters

Dozownik do mydła w pianie (z przeznaczeniem do użycia w szkołach, przedszkolach)



Dozownik Soft Care Foam

Dozownik do mydła w pianie

Opakowanie	SKU
1 x 1 sztuka	V7514297



Soft Care Plus Pure

Antybakteryjne mydło do rąk

Opakowanie	SKU
2 x 5 L karton	VG11327



Nowość

Soft Care AlcoPlus

Dezynfektant do rąk

Opakowanie	SKU
2 x 5 L karton	VG11326



Dozownik Soft Care Bulk

Dozownik z linii Soft Care do mydła nalewanego

Opakowanie	SKU
1 x 1 sztuka	V7513851





Instrukcja mycia rąk

1

Zwilżyć dłonie



2

Nanieść mydło
Soft Care
Senseisept



3

Myć dokładnie dłonie



Postępować wg rysunków

4

Splukać dłonie



5

Osuszyć dłonie
ręcznikiem
papierowym





Kampania Społeczna Biała Lilia



JohnsonDiversey
Clean is just the beginning

Korzyści dla branży

- Budowanie świadomości higienicznej wśród właścicieli i pracowników warszawskich restauracji.
- Poprawa jakości oferowanych produktów, poprawa bezpieczeństwa żywności.
- Utrwalanie dobrej reputacji polskiej kuchni i polskiej gastronomii wśród warszawiaków i gości odwiedzających Warszawę.



Kampania Społeczna Biała Lilia

Celem Kampanii Społecznej „Biała Lilia” jest poprawa standardów higienicznych w restauracjach, kawiarniach i innych punktach gastronomicznych. Celem równorzędnym jest pomoc ze strony ekspertów z firmy JohnsonDiversey i naukowców ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w dostosowaniu procesów produkcji żywności do wymogów prawa polskiego i unijnego, zwłaszcza w oparciu o wymogi systemu HACCP.

Kampania została objęta patronatem Prezydent Miasta Stołecznego Warszawy, Burmistrza Dzielnicy Śródmieście, Bartelskiego, Rektora SGGW, Fundacji Rozwoju SGGW, Fundacji Warsaw Destination Alliance oraz Klubu Szeffów Kuchni.

Budowanie świadomości higienicznej i kreowanie potrzeby pozostawania w zgodzie z wytycznymi dotyczącymi Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz Systemu HACCP poprawi wizerunek Warszawy i warszawskiego biznesu w zakresie dbałości o jak najwyższy poziom obsługi klientów i poziom higieny oraz bezpieczeństwa żywności w naszym mieście.

Restauracje, które przejdą pozytywnie Audyt prowadzony przez przeszkolonych audytorów (wynik 80 do 100 procent jest wymagany do otrzymania certyfikatu), otrzymają certyfikat potwierdzający gwarancję bezpiecznego korzystania z usług danego obiektu.

Certyfikat i nalepka na drzwi restauracji będzie ważna przez sześć miesięcy od daty wystawienia certyfikatu.

Udział właścicieli i zarządców punktów gastronomicznych jest całkowicie dobrowolny i nie wiąże się z żadnymi opłatami czy zobowiązaniami wobec partnerów Kampanii Społecznej „Biała Lilia”



Proces

Przeszkoleni i wyposażeni w odpowiednie narzędzia audytorzy (palmtopy z odpowiednim oprogramowaniem) odwiedzają placówki gastronomiczne, które dobrowolnie zgłosiły się do wzięcia udziału w programie. Audyt zaczyna się od inwentaryzacji placówki (wybraniu w programie komputerowym np: opcji opisujących jak wyposażona jest dana kuchnia, czy posiada zmywarkę, czy posiada magazyn lub chłodnię itp...).

Na podstawie inwentaryzacji program komputerowy wybiera odpowiednią listę pytań, na które odpowiedź brzmi „tak” lub „nie”. Audytor wspólnie z przedstawicielem danej placówki przechodzi przez wszystkie pomieszczenia i ocenia poszczególne obszary przygotowywania i serwowania żywności.

Na koniec wizyty przedstawiciel placówki oraz audytor podpisują raport pokontrolny, który jest odsyłany na serwer. Restaurator otrzymuje raport w formie wydrukowanej wraz z rekomendacjami, co należy uczynić, by dostosować się do standardowych wymagań prawa polskiego i europejskiego.

Dane ze wszystkich placówek są zbierane na serwerze, który znajdował się będzie w Fundacji Rozwoju SGGW i na ich podstawie placówka gastronomiczna otrzymuje certyfikat „Biała Lilia”. Dostęp do danych mają wyłącznie organizatorzy Kampanii.

Placówka gastronomiczna, która za pierwszym razem nie zebrała odpowiedniej ilości punktów by otrzymać certyfikat, ma szansę na ponowny Audyt w czasie trwania Kampanii po zgłoszeniu wniosku do organizatorów.



Patroni Kampanii:



Patroni Medialni:

