

Россия

KEEP CLEAN



Мастер класс от Анатолия Иванова

Гостеприимство - это основа всего отельного бизнеса и ресторан важная его часть...

Стр.7

Журнал для профессионалов клининга. Компания Vileda Professional Россия.

Номер 1, 2011 год.



#11



А где вы пьете кофе?

Нашим кофейням свойственна австрийский перфекционизм, поэтому у нас..

Стр.3



Фаст-фуд Carl's Jr.

При выборе уборочного оборудования для нас было важно всё: качество, сервис,...

Стр.7



Уборка в ресторане - просто!

Сегмент ресторанов на сегодняшний день является довольно объёмным по потенциалу продаж нашей продукции...

Стр.4

Содержание:

Стр. 3

А где вы пьете кофе?

Стр. 4-6

Уборка в ресторане - просто!

Стр. 7

Фаст-фуд от Carl's Jr. или быстрый перекус премиум класса!

Стр. 8-9

Выбираем инвентарь!

Стр. 10-13

Чистота рук без компромиссов.

Стр. 14-15

Мастер класс

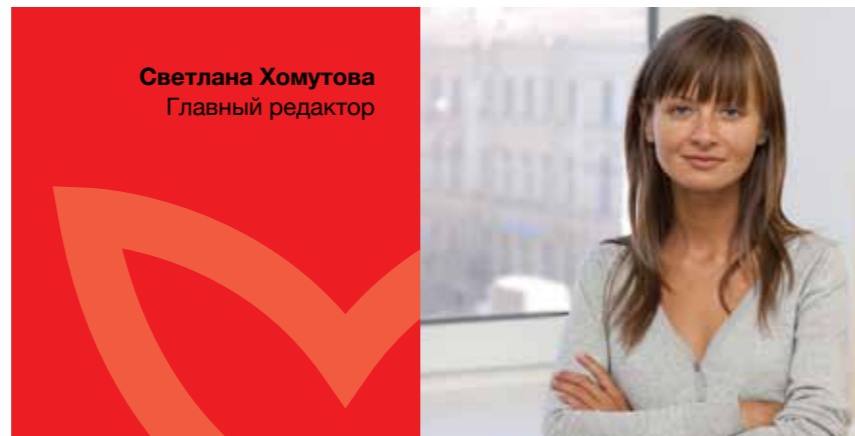
Стр. 16

Акции

- Что это у вас в салате ползает?
- Витамины, сэр.

Я уже почти четыре года работаю в компании Vileda Professional. Когда я только пришла в компанию, помню мне сказали, что через пару недель какие бы места я не посещала, я всегда буду замечать людей занимающихся уборкой и инвентарь который они используют. Конечно же так и случилось. С уверенностью могу сказать, что в предприятиях общественного питания профессиональный инвентарь можно встретить крайне редко, разве что в крупных сетях. Понятно, что у владельцев ресторанов и кафе хватает забот помимо инвентаря для уборки. Продукты, меню, персонал, обслуживание, интерьер, реклама и многое другое. Что касается чистоты, они видят что более или менее чисто и этого достаточно. Кто убирает и чем - не важно. Но если ресторан действительно заботится об имидже, лучше задуматься и учесть этот немаловажный компонент. Когда клиента не пинает шваброй уборщица, размазывая тряпкой грязь, пребывание в заведении ему понравится гораздо больше. Помимо эстетики, профессиональный инвентарь дает высокий уровень гигиены (отсутствие претензий со стороны санэпидемстанций) и экономии (за счет долговечности материалов и снижению потребления моющих средств). В результате - затрат меньше, идеальная чистота и красота процесса. Может быть стоит попробовать? И тогда анекдоты о гигиене в ресторанах останутся только шутками не соответствующими действительности.

Светлана Хомутова
Главный редактор



vileda[®]
PROFESSIONAL

Журнал «Keep Clean», 11 выпуск, 2011 год.

Главный редактор: Светлана Хомутова, выпускающий редактор: Дмитрий Густайтис, дизайн: РА «Redplus».

Журнал «Keep Clean» издается в России под руководством компании «Фройденберг Хаусхолд Продакт Истерн Юроп»,

г.Санкт-Петербург, Малая Монетная ул., дом 2 литера Г, офис 406

Авторские права: ООО «Фройденберг Хаусхолд Продакт Истерн Юроп».

Отпечатано в типографии «Группа-М», распространяется по подписке, бесплатно.

Получить информацию о дилерах Vileda Professional в России, заказать брошюру, вы можете, позвонив по телефону горячей линии 8 800 3333 600 или на сайте www.viledapro.ru

А где вы пьете кофе?

Кофейни стали неотъемлемой частью жизни мегаполисов. По данным аналитических исследований на август 2010 года около 29 % москвичей, посещают кофейни не реже одного раза в неделю, в Санкт-Петербурге эта цифра еще больше и составляет 44 %. Кофейни – место, где мы встречаемся с друзьями, назначаем деловые встречи. Для многих утро будничного дня начинается именно с чашечки эспрессо, выпитого в кофейне неподалеку от офиса. Сегмент кофеен в Москве и Санкт-Петербурге растет больше чем 10 % в год, в то время как весь рынок не менее 20%. Также эксперты считают, что будущее скорее всего за сетевыми проектами. Основным фактором, влияющим на выбор кофейни, по мнению посетителей, является месторасположение кофейни. Второй по важности аспект выбора - мнение друзей и знакомых, так называемое "сарафанное радио". И если заведение сделало всё, чтобы клиент остался доволен, он обязательно расскажет об этом, гарантируя тем самым, приток посетителей в это место.



