

**Spezialprodukte für  
Küche und  
Lebensmittel verarbeitende  
Betriebe**



**HWR *KitchenCare***®



**Betriebshygiene für Anspruchsvolle  
Umweltgerecht für Mensch und Natur**



Zertifiziertes Unternehmen nach DIN EN ISO 9001 und DIN EN ISO 14001  
Reg.-Nr. 5110



# HWR KitchenCare® – vier Elemente für praxisgerechtes Hygienemanagement



Nachhaltig saubere und hygienische Küchen- und Produktionsräume sind die Visitenkarte eines jeden Unternehmens. Sie erfüllen nicht nur gesetzliche Richtlinien sondern sind auch eine wichtige Voraussetzung für exzellente Produktqualität und damit zufriedene Gäste. HWR-CHEMIE entwickelt hier im intensiven Dialog mit seinen Kunden wirklich praxisgerechte Lösungen für die unterschiedlichsten Fragestellungen um Reinigung, Hygiene und Wert-

erhalt. Dabei spielt es keine Rolle, ob lediglich ein einzelnes Reinigungsproblem gelöst oder ein umfangreiches Eigenkontrollsystem zur Umsetzung der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) entwickelt werden soll.

HWR-KitchenCare® liefert den Baukasten, der für jeden Betrieb den maßgeschneiderten Mix aus vier Elementen zum Thema Betriebshygiene und deren praktische Umsetzung enthält.

## Element 1: Umweltgerechte Reinigerkonzentrate



HWR-Produkte sind hochwirksame und wirtschaftliche Reinigerkonzentrate für den professionellen Anwender, die höchste Ansprüche an Umwelt-, Material- und Hautverträglichkeit erfüllen.

Mehr als dreißig Spezialprodukte für die Bereiche Küchenreinigung, Desinfektion, Spülmaschinenteknik und Personalhygiene decken alle Aspekte der modernen Betriebshygiene aus einer Hand.

HWR-Produkte sind umweltfreundlich in der Anwendung, werden vor Ort lediglich mit Wasser verdünnt, sparen dadurch wertvollen Lagerplatz und schonen unsere natürlichen Ressourcen.

Die Konzentrate glänzen durch eine Vielzahl von Vorteilen und sind von Kleingebinde bis Fassware erhältlich.

## Element 2: Effektive Dosiertechniken



Erst die richtige Dosierung und Anwendung sichert die volle Wirkung und Wirtschaftlichkeit von HWR-Produkten. Ausgereifte und leicht bedienbare Dosierhilfen sind deshalb der Garant für eine sparsame und nachvollziehbare Verdünnung.

HWR KitchenCare® bietet eine breite Auswahl an mechanischen, elektrischen und wasserbetriebenen Systemen, die speziell auf HWR-Konzentrate zugeschnitten sind.

Praktische und robuste Anwendungsgeräte runden das Zubehörsortiment ab.

Ob Snackbar oder Großkantine – HWR KitchenCare® bietet für jeden Betrieb die maßgeschneiderten Dosiersysteme, natürlich auch für Spülmaschinen. Anschlusskontrolle, Mitarbeiterinweisungen und regelmäßige Gerätewartung sind Teil des Services.

## Element 3: Maßgeschneiderte Reinigungsberatung



Kompetente und regelmäßig geschulte Kundenbetreuer bieten eine individuelle Vor-Ort-Beratung zu allen Belangen der Dosierung und des wirtschaftlichen Einsatzes von HWR-Produkten.

Die Leistungen bestehen aus ausführlichen Produkteinweisungen, Sortimentsberatung, individuellen Reinigungs- und Hygieneplänen sowie die

regelmäßige Funktionsprüfung der eingesetzten Dosiersysteme, natürlich auch für Spülmaschinen.

Der HWR-Kundenservice ist zusätzlich jederzeit telefonisch oder per Fax erreichbar und stellt die gewünschten Produktbeschreibungen, EG-Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen auf Anfrage umgehend zur Verfügung.

## Element 4: Hygienesdienstleistungen durch das HWR-Hygieneinstitut



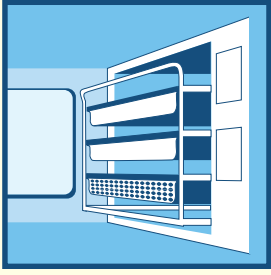
Als Teil des nach DIN EN ISO 9001 und 14001 zertifizierten Unternehmens erarbeitet das HWR-Hygieneinstitut individuelle Qualitäts- und Hygienekonzepte rund um die Umsetzung der Lebensmittelhygieneverordnung.

Unsere Experten stehen bei offenen Fragen beratend zur Seite, überwachen die Umsetzung von Eigenkontrollsystemen und führen fachspezifische und praxisnahe Hygienetrainings nach DIN 10514 vor Ort betriebsgerecht durch.

