



Schädlingsabwehr in der Gastronomie

Ganzheitlicher Schutz Ihres Geschäfts

 **Rentokil**
Die Schädlingsexperten



Schutz Ihres Gastronomiebetriebes vor Schädlingen

Schädlingsbefall verursacht innerhalb der Restaurant- und Gastronomiebranche jährlich nicht nur einen **beträchtlichen wirtschaftlichen Schaden**, sondern stellt insbesondere durch eine mögliche Kontamination der Lebensmittel mit Krankheitserregern ein **hohes Infektionsrisiko für den Menschen** dar. Die Kontamination kann direkt über Urin, Kot, Körpersekrete, Haare, Häutungsreste oder Bisse sowie indirekt über z.B. auf den Nagetieren lebenden Ektoparasiten (u. a. Flöhe, Rattenmilben etc.) auf Nahrungsmittel, deren Verpackungen sowie Arbeitsflächen und -geräte erfolgen. Die Folgen sind meist fatal: **Schädigung des Ansehens, negative Mund-zu-Mund-Propaganda, Gästeabwanderung, Umsatzverluste, bis hin zu Geschäftsschließungen durch Lebensmittelkontrollbehörden** wie Ordnungs-, Gesundheits- und/oder Veterinärämter.

Gefährliche Schädlinge

- 1 Deutsche und Orientalische Schaben
- 2 Mäuse und Ratten
- 3 Fluginsekten wie Stubenfliegen, Fruchtfliegen, Wespen, Schmetterlingsmücken etc.
- 4 Lebensmittelmotten wie Mehl- und Dörrobstmotten
- 5 Ameisen wie z. B. Schwarze Wegameisen, zunehmend Pharaoameisen
- 6 Schadvögel wie Tauben

Gesundheitliche Schäden

- 1 Alle Schädlinge kontaminieren Lebensmittel durch Mikroorganismen
- 2 Kot und Urin von Ratten und Mäusen übertragen eine Vielzahl gefährlicher Krankheitserreger
- 3 Schaben verbreiten Salmonellen, Milzbrand und Tuberkulose
- 4 Abschilferung der Insekten lösen Allergien menschlicher Atmungsorgane aus
- 5 Einschleppung von Parasiten durch Ratten und Mäuse



Gesetz & Dokumentation



Für den Gastronomiebetrieb gilt es, den behördlichen Anforderungen u. a. resultierend aus den **Gesetzen zur Lebensmittelhygiene und HACCP** zu entsprechen. Der Gesetzgeber verlangt nämlich, dass Lebensmittel sicher sind. Das bedeutet, dass diese die Gesundheit der Verbraucher nicht schädigen dürfen, und dass sie **genusstauglich**, das heißt **weder verdorben noch ekelerregend** sind. Der Gastronomiebetrieb muss daher geeignete Maßnahmen **zur Vermeidung, Früherkennung und Bekämpfung von Schädlingen** in Lebensmitteln und Lebensmittelvorräten ergreifen.

Die **Gesetzgebung** listet eine ganze Reihe wichtiger Passagen auf, die es zu beachten und vor der **behördlichen Lebensmittelkontrolle zu dokumentieren** gilt:

- Es müssen Maßnahmen getroffen werden, um der Kontamination durch Tiere und Schädlinge vorzubeugen und/oder diese zu verhindern (**EU 852/2004, Anhang 1, Teil A**)
- Es muss eine gründliche Schädlingsbekämpfung durchgeführt werden (**EU 852/2004, Anhang 1, Teil B**)
- Es müssen geeignete Verfahren zur Schädlingsbekämpfung vorgesehen werden (**EU 852/2004, Anhang 2**). Im Falle von Lebensmitteln tierischen Ursprungs muss ein Schädlingsbekämpfungsplan mit Beschreibung der Bekämpfungsstellen, Angabe der Bekämpfungsmittel sowie Nachweise über Art und Ergebnisse der durchgeführten Überwachungsmaßnahmen vorliegen (**Allg. Verwaltungsvorschriften Lebensmittelhygiene**)
- Lebensmittel dürfen keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt werden. Zur nachteiligen Beeinflussung gehören **u. a. tierische Schädlinge und deren Ausscheidungen**, Biozidprodukte, Pflanzenschutzmittel etc. (**Durchführungsverordnung Art. 1, § 2/3**)



Optimale Dokumentation!

Als Betreiber von Restaurant- und Gastronomiebetrieben sind Sie gesetzlich aufgefordert, alle getroffenen Maßnahmen zur Schädlingsabwehr zu dokumentieren. Rentokil bietet Ihnen **exzellente Dokumentations- und Vertragslösungen**, mit denen Sie alle **behördlichen Anforderungen lückenlos** erfüllen.

Dabei haben Sie die Wahl zwischen dem klassischen Dokumentationssystem **Rentokil Vario Service (RVS)** oder **PestNetOnline** – dem bahnbrechenden, internetgestützten Dokumentationssystem von Rentokil. Bei PestNetOnline verschaffen Sie sich **zu jeder Zeit und von jedem Ort** per Mausklick in Sekundenschnelle einen Überblick über die Schädlingshygiene in Ihrem Betrieb – auf Wunsch auch **filialübergreifend** im Falle mehrerer Standorte.

Schutz Ihrer Gäste und Ihres Geschäfts



Abwehr von Fluginsekten.

In **Küchen** ist das **Kontaminierungsrisiko von Lebensmitteln** durch diverse Fluginsekten besonders hoch. Neben der hygienischen Gefahr stören **Stuben- oder Fruchtfliegen, Motten oder Wespen** auch das **gastro-nomische Wohlfühlerlebnis** des Gastes. Insbesondere im Bereich der **Außengastronomie** werden Wespen in den Sommermonaten regelmäßig zur Plage, im **Thekenbereich** bevölkern Fruchtfliegen oder Schmetterlingsmücken zu Hunderten gärende Lebensmittel und Abflüsse. Rentokil bietet Ihnen mit dem **Luminos UV-Gerätesortiment** modernste

Klebefolien-Technologie, die Fluginsekten durch UVA-Licht anlockt und absolut geräusch- und geruchlos **hygienisch einkapselt**.

Für **gästesensible Empfangs- und Restaurantbereiche**, in denen der Einsatz herkömmlicher Fliegenfallen optisch unangemessen wäre, hält Rentokil effiziente, **formschöne Designergeräte in vielen Farbvarianten** oder auch als **Designwandleuchte** konzipierte Modelle bereit.

Daneben schützt Rentokil Ihre Gäste durch **Wespenfallen mit speziellen Lockstoffessenzen**, beseitigt auf Wunsch **Wespen-**



Luminos UV-Fliegenfallen:
Effizienz & Design

nester oder sichert Küchen- und Gastraumfenster durch geeignete **Fliegengitter**.



Abwehr von Schadnagern.

Ratten und Mäuse sind als Träger diverser **bakterieller und viraler Krankheitserreger** und durch ihre Eigenschaft als Schadnager eine erhebliche Gefahr für die Gastronomiebranche. Egal, ob es sich um **Außengelände, Anlieferungs- und Abfallbereich, Küche oder Lager** handelt: Rentokil bietet Ihnen eine **breite Palette professioneller Schadnagersysteme**, die der Sensibilität des jeweiligen Gebäudebereichs optimal angepasst sind. Rentokil Kunden aus der Gastronomie erhalten so

maßgeschneiderte Einsatzkombinationen von Köder- und Detektionsboxen sowie von Präparaten und Wirkstoffen.

In gästesensiblen **Bereichen der Außengastronomie** kommen spezielle **Köderboxen in Steinoptik** zum Einsatz, die den Bestimmungszweck für den Gast nicht erkennen lassen.

Bauliche Schwachstellen wie Fugen, Risse und Löcher in Mauerwerk, Decken und Türen bieten Schadnagern ideale Einschluflmöglichkeiten ins Gebäude-



Köderboxen:
Abwehr von Schadnagern

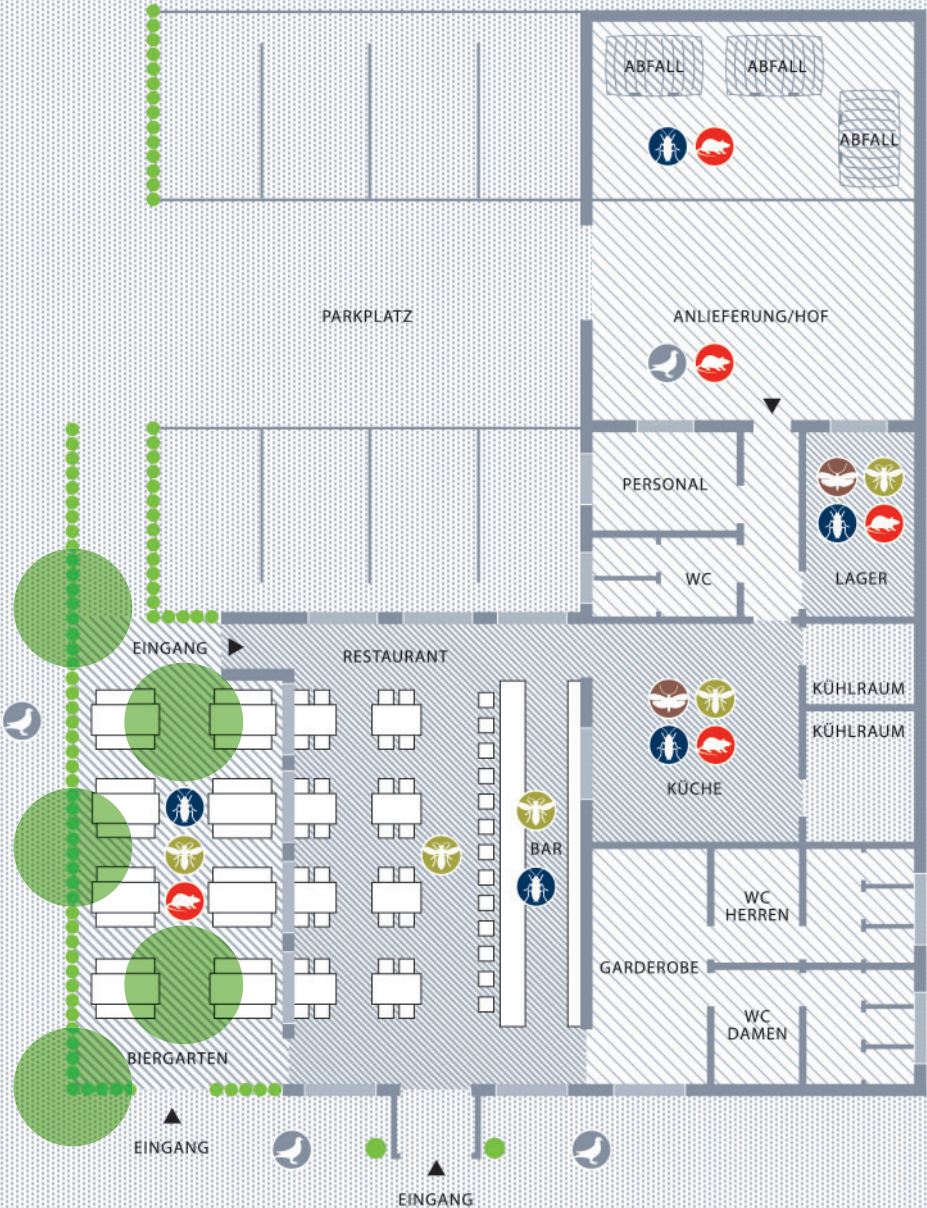
innere, die sich jedoch durch geeignete Maßnahmen wie z. B. die **Anbringung von Türbesen** verhindern lassen.

Gefährdungsgrad/Sicherungszone

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|

- 1 = niedrig/Präventivzone
- 2 = mittel/Risikozone
- 3 = hoch/Hochrisikozone
- 4 = sehr hoch/Alarmzone

Je nach Schädlingsgruppe und Sensibilität des zu schützenden Gebäudebereichs kommen optimal zugeschnittene Rentokil Systemlösungen zum Einsatz.





Abwehr von kriechenden Insekten.

Vor allem **Schaben** gehören zu den bedrohlichsten Feinden innerhalb der Gastronomie. **Wärme, Wasser, Lebensmittelreste und Verstecke** bieten günstige Voraussetzungen für eine Massenvermehrung dieser lichtscheuen Hygieneschädlinge. Damit sind vor allem die Bereiche von **Küche, Theke/Bar, Lager** sowie z.B. **Areale in der Nähe elektrischer Kühlaggregate** gefährdet.

Zur Früherkennung eines Befalls und zur Abschätzung der Befalls-

stärke dienen kombinierte **Rentokil Lockstoff- und Klebefallen**. Neben der vollständigen Palette klassischer „Attract-and-kill“-Anwendungsverfahren wie z.B. dem Einsatz von **Fraßködern**, bietet Rentokil seinen Kunden zudem innovative Sonderbehandlungen wie die **Wärmeentwesung**, bei der giftfrei und mittels gezielter Temperaturerhöhung Hygieneschädlinge abgetötet werden.

Daneben ärgern **Weg- oder Gartenameisen** den Gastrono-



Klebefallen:
Stopp für Schabe & Co.

men, indem sie **Terrassenplatten untergraben** oder **Lebensmittel in Küchen und Lagerräumen** befallen. Hier hilft Rentokil mit **optimalen Köderverfahren**.



Abwehr von Vorratsschädlingen.

Vorräte in **Restaurantküchen und Lagerräumen** bieten Nahrung für viele ungebetene Gäste. Meistens werden sie mit den verpackten Lebensmitteln ins Haus geholt; manchmal fliegen sie durchs Fenster herein. Auf diese Weise befallen und kontaminierten **Lebensmittelmotten** oder auch diverse **Käferarten** eine Vielzahl von Lebensmitteln.

Für den Gastronomiebetrieb bedeutet dies zum einen den

Verlust der befallenen Güter durch **Fraßschäden sowie Kot, Gespinst- und Häutungsreste**. Zum anderen entstehen durch den Befall **Wärme und Feuchtigkeit** und daher nicht selten **gesundheitsschädliche Schimmelsporen**.

Rentokil schützt Ihre Güter durch optimale Systeme zur Überwachung und Bekämpfung, wie z.B. durch **Klebefallen mit artspezifischen Pheromonködern** sowie



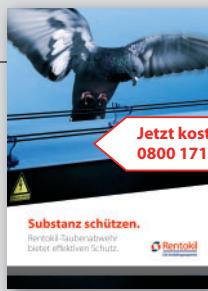
Pheromonfallen:
Sexuallockstoff gegen Motten

Pheromonfallen, die zudem ein effizientes **Monitoring im Sinne des HACCP** ermöglichen.



Abwehr von Schadvögeln.

Viele Gäste und Mitarbeiter von Gastronomiebetrieben fühlen sich durch den **übel riechenden Kot** auf Fensterbänken, Terrassen und Gehwegen und das ständige **An- und Abfliegen von Tauben** gefährdet. Zu Recht: Schadvögel übertragen **humanpathogene bakterielle und virale Krankheitserreger** wie z.B. Salmonellose und Paratyphus, aber auch diverse **Parasitenarten** wie Zecken, Milben oder Wanzen. Wir helfen mit kostengünstigen und seit Jahren in der **Praxis bewährten Abwehrsystemen** weiter. Rufen Sie uns an!



Jetzt kostenlos anfordern
0800 1718000 (0 ct./min.)

Substanz schützen.
Rentokil-Tauberenwehre
Bietet effektiven Schutz.





Vorteile. Auf einen Blick.

-  **Kompetenz in der Gastronomie** – Rentokil betreut seit Jahrzehnten weltweit tausende Restaurants, Bars, Cafés, Imbissbetriebe, Gaststätten, Systemgastronomen und Caterer. Als Branchenexperten wissen wir genau, worauf es ankommt und wie wir Ihren Betrieb und damit Ihr Geschäft wirkungsvoll vor Schädlingen schützen.
-  **Perfekter Rundumschutz** – Rentokil bietet Ihnen ganzheitliche Lösungen zum Schutz Ihrer Räumlichkeiten vor Schädlingen aller Art, maßgeschneidert und auf den Punkt.
-  **Diskretion & Flexibilität** – Wir wissen um die Sensibilität des Themas sowie die Dringlichkeit einer sofortigen Problemlösung und verrichten unseren Service daher diskret und reaktionsschnell.
-  **Full-Service** – Egal ob Schädlingserkennungsdienst, Hilfe bei Gästereklamationen oder Schulungen Ihrer Mitarbeiter zur betrieblichen Schädlingshygiene – Sie erhalten alles aus einer Hand.
-  **Bestens versorgt** – Durch unser bundesweit flächendeckendes Filialnetz von 14 Niederlassungen und hunderten Servicegebieten sind unsere Schädlingsexperten immer in Ihrer Nähe.
-  **Mehr Rechtssicherheit** – Rentokil bietet Ihnen ein umfassendes Wissen zu allen wichtigen Gesetzesbestimmungen und Dokumentationsanforderungen. Wir kennen die Prüfungskriterien von Lebensmittelkontrolleuren und anderen Kontrollinstanzen.
-  **Neuester Wissensstand** – Durch eigene wissenschaftliche Labors und weltweite Forschungseinrichtungen sind wir den Schädlingen stets einen Schritt voraus. Damit profitieren Sie fortlaufend von modernsten Präparaten und Verfahren.
-  **Webgestützte Dokumentation** – Neben der klassischen Papierdokumentation bieten wir Ihnen mit PestNetOnline das führende internetgestützte Dokumentationssystem – insbesondere bei Gastronomieketten mit mehreren Standorten.

Hygiene-Check – kostenlos & unverbindlich.

Fordern Sie jetzt eine kostenlose Hygiene-Inspektion durch Mitarbeiter der Rentokil Schädlingsbekämpfung an. Vor Ort zeigen wir Ihnen maßgeschneiderte Problemlösungen auf und geben konkrete Handlungsempfehlungen.

**Terminvereinbarung unter
Tel. 0800 1718000** (0 ct./min.)



Faxantwort an:

0800 1718001 (0 ct./min.)

- Ich wünsche einen unverbindlichen und kostenlosen Beratungstermin. Bitte rufen Sie mich an.
- Ich wünsche eine kostenlose Hygieneinspektion, die mir mögliche Schwachstellen meines Betriebes aufzeigt.

- Ich wünsche weitere Informationen zu dem/den Themengebiet/en:
 - UV-Fluginsektenfanggeräte
 - Systeme zur Schädnerabwehr
 - Abwehr von Vorratsschädlingen
 - Schutz vor Schadvögeln
 - Nontox-Systeme
 - Online-Dokumentation PestNetOnline
 - EU-Gesetzgebung zum Lebensmittelhygienerecht

Rentokil – Die Schädlingsexperten

Als Marktführer in den Bereichen Schädlingsbekämpfung und Taubenabwehr ist Rentokil allein in Deutschland seit über 45 Jahren aktiv.

Unternehmen, Institutionen und Privathaushalte profitieren vom flächendeckenden Filialnetz der bundesweiten Nr. 1 der Schädlingsbekämpfung. Bei 14 Niederlassungen und hunderten Servicegebieten können Sie sicher sein: Ein Rentokil Experte ist schnell vor Ort.

**Kostenlose Beratung unter:
Tel. 0800 1718000** (0 ct./min.)

**info-pc@rentokil.de
www.rentokil.de**

Absender:

Firma

Abteilung

Ansprechpartner

Straße

PLZ/Ort

Telefon

Telefax

E-Mail

Datum, Unterschrift