Денис Бучин - директор

Сергей, "Coffeeshop company": Когда посетитель выбирает наше заведение, среди множества других предлагающих аналогичную концепцию, он в первую очередь выбирает атмосферу. Сейчас посетители кофейни уже довольно искушенный народ, они примерно понимают чего хотят. Хотят выпить кофе или чай, может быть освежающий коктейль жарким летом, перекусить, съесть то, что вряд ли приготовишь дома, и зачастую это десерты. Соответственно, нас оценивают именно по кофе в первую очередь, а для приготовления кофе мы используем 100 % высокогорную арабику, собранную вручную и обработанную влажным методом. В общем, как вы понимаете, кофе у нас отличный! Дальше после первого глотка и осознания, что, да, вот именно этого я хотел или хотела, аромат, вкус всё так как нужно, посетитель оценивает атмосферу: вежливость и расторопность официантов, интерьер и что не маловажно чистоту! Нашим кофейням свойственен австрийский перфекционизм, поэтому у нас очень вкусный кофе, потрясающие десерты, красивые интерьеры и у нас чисто. Мы заключили корпоративный договор с поставщиком уборочного оборудования и уже на этапе обучения персонала в нашем тренинг-центре мы используем инвентарь Vileda Professional. Специалисты Vileda Professional помогли нам выбрать оптимальный ассортимент отвечающий нашим потребностям и пока процесс не давал сбоев, посмотрите как у нас чисто! ☑



Интересно знать!

ISSA/INTERCLEAN Central & Eastern Europe - 2011

Компания Vileda Professional приняла участие в выставке «ISSA INTERCLEAN Central & Eastern Europe» - традиционное место встречи компаний, работающих в области профессиональной очистки, клининга, обслуживания промышленных и муниципальных зданий на Европейском рынке. Выставка является одной из ведущих мировых выставок, она представляет последние инновации и разработки отрасли. Vileda Professional представила на стенде новинки продукции, провела презентацию программы для обучения и тестирования менеджеров на знание продукции Vileda Professional (E-College), а также провела переговоры с потенциальными клиентами. Сотрудники компании были рады приветствовать представителей российских клининговых компаний, которые посетили стенд Vileda Professional в составе делегации АРУК.



Алексей Вашкевич - Менеджер по работе с ключевыми клиентами HoReCa

Уборка в ресторане - просто!

Сегодня я хочу рассказать о том каких успехов и как мы добились в работе с сегментом ресторанов, который является очень важным для нас и на сегодняшний день мы активно занимаемся его развитием. Сегмент ресторанов является довольно объёмным по потенциалу продаж нашей продукции, но, к сожалению, потребление профессионального инвентаря и протирачных материалов в заведениях общественного питания, крайне мало. Связано это со многими факторами: и с кризисом, который был у нас в стране, и с тем что культура уборки в ресторанах ещё на достаточно низком уровне, но тем не менее мы пытаемся с этим бороться. Во первых, мы предлагаем готовые решения для рестораторов, которые распространяются с помощью наших дистрибьюторов. Во вторых, мы устраиваем семинары

Сегмент ресторанов является довольно объёмным по потенциалу продаж нашей продукции, но...

для рестораторов в которых рассказываем о важности правильной уборки. Плюс ко всему, мы разработали уникальную программу - «Твой выбор», которая позволит любому человеку сделать выбор именно для его ресторана. Компания Vileda Professional - это компания которая уже много

лет занимается производством профессионального инвентаря для уборки, в том числе для ресторанного сегмента, и именно о том что интересного есть для ресторанного сегмента сегодня у нас, я бы хотел немного рассказать. Как вы знаете, уборка в ресторане делится на три группы: кухня,

гостевая и санитарная зоны. Так вот, я бы хотел заострить своё внимание на некоторых системах и уникальных продуктах, которые на мой взгляд, идеально подходят для любого кафе и ресторана вне зависимости от их площади и направленности. Начнем с уборки пола.

В ассортименте Vileda Professional представлены две системы для уборки пола, которые идеально подходят для ресторанов и кафе. Это система Ультра СПИД Мини, которая идеальна для использования на площади зала до 100 м².

Система занимает очень мало места, имеет высококачественные микроволоконные насадки и телескопическую ручку, которая позволяет удобно и качественно, а самое главное, незаметно убираться даже в присутствии посетителей при высокой заставленности зала. Плюс ко всему этому, расходные

материалы достаточно долговечны.

Вторая система для уборки это система Ультра СПИД, она имеет 25-ти литровое ведро либо на колёсах, либо на базе, с которой его можно снимать. Используется эта система на большей площади от 100 м², и позволяет быстро и качественно с применением минимального



количества рабочего раствора, без потери времени убирать полы, будь то глянцевые полы, где не должно быть видно разводов и других следов, или плитки. Для всех этих покрытий есть разные насадки. Мы как специалисты, готовы подобрать и посоветовать необходимые именно вам.

Если в уборке пола в зале всё сводится к двум системам, то на кухне у нас с вами ситуация совсем другая, и на сегодняшний день, самыми популярными являются две системы. Это система СуперМоп для небольших помещений площадью до 50 м² и тележка Эрго с вертикальным отжимом и хлопковым мопом Кентукки - для больших площадей. На сегодняшний день, моп Кентукки самый продуктивный и экономичный для уборки кухни, и если на вашей кухне есть моп Кентукки, можете быть уверены что вы сделали правильный выбор! Стоимость мопа достаточно невысока, он хорошо впитывают влагу и жир. Для генеральной уборки кухонь, есть уникальная жёсткая щётка с коротким ворсом. Щетка служит очень долго и позволяет максимально качественно очистить любые структурные или гладкие полы на кухне, в том числе и кафельные швы. Ко всему этому, необходим сгон для удаления влаги. С его помощью вода сгоняется в одно место, при помощи трапов, а затем осушается мопами. В ассортименте Vileda Professional

представлены два вида сгонов, но я бы рекомендовал сгон ХайСпид 50 см., при помощи этого сгона можно удалять частицы грязи с поверхности, удобно забираться под оборудование, поскольку соединение с ручкой подвижно и можно менять угол наклона.



Говоря о протирачных материалах хотелось бы отдельно остановиться на салфетке КвикСтар Микро. Салфетка позволит вам убрать все блестящие и зеркальные поверхности в зале без применения каких либо химических средств, при этом она не оставит разводов, отпечатков пальцев и следов. Салфетки имеют цветовую кодировку, что позволяет ограничить зону уборки. (продолжение - стр.6)





Vileda Professional вступила в Ассоциацию Российских Уборочных Компаний.

Компания Vileda Professional вступила в Ассоциацию Российских Уборочных Компаний. Целью Ассоциации являются совершенствование рынка уборочных услуг и оказание всех видов помощи членам Ассоциации для становления, расширения и развития деятельности в изменяющихся условиях экономики. И уже в начале июня Vileda Professional выступила с докладом на семинаре АРУК в Санкт-Петербурге для предприятий пищевой промышленности с темой «Clean Room». А также приняла участие в обучении по курсу «Профессиональная уборка – клининг в здравоохранении», который позволит слушателям получить необходимый минимум профессиональных знаний о требованиях к организации санитарно-гигиенического режима в ЛПУ.



Если мы говорим о протирке столов, то в данном случае достаточно универсальным продуктом является салфетка Веттекс, эта салфетка-губка не только хорошо протирает, но и также хорошо впитывает кофе, чай, жиры и любые другие жидкости. При помощи салфетки Веттекс вы максимально быстро и эффективно уберете со стола, при этом оставляя у посетителя чувство, что поверхность идеально чистая.

Если же у вас на столах лежат скатерти, то в данном случае я могу порекомендовать совок с мягкой щёткой, которой можно аккуратно и достаточно элегантно убрать со стола мелкий сор.

Говоря о профессиональном инвентаре, хочется отметить, что основное отличие его от бытового это не стоимость и даже не качество это профессиональный подход. Профессиональный инвентарь имеет четкое предназначение, четкую инструкцию по применению и определенный срок службы для каждого расходного материала, что позволяет контролировать расходы материалов, избегать воровства на рабочем месте и планировать закупки. Профессиональный уборочный инвентарь более износостойкий, рассчитан на длительную, можно сказать беспощадную эксплуатацию.

Например, если вы возьмёте салфетку КвикСтар и другую салфетку которую вы используете, то разница в цене будет отличаться примерно в 15 раз. Салфетка КвикСтар не требует применения химии, а химическое средство, как правило, используется достаточно дорого. Помимо этого, салфетка служит минимум два месяца, что позволяет качественно убирать любые блестящие и стеклянные поверхности. Рассматривая ассортимент инвентаря для уборки пола, хочется отметить, что швабры которые чаще всего покупаются в магазинах, и на которые одеваются тряпки, невозможно использовать при условиях высокой заставленности зала. Профессиональный инвентарь в свою очередь позволяет всё тоже самое делать намного быстрее, качественнее и незаметнее для посетителя. И это позволит вам представить себя в выгодном свете перед вашими клиентами сохранив идеальную чистоту в вашем ресторане. На практике применение профессионального инвентаря не дороже, а в некоторых случаях и дешевле по сравнению с инвентарём продающимся в магазинах для бытового использования. Доказать это специалисты компании Vileda Professional готовы на практике, просто позвоните нам! ☑

Фаст-фуд от Carl's Jr. или быстрый перекус премиум класса!



Антон Емельянов – менеджер по логистике

Carl's Jr. - крупная сеть ресторанов быстрого питания, представленная более чем 3000 точек в США, Мексике, Сингапуре и России. Она была основана Карлом Карчером в 1941 году, а теперь является дочерней сетью компании SKE Restaurants. Для сети ресторанов Carl's Jr. сотрудничество с компанией Vileda Professional - это стратегическое партнерство. Мы работаем в соответствии с высокими международными стандартами гигиены и чистоты, поддерживать которые нелегко. Каждый из наших сотрудников проходит специализированный тренинг по использованию уборочного инвентаря и поддержанию чистоты, которые мы проводим совместно с специалистами Vileda Professional.

При выборе уборочного оборудования для нас было важно всё: качество оборудования, сервис, то есть внимание к нашим запросам со стороны поставщика.

Все наши рестораны оснащаются отдельно, подход индивидуальный, инвентарь подбирается в зависимости от типа поверхностей, площади помещения и количества персонала. При выборе уборочного оборудования для нас было важно всё: качество оборудования, сервис, то есть внимание к нашим запросам со стороны поставщика. Именно поэтому мы выбрали Vileda Professional. Фаст фуд означает быстро и вкусно перекусить, соответственно мы должны делать все очень быстро, чтобы наш посетитель получил то что хочет и самого высокого качества. Поэтому нам нужно делать все хорошо, качественно и быстро. В таком процессе важно всё, поэтому мы выбрали качественный инвентарь и профессиональный сервис Vileda Professional. Скорость, внимание к мелочам и высокое качество - это и есть наша специфика! ☑