**Mehr zu den Leistungen von HWR KitchenCare® erfahren Sie bei einem persönlichen Vor-Ort-Termin. Fragen Sie uns – wir beraten Sie gerne.**

Art.-Nr. 2020

## KONVEKTOR-S



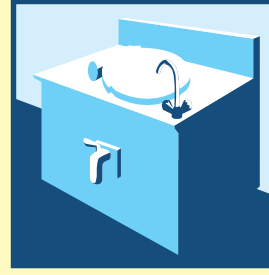
**Geruchsarmer Grill-, Konvektor- und Backofenreiniger**

Verdünnungsstufe: 1:3 bis 1:10

Hochaktiver Sicherheitsreiniger mit Pflegezusätzen gegen eingebrannte Rückstände im Grill-, Back- und Bratbereich.

Art.-Nr. 2160

## E 75 SPEZIAL



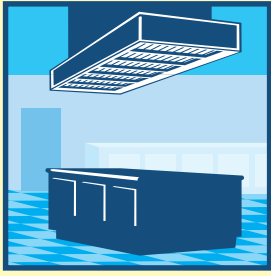
**Vielseitiger Kochkesselreiniger**

Verdünnungsstufe: 1:3 bis 1:10

Wertvoller Kombinationsreiniger gegen Fett-, Stärke-, Eiweiß- und Kalkreste. Innovative Zusammensetzung erlaubt die gründliche Reinigung in nur einem Arbeitsgang. Wirkt schaumgebremst und hautmild.

Art.-Nr. 2040

## F 100 SUPER



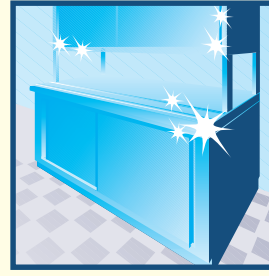
**Fettlöserkonzentrat mit Desinfektionszusatz**

Verdünnungsstufe: 1:10 bis 1:200

Antibakterielles Profikonzentrat für die gesamte Küchenhygiene von der Dunstabzugshaube bis zum Küchenboden.

Art.-Nr. 2180

## GLANZ-S



**Edelstahlpflege**

Unbedenklich im Lebensmittelbereich

Hohergiebiges Pflegemittel für alle Edelstahl- und Buntmetalloberflächen. Vermeidet Fingerabdrücke, wirkt antistatisch und schützt vor Neuverschmutzung.

Art.-Nr. 2060

## SPÜL-S



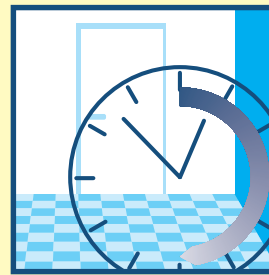
**Profi Handspülmittel mit Ablaufverstärker**

Verdünnungsstufe: 1:1000 bis 1:2000

Super konzentriertes Handspülmittel mit enormer Reinigungskraft für Geschirr, Gläser und alle wasserfesten Oberflächen. Reinigt streifenfrei mit Trockeneffekt.

Art.-Nr. 2760

## BOWI-SEPT®



**Desinfektionsreiniger DGHM und DVG geprüft**

Verdünnungsstufe: 1:50 bis 1:200

Geeignet zur Flächenreinigung und Desinfektion von Arbeitsflächen, Böden, Fliesen, Toiletten und Holz. Breites Wirkspektrum gegen Keime, Pilze und Viren. Geprüft und gelistet nach DGHM und DVG.

Art.-Nr. 2080

## GERUCH-EX



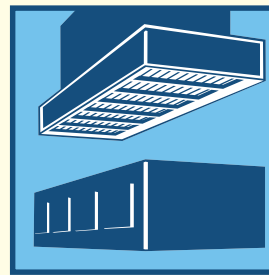
**Geruchsbindender Fettzersetzer auf Basis natürlicher Rohstoffe**

Verdünnungsstufe: 1:10 bis 1:1000

Unentbehrlicher Helfer zur hygienischen Behandlung von Abfallbehältern und Küchenabflüssen. Entfernt Fettverstopfungen, wirkt keimtötend, Fliegen vertreibend, und verbreitet einen angenehm frischen Duft.

Art.-Nr. 8501

## Bactoclean®-Hood



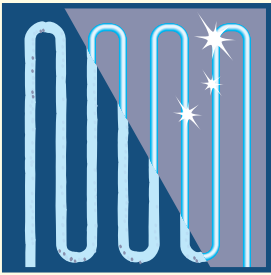
**Biologischer Entfetter für Dunstabzugshauben**

Gebrauchsfertig

Vertilgt selbsttätig hartnäckige Öl- und Fettablagerungen auf Filtern und in Schächten. Bactoclean®-Hood wird einfach täglich auf die Filter gesprüht. Beugt Brandrisiken vor.

Art.-Nr. 2170

## E 90 SUPER



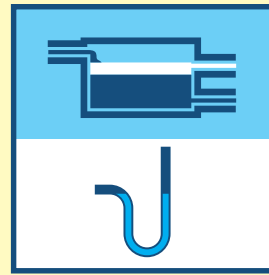
**Geruchsarmer Hochleistungs-Entkalker**

Verdünnungsstufