

Das STOCK

Hygiene-Konzept

Ihre Vorteile auf einen Blick

- Sie erhalten ein individuell auf Ihre Bedürfnisse abgestimmtes Reinigungs- und Pflegekonzept
- Sie erhalten kostenlose Service-Checks, z.B. bei Ihrer Geschirrspülmaschine
- Sie erhalten die Auslieferung kostenlos
- Sie reduzieren Bedienungsfehler und Überdosierungen
- Sie erhalten Hilfe bei der Erstellung von Ablauf- und Hygieneplänen
- Sie reduzieren Ihren Verbrauch von Reinigungsmitteln
- Sie erhalten alles aus einer Hand

Produktvielfalt mit System

Hygienesicherung mit Konzept

Hygienesicherung in Ihrer Küche

Sauberkeit ist nicht nur im Gästebereich, sondern auch in der gesamten Küche zwingend erforderlich und sollte selbstverständlich sein.

Sichern Sie Ihren Hygienestandard durch die Nutzung unseres optimal aufeinander abgestimmten Hygiene-Konzepts ab.

Sparen Sie Kosten und Zeit mit dem Hygiene-System







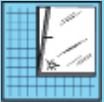

Der Reinigungsprozess muss in den betrieblichen Arbeitsablauf optimal integriert werden. Maschinen, Reiniger und Zubehör müssen perfekt aufeinander abgestimmt werden. Nur so kann kostenoptimiert, sicher und hygienisch gearbeitet werden.

Mit unserem Hygiene-System haben Sie stets alle benötigten Reinigungsmittel parat. Unsere Reiniger schonen das Material, entfernen effektiv Verunreinigungen und wirken somit werterhaltend.

Bis zu 30 % sparen!

Sie erhalten alle Marken-Reiniger des STOCK Hygiene-Systems in vorteilhaften Gebinden. Die Dosierflaschen lassen sich sauber und sicher aufgrund der passenden Abfüllhähne nachfüllen. Gleichzeitig bieten Vorratsgebilde einen großen Preisvorteil gegenüber dem Einzelkauf.

Das CNS-Lagerregal spart Platz und bringt Übersicht und Ordnung. Zwei Edelstahlborde sorgen für reichlich Platz und bequeme Lagerung.

| | | | |
|---|---|---|---|
| C111 Handspülmittel  | Hautfreundlicher, schaumintensiver Reiniger für manuelles Spülen von Geschirr, Gläsern etc. | <ul style="list-style-type: none">EdelstahlbehälterEssgeschirrGläserBesteckSchneidbretterArbeitsgeräte |  |
| C121 Allzweckreiniger  | Universeller Reiniger für alle harten Oberflächen. | <ul style="list-style-type: none">SpülbeckenFußbödenRegalflächenKühlmöbel (innen/außen)Abfallbehälter |  |
| C122 Universalfettlöser & Edelstahlreiniger  | Zur Entfernung von Fett-, Ruß- und Ölrückständen. | Alle Edelstahlfächen, insbesondere: <ul style="list-style-type: none">SpülbeckenFettfilterDunstabzugshauben |  |
| C123 Glasreiniger  | Zur Entfernung von Fettschmutz und Fingerabdrücken auf glänzenden Oberflächen. | <ul style="list-style-type: none">GlasflächenFensterSpiegel |  |

Hygiene - Express









Der Hygiene-Express für die Profiküche und die Gastronomie

Unser Hygiene-Express bietet Ihnen individuelle Beratungen zur Küchenhygiene sowie zur Optimierung Ihrer Reinigungsabläufe und -ergebnisse. Dank einer Beratung und Einweisung sowie Überprüfung und Optimierung der Einstellungen durch unser Fachpersonal vermeiden Sie neben Bedienungsfehlern auch Überdosierungen und reduzieren somit den Verbrauch und die Kosten von Reinigungsmitteln. Diese Kombination trägt zudem zu einer erheblichen Verlängerung der Maschinenlebensdauer bei.

Produkt-Qualität für strahlende Ergebnisse

Von STOCK Nr. 1 erhalten Sie immer den auf Ihren Bedarf zugeschnittenen Reiniger – und das in einer Qualität, auf die Sie sich 100-prozentig verlassen können.

Deshalb finden Sie in unserem Sortiment ausschließlich hochwertige Produkte namhafter Hersteller. Damit ermöglichen wir Ihnen ein Höchstmaß an Sauberkeit, Zuverlässigkeit und Leistungsfähigkeit – ein entscheidender Wettbewerbsvorteil für Ihr Unternehmen und ein Grundsatz der STOCK Nr. 1 Philosophie.

| | | | |
|--|--|--|---|
| C151 Grill- & Konvektomat-reiniger  | Für die tägliche Pflege von Öfen, Kombi- und Heißluftgeräten, Dampfgarern und Konvektomaten. | <ul style="list-style-type: none">■ Grill■ Konvektomat |  |
| C131 Kalklöser  | Zur Entfernung von Kalkrückständen auf Spülbecken und Armaturen. | <ul style="list-style-type: none">■ Spülbecken■ Bleche■ Bain-Marie■ Armaturen |  |
| C141 Desinfektionsmittel  | Flächenmittel mit schlierenfreiem Abtrocknungsverfahren. | <ul style="list-style-type: none">■ Edelstahl-Arbeitsflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen■ Abfallbehälter für Lebensmittelreste■ Kühlmöbel (innen/außen) |  |
| C161 Edelstahlpflege  | Pflegeprodukt auf Ölbasis zur Entfernung von Streifen- und Fingerabdrücken auf Edelstahl und zum Materialschutz. | <ul style="list-style-type: none">■ alle Edelstahlflächen, die <u>nicht</u> mit Lebensmitteln in Berührung kommen |  |



Nachfüllen statt wegwerfen

STOCK Nr. 1 GmbH

Lübecker Straße 8 - 10
30880 Laatzen/OT Rethen

E-Mail info@stock-online.de

Telefon +49 5102 917-0

Telefax +49 5102 917-211

Bürozeiten Montag - Freitag
08.00 - 17.00 Uhr

Internet www.stock-online.de
Online-Shop www.gastro-billig.com