Система УльтраСпид Мини

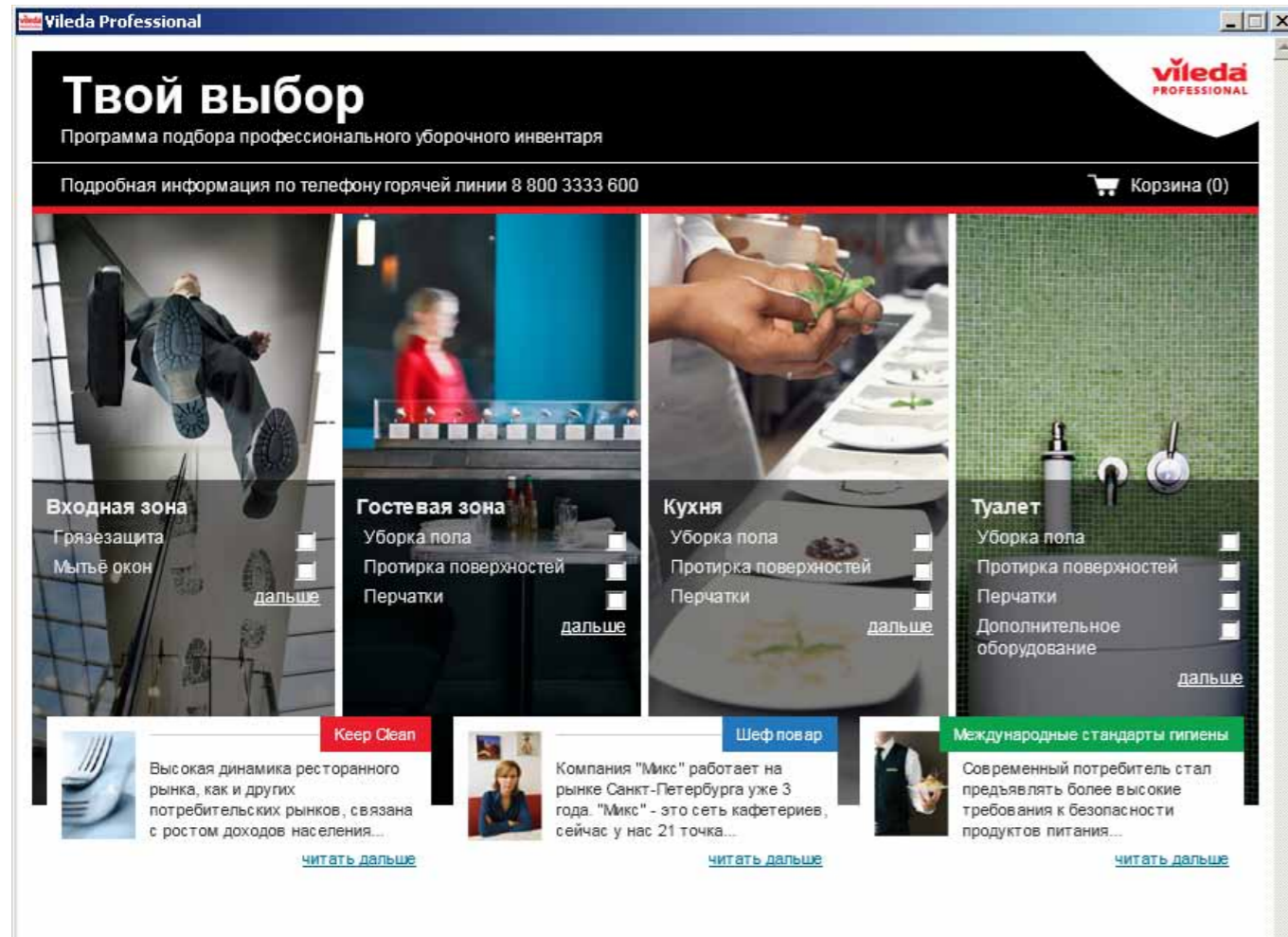
УльтраСпид Мини - новинка в семействе систем для уборки пола УльтраСпид. Система УльтраСпид Мини предназначена для уборки пола в помещениях небольшого размера до 100 м². В два раза быстрее и эффективнее, чем уборка хлопковым вертикальным mopом:

- Небольшие помещения площадью до 100 м²
- Удаление сложных загрязнений
- Удаление лишней влаги

Подходит не только для традиционной уборки пола. С системой УльтраСпид Мини можно убирать:

- Стены и настенную плитку
- Плинтус и лестницы
- Безопасные полы

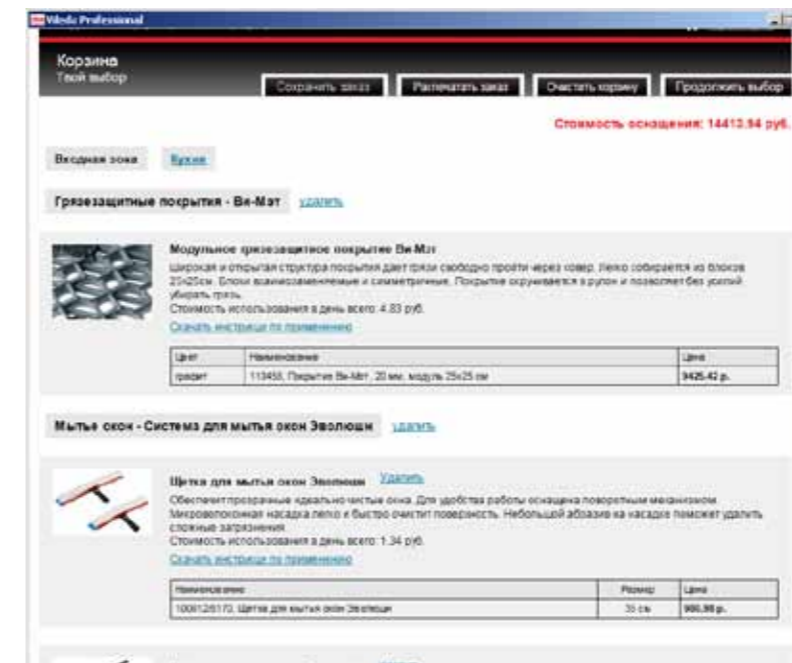
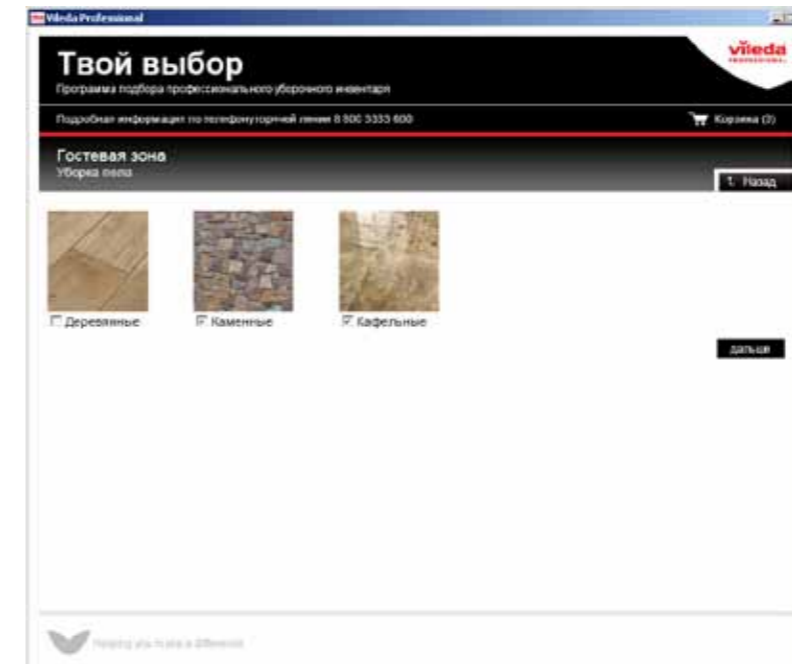
Выбираем инвентарь!



