

HOLLU HYGIENENACHWEIS

HYGIENE CERTIFICATE: prevention of infections with the corona virus (Covid 19)

Die professionelle Beratung & Betreuung durch Hygienespezialisten ist die beste Basis für höchste Hygienestandards.

Die hollu Systemhygiene GmbH bestätigt, dass im unten angeführten Betrieb folgende **Hygiene- und Desinfektionsmaßnahmen zur Prävention von Infektionen mit dem Corona-Virus (Covid-19) und anderen Erregern** umgesetzt werden:

SCHÖNI ALM



- ✓ Die holludes Produkte zur Oberflächendesinfektion sind begrenzt viruzid-wirksam, EN 14476-geprüft, VAH-gelistet und zur Abtötung der Corona-Viren unter Einhaltung der Einwirkzeiten geeignet.
holludes products for surface disinfection have a limited virucidal effect, are EN 14476-approved, VAH-listed and are suitable for killing the corona viruses while adhering to the exposure times.
- ✓ Es werden EN 14476-geprüfte und dermatologisch getestete holludes Promano-Produkte zur Händedesinfektion als Präventionsmaßnahme für Mitarbeiter, Kunden und Gäste zur Verfügung gestellt.
EN 14476 certified and dermatologically tested holludes Promano products for hand disinfection are provided as a preventive measure for staff, clients and guests.
- ✓ In Zusammenarbeit mit hollu wurde ein individueller Reinigungs- und Desinfektionsplan erstellt zur Umsetzung aller notwendigen Hygienemaßnahmen im laufenden Betrieb.
In cooperation with hollu, an individual cleaning and disinfection plan has been drawn up for the implementation of all necessary hygiene measures during ongoing business.
- ✓ In Zusammenarbeit mit hollu wurde ein umfangreiches, auf die individuellen Anforderungen angepasstes Hygienekonzept erarbeitet, welches die Basis für alle Hygiene- und Desinfektionsprozesse im Haus bildet.
In cooperation with hollu, an extensive hygiene concept adapted to the individual requirements on site was developed, which constitutes the basis for all in-house hygiene and disinfection processes.
- ✓ Die Mitarbeiter des Betriebes werden mindestens einmal jährlich durch hollu Hygienespezialisten zu den relevanten Hygiene- und Desinfektionsprozessen in Küche und Objekt sowie zur Personalhygiene geschult.
The staff of the company are trained at least once a year by hollu hygiene specialists on the relevant hygiene and disinfection processes in the kitchen and the building as well as on personal hygiene

Zirl, am 24.11.2020

hollu Systemhygiene GmbH

A-6170 Zirl | Salzstraße 6 | Tel. +43 5238 52800 | E-Mail: info@hollu.com | www.hollu.com

hollu Italien Srl

I-39055 Laives / Leifers (BZ) | Via Rio Vallarsa, 6 | Brantenbachstr. 6 | Tel. +39 0471 950177 | Fax +39 0471 951107

so geht sauber.