Всё что связано с ресторанным бизнесом имеет законченный вид и выстроено как хорошее меню, по принципу не больше и не меньше. Всего в меру и со вкусом. Компания Vileda Professional имеет в своём ассортименте множество предложений и отдельных продуктов, которые удовлетворяют потребности любого заведения, независимо от класса и специфики. Но для того чтобы в этом разобраться необходимо время, которое на кухне или в ресторане по-большой части уделяется продуктам, методикам приготовления, всему что связано с этикетом, гостеприимством и созданию необходимой атмосферы. Это факт. Чистоте несомненно уделяется не последнее место, так как без неё невозможно нормальное приготовление еды и поддержание в надлежащем виде всего заведения, но к сожалению, это место и не первое, как должно быть. Учитывая все эти особенности ресторанного бизнеса, мы подготовили "собственное меню" для рестораторов. Используя накопленный опыт продаж, помноженный на знания, мы создали уникальную программу "Твой выбор" по подбору инвентаря для оснащения именно вашего заведения, независимо от того что это: кафе, столовая или ресторан.

Программа работает как помощник при выборе инвентаря и протирачных материалов для конкретных зон: входная, гостевая, кухня и туалет. В каждой зоне, определившись с задачей, шаг за шагом, вы выбираете поверхности, которые необходимо убирать в вашем заведении. В итоге программа предложит вам два варианта: рекомендованный и альтернативный. Исходя из собственных критериев, таких как бюджет и необходимое количество, вы без труда определитесь с одним из предложенных вариантов. Выбранные вами товары автоматически кладутся в корзину, предоставляя возможность её просмотра. Программа посчитает ваши затраты на момент покупки и подскажет стоимость в использовании каждого товара в день товар. Существует возможность редактирования выбранного и расчета итоговой стоимости. Далее, вы сохраняете заказ и отправляете его нам по факсу или по электронной почте. Мы свяжемся с вами, уточним заказ и передадим его нашему дистрибьютору для отгрузки товара. Одно из достоинств программы - она работает независимо от того подключен ваш компьютер к интернету или нет. Также программа позволит вам ознакомиться с мнением и выбором специалистов. В разделе "Шеф повар" - статьи и интервью с лидерами

рынка и начинающими игроками, которые уже сделали свой выбор в пользу Vileda Professional. В разделе "Международные стандарты гигиены" вы узнаете об основных принципах стандартов HACCP, программах и методиках основанных на этих положениях. В разделе "KeepClean", вы можете ознакомиться со статьями, которые получили наибольший отклик и интерес.



Программа "Твой выбор" - это результат работы специалистов компании Vileda Professional, с учетом ваших пожеланий и потребностей. ☑



Методы повышения прибыльности и конкурентоспособности клининговых компаний.

20 мая в Москве и 26 мая в Санкт-Петербурге компания Vileda Professional провела семинары для клининговых компаний «Методы повышения прибыльности и конкурентоспособности клининговых компаний». На мероприятии обсуждались вопросы сокращения издержек на клининг, рассматривались преимущества перехода на уборку инновационными методами. В частности метод предварительной подготовки. Приводились положительные примеры внедрения этой системы в России и за рубежом. После теории прошла практическая часть, на которой участники семинара могли наглядно ознакомиться с элементами системы. В конце мероприятия участникам было сделано специальное предложение на внедрение системы предварительной подготовки на их объектах.



Ирина Требина – Тренинг-менеджер

Чистота рук без компромиссов!

Выбирая кафе или ресторан для романтического вечера, празднования дня рождения или проведения деловой встречи, мы вряд ли планируем закончить это мероприятие в кабинете врача инфекциониста с тяжелым кишечным расстройством. Хотя, по правде сказать, эта вероятность существует, и она значительно более реальна, чем кажется на первый взгляд, просто зачастую, мы сознательно гоним от себя эту мысль.

Нам всем очень хочется верить, что персонал предприятий общественного питания хранит продукты с соблюдением требований производителей, так же тщательно как и мы дома, моет сырые продукты, проводит их должную тепловую обработку, а главное, делает все эти манипуляции с продуктами чистыми руками. И если за наличием и состоянием

холодильного оборудования, теплой/холодной воды, раздельных моек и т.п. профессионального кухонного оборудования следит СЭС на основании СП 2.3.6.1079 - 01 от 08.11.2001 "Санитарно - эпидемиологические требования

Так что я бы не стала полагаться на этот пресловутый человеческий фактор, а предпочла, чтобы персонал, занимающийся приготовлением пищи и оформлением блюд, работал в одноразовых перчатках.

к организациям общественного питания, изготовлению и обороту в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", то за бактериальной чистотой рук или наличием одноразовых перчаток (в качестве альтернативной технологии предотвращения переноса условно патогенной микрофлоры, которая, безусловно, содержится на

кожных покровах) никто не следит. А ведь именно через руки передается большая часть возбудителей такой широко распространенной группы патогенных микроорганизмов как кишечная палочка.

Единственным документом, который на сегодняшний день хоть как-то касается вопроса "чистоты рук" на предприятиях общественного питания, остается СанПиН 42-123-5777-91 от 19.03.1991 "Санитарные правила для предприятий общественного питания",

где в разделе "Санитарные требования к личной гигиене персонала" указано:

- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- наличие на предприятии журнала

ежедневных осмотров на гнойничковые заболевания. Даже если предположить, что эти предписания будут добросовестно исполняться, к сожалению для нас, клиентов этих заведений, это совершенно не означает, что можно выдохнуть и перестать беспокоиться. Отнюдь, если принять во внимание, что даже при снятии проб с кожных покровов рук медицинских работников, только что обработанных антисептическими препаратами, остаточная обсемененность условно патогенной флорой колеблется от 4% до 23%. А в сфере общественного питания подобные пробы не снимаются даже ради получения общих статистических данных. Так что я бы не стала полагаться на этот пресловутый человеческий фактор, а предпочла, чтобы персонал, занимающийся приготовлением пищи и оформлением блюд, работал в одноразовых перчатках. Это, безусловно, встретит массу недовольств и со

...Однако это будет выгодно нам, клиентам, которые будут в значительно большей степени защищены от непредвиденных неприятностей.

стороны персонала, и со стороны собственников, которые будут вынуждены учитывать еще и эту статью расходов. Однако это будет выгодно нам, клиентам, которые будут в значительно большей степени защищены от непредвиденных неприятностей. И если уж нам удастся объяснить рестораторам необходимость подобного шага, или попросту принудить их повысить уровень безопасности заведения подобным образом, то мы должны будем разделить с ними все тяготы с выбором правильных одноразовых средств индивидуальной защиты, а попросту перчаток. (продолжение - стр.12)



Новинка

Интернет-магазин shop.viledapro.ru

Компания Vileda Professional запустила новый проект – интернет магазин shop.viledapro.ru. Это удобный и простой ресурс для компаний, которые хотят подобрать уборочный инвентарь для своего объекта. Инвентарь подбирается исходя из сегмента, с которым работает компания (Коммерческая недвижимость, Здоровоохранение, HoReCa) и конкретных параметров объекта. Заказ поступает непосредственно специалистам Vileda Professional, которые после уточнения параметров передают его дистрибьютору в регионе заказчика. Помимо возможности сделать заказ необходимого оборудования сайт содержит информацию о тенденциях рынка, экспертные мнения руководителей компаний, внедривших системы для уборки Vileda Professional, так же позволяет скачать продуктовые листы на все продукты, корпоративный журнал и полный каталог инвентаря.

Для начала необходимо принять, что не все одноразовые перчатки подходят для работы с продуктами питания. Во всем мире "разрешенный контакт с продуктами питания" обозначается символом. Этот знак присваивается продуктам, предполагающим непосредственный контакт с продуктами питания (полный их перечень приведен в директиве 80/590/ЕЕС), и произведенным согласно нормам Европейской директивы 89/109/ЕЕС (для пластиковой продукции) или американской норме FDA Непрямой Контакт с Продуктами Питания (для резиновой продукции). При соискании на получение этого знака в соответствие с европейской

3. Некоторое время удерживают образец в среде для получения результата (продолжительность удерживания зависит от страны). Германия: 10 минут при $t \text{ } ^\circ 40 \text{ } ^\circ\text{C}$ в воде, уксусной кислоте, этаноле и оливковом масле. Франция: 2 часа при $t \text{ } ^\circ 40 \text{ } ^\circ\text{C}$ в воде, уксусной кислоте, этаноле и оливковом масле, 30 минут при $t \text{ } ^\circ 20 \text{ } ^\circ\text{C}$ в изооктане.
 4. Сушат при $t \text{ } ^\circ 240 \text{ } ^\circ\text{C}$.
 5. Измеряют вес сухого образца, для того чтобы оценить какой процент материала мигрировал в среду.
- Каждый материал, который предполагается использовать в непосредственном контакте с

ПДН по миграции отличаются от страны к стране. Так, например, законодательно на территории Германии действуют наиболее жесткие по сравнению с другими странами Европы требования:

- Миграция менее 10 мг/дм^2 в воду, этанол;
- Миграция менее 50 мг/дм^2 в уксусную кислоту;
- Не требуется тестирования на миграцию в жирную среду;
- Содержание формальдегида менее 3 мг/мл ;
- Содержание натуральных протеинов должно быть сведено к минимуму;
- Обозначение "В процессе производства был использован натуральный латекс, который может вызвать аллергическую реакцию";
- Содержание цинка $< 3 \%$;
- Свинцовые примеси $< 0.003 \%$;
- Миграция нитрозаминов (после контакта со средой) $< 1.0 \text{ мг/дм}^2$;
- Миграция первичных арильных аминов (ариллин гидрохлорид) $< 20 \text{ мг/л}$;
- Миграция вторичных алкиларил аминов (этилфениламин) $< 1 \text{ мг/л}$;
- Миграция вторичных алифатических и циклоалифатических аминов $< 5 \text{ мг/дм}^2$;
- Цинк дибензил дитиокарбомат $< 0.1 \text{ ppm}$;
- Не должны вызывать изменения органолептических свойств продуктов.

Франция менее критична в отношении свойств данной группы продуктов, однако требования задекларированы в государственных стандартах очень однозначны:

- Неопределенные перчатки запрещены для непосредственного контакта с продуктами питания;
- Миграция менее 10 мг/дм^2 в воду, этанол, уксусную кислоту и жирную среду;
- Максимальная миграция ароматических аминов в 3% растворе уксусной кислоты менее $< 3 \text{ ppm}$;
- Миграция цинка в 3% растворе уксусной кислоты менее $< 10 \text{ ppm}$;
- Миграция нитрозаминов в 3% растворе уксусной кислоты менее 1 мг/дм^2 . Из всех материалов наиболее соответствующим ПДН и правилам всех основных стран Западной Европы (уточнение географического положения страны связано с тем, что во многих других странах, так же как и в России эти требования законодательно не утверждены) является нитрил, а следовательно, именно нитриловые перчатки рекомендуются к применению в сфере общественного питания и пищевой промышленности. Для примера, из ассортимента т.м. Vileda Professional наиболее подходящим продуктом являются одноразовые нитриловые перчатки СуперТафф. Помимо соответствия всем техническим требованиям они имеют ярко-синий окрас, что делает их (их части в случае разрыва) заметными среди продуктов питания/ готовых блюд, так как этот цвет очень редко встречается среди овощей/ фруктов и других групп продуктов.



Законодательно на территории Германии действуют наиболее жесткие по сравнению с другими странами Европы требования.

директивой 89/109/ЕЕС рассматривается два основных вопроса: Из какого сырья изготовлен продукт и не превышает ли миграция материала предельно допустимых норм. Если вопрос применяемого сырья прост для понимания (т.е. продукт не должен содержать элементов, запрещенных к применению в процессе производства данной группы продуктов), то вопрос с миграцией требует пояснений. Процесс тестирования перчаток на предмет миграции состоит из следующих этапов:

1. Берется образец материала перчатки размером 1 дм^2 ($10 \text{ см} \times 10 \text{ см}$),
2. Погружается в имитацию одной из рабочих сред (120 мл)
 - дистиллированная вода (имитация водного раствора)
 - 3% раствор уксусной кислоты (имитация фруктов и овощей)
 - 10% раствор этанола (имитация продуктов с содержанием спирта $> 5\%$)
 - оливковое масло или равнозначный заменитель (имитация жирной среды)

продуктами питания должен пройти все три теста без превышения ПДН. Самое сложное для перчаток испытание на жирной среде: и ПВХ и натуральная резина демонстрируют превышение ПДН, а, следовательно, не разрешаются к применению на работах, предполагающих непосредственный контакт с продуктами питания или разрешаются к применению с уточнениями. Регулирование материалов, применяемых в процессе производства перчаток, а также



Стоит также отметить, что попытка заменить этот продукт более "бюджетными" аналогами из натурального латекса не только приведет к нарушению некоторых требований, но и увеличит общий объем потребления одноразовых перчаток, а, следовательно, и расходов по этой статье, так как натуральный латекс значительно менее устойчив к проколам и порезам по сравнению с нитрилом. Так как зачастую благие начинания губятся на корню излишней рационализаторской деятельностью, то сразу хочу отметить неприемлемость "совместного/посменного ношения одноразовых перчаток разными сотрудниками", а также "длительное использование одноразовых перчаток одним сотрудником", дабы предотвратить саботаж благой идеи внедрения одноразовых перчаток на предприятия общественного питания уродливыми формациями реализации задуманного.

Некоторые нововведения возможны только в том случае, если кто-то серьезно жаждет или если назрела такая необходимость. По причине отсутствия достоверной статистики по передаче патогенной микрофлоры через руки на предприятиях общественного питания, у нас остается только второй вариант - сильное желание. Так давайте, господа, пожелаем, чтобы в кафе и ресторанах нам готовили вкусные и безопасные блюда! ☑

Микроволоконная Салфетка ТиТауэл - лучшее решение для ресторанов, баров, кафе.

- Обеспечит блестящую посуду, бокалы без отпечатков пальцев, идеально чистые стеклянные и деликатные поверхности.
- Высокое качество материала обеспечивает долгий срок службы салфетки.



Мастер класс.



Анатолий Иванов - Шеф-повар, отель Crowne Plaza Ligovsky

Отель Crowne Plaza Ligovsky открылся в мае 2011 года под управлением отельного оператора InterContinental Hotels Group. В семейство InterContinental Hotels Group входят отели InterContinental, Crowne Plaza, Holiday Inn, Holiday Inn Express, Staybridge Suites, Candlewood Suites, Indigo. Отель Crowne Plaza Ligovsky расположен в центре деловой жизни города и можно сказать в самом центре событий - через дорогу от Московского вокзала, в нескольких шагах от Невского проспекта и самого большого в России торгового центра "Галерея". Crowne Plaza Ligovsky - это великолепный пример современной классики. Всё от фасада до отделки номеров навеяно духом современного европейского мегаполиса. Отель предлагает гостям 195 номеров, ресторан средиземноморской кухни и лобби-бар. Отель полностью оснащен уборочным инвентарем Vileda Professional. Мы встретились с шеф-поваром отеля Анатолием Ивановым для того чтобы поговорить о современных тенденциях ресторанного бизнеса и гостеприимстве.

Анатолий, расскажите о специфике ресторанного бизнеса в отеле?

Гостеприимство - это основа всего отельного бизнеса и ресторан одна из важных его составляющих. Мы принимаем гостей. Постояльцы отеля довольно разные люди и для каждого из них отель - это дом пусть даже на один день. День начинается с завтрака и если наши гости остались довольны завтраком, то есть все шансы, что на ужин он придет с хорошим настроением. Вот и получается, что ресторан в отеле живет с утра до вечера и мы не имеем права на ошибку, так как от нас зависит настроение наших гостей.

Довольно сложно угодить все гостям, ведь гастрономические пристрастия у всех разные?

Мы стараемся быть гибкими, помимо стандартного европейского меню мы совместно с отделом бронирования готовимся к приёму гостей, учитываем специфику при создании меню и сервировке завтрака. Помимо этого, в стандартном меню мы всегда присутствуют диетические, вегетарианские блюда, рыба, несколько видов мяса.

Однако, возвращаясь к специфике ресторанного бизнеса в отеле, не стоит забывать, что наши посетители - это гости нашего города. Кто-то приехал из Европы, кто-то из Америки, Африки, Китая и большинство из них открыто новым впечатлениям, они готовы поддаться искушению и попробовать что-то необычное для них, получить новое гастрономическое впечатление. Поэтому официант всегда больше чем официант, если он профессионал, он скорее заботливый хозяин, который должен понять ваше настроение, рассказать о блюде немного больше, так сказать ненавязчиво предложить и порекомендовать, объяснив специфику блюда.

Почему вы выбрали инвентарь Vileda Professional? На чем основывался ваш выбор?

В первую очередь мы искали профессионального партнера, способного эффективно взаимодействовать с нами, отвечать на любые вопросы днем и ночью. До этого я не был знаком с компанией, мне её порекомендовали и я очень этому рад. Ведь в ресторане самое главное это логика, с какой стороны официант подходит к клиенту, как расставлены столы, как скомпоновано меню и так далее. Поэтому и от поставщиков ждешь того же, логики. Когда всё продумано, и все вопросы решаются очень оперативно без необходимости вникать в нюансы - это залог успешного сотрудничества. Каждый должен заниматься своим делом, и делать это профессионально.

Гостеприимство - это основа всего отельного бизнеса и ресторан одна из важных его составляющих. Мы принимаем гостей. Постояльцы отеля довольно разные люди и для каждого из них отель - это дом пусть даже на один день.

Вы сами выбрали необходимые инвентарь или вам предложили готовое решение?

Да, нам предложили готовое решение, которое нас полностью устроило. Я верю в то, что нужно уметь доверяться профессионалам. Мы работаем в соответствии с российскими и европейскими стандартами гигиены и чистоты. У нас на кухне должно быть по-настоящему чисто и процесс уборки не должен отнимать много времени у персонала, иногда у нас его просто нет. Вот такую цель мы поставили перед специалистами Vileda Professional, мы обозначили задачу, они предложили решение. Практика показала, что это было верным решением.

Как вы оцениваете развитие ресторанного рынка в России в целом?

Ресторанный рынок растет уже много лет. Сейчас мы скорее находимся на втором этапе роста, когда количество уступает место качеству. Сейчас растет качество интерьеров, концепций. Посетитель приходя в ресторан в первую очередь оценивает интерьер, мы открыты для новых впечатлений, много путешествуем, и соответственно хотим разнообразия. Рестораторы в полной мере утоляют наше желание, качество исполнения и многообразие интерьеров растет с каждым днем. Следующим этапом я вижу развитие непосредственно кухни, еды, очень скоро посетители станут более разборчивы не только в атмосфере, но и в гастрономии. А чистота - это правило, в ресторане всегда должно быть чисто и здесь нет и не будет компромиссов. ✓



Салфетка Веттекс

Салфетка-губка идеальна для сбора больше количества влаги. Впитывает в 15 раз больше собственного веса. Не оставляет ворса. Изготовлена из хлопка и целлюлозы. Отлично подходит для использования в ресторанах, барах, кафе.

Салфетка КвикСтар

Уникальная микроволоконная салфетка очистит любые поверхности без использования моющих средств. Не оставляет разводов и ворса. Хорошо впитывает. Легко скользит по поверхности. Обеспечивает высокий уровень гигиены. Устойчива к агрессивным химическим средствам. Долговечная и прочная. Представлена в 4х цветах для разделения зон уборки и предотвращения перекрестного загрязнения.

Акция! Vileda Professional

С 1 июня по 30 ноября Предлагаем приобрести наборы для уборки пола УльтраСпид с бесплатными бонусами!

Бесплатные бонусы



1. Нетканая микроволоконная салфетка
2. Моп УльтраСпид Сейф
3. Моп УльтраСпид Контракт
4. Перчатки Контракт
5. Губка ПурАктив

Набор 002А

2 993 руб.

- Ведро УльтраСпид 15 л с туннельным отжимом без ручки
- Держатель мопов УльтраСпид

Бесплатный бонус

- Нетканая микроволоконная салфетка 3 шт
- Перчатки Контракт 2 пары



Набор 004

8 771 руб.

- УльтраСпид: 2 ведра с отжимом 2 x 25 л и транспортировочной ручкой
- Держатель мопов УльтраСпид

Бесплатный бонус

- Нетканая микроволоконная салфетка 4 шт
- Моп УльтраСпид Сейф 1 шт
- Моп УльтраСпид Контракт 1 шт
- Губка ПурАктив 1 шт
- Перчатки Контракт 2 пары



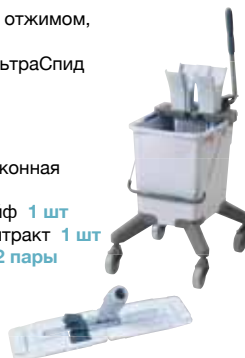
Набор 002

5 568 руб.

- УльтраСпид: ведро с отжимом, на колесах
- Держатель мопов УльтраСпид

Бесплатный бонус

- Нетканая микроволоконная салфетка 2 шт
- Моп УльтраСпид Сейф 1 шт
- Моп УльтраСпид Контракт 1 шт
- Перчатки Контракт 2 пары



Набор 005

13 562 руб.

- Тележка УльтраСпид Волео
- Держатель мопов УльтраСпид
- Моп УльтраСпид МикроЛайт

Бесплатный бонус

- Нетканая микроволоконная салфетка 6 шт
- Моп УльтраСпид Сейф 1 шт
- Моп УльтраСпид Контракт 2 шт
- Губка ПурАктив 2 шт
- Перчатки Контракт 4 пары



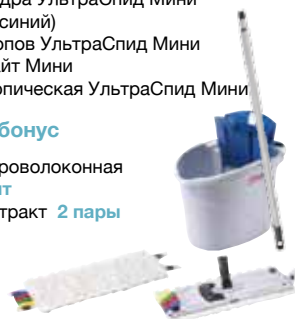
Первые 80 наборов с бесплатным чехлами для мусорных мешков.

Набор 001к и 001с 1 528 руб.

- Ультра Спид Мини ведро
- Отжим для ведра УльтраСпид Мини (красный или синий)
- Держатель мопов УльтраСпид Мини
- Моп МикроЛайт Мини
- Ручка телескопическая УльтраСпид Мини

Бесплатный бонус

- Нетканая микроволоконная салфетка 2 шт
- Перчатки Контракт 2 пары



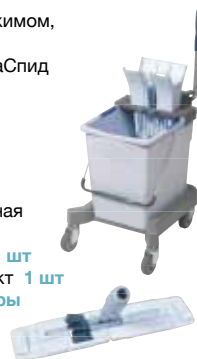
Набор 003

5 971 руб.

- УльтраСпид: ведро с отжимом, на платформе
- Держатель мопов УльтраСпид

Бесплатный бонус

- Нетканая микроволоконная салфетка 2 шт
- Моп УльтраСпид Сейф 1 шт
- Моп УльтраСпид Контракт 1 шт
- Перчатки Контракт 2 пары



Набор 006

19 387 руб.

- Ориго 100 FX
- Держатель мопов УльтраСпид

Бесплатный бонус

- Нетканая микроволоконная салфетка 12 шт
- Моп УльтраСпид Сейф 1 шт
- Моп УльтраСпид Контракт 1 шт
- Губка ПурАктив 2 шт
- Перчатки Контракт 2 пары



Бесплатный бонус составляет 25% от стоимости набора!

*Для наборов 002-006 ручки необходимо заказывать отдельно, так как они не входят в комплектацию.

*Все цены указаны с учетом НДС.

Более подробную информацию по текущим акциям Вы можете получить на сайте компании www.viledapro.ru или у специалистов компании по телефону горячей линии 8 800 3333 600.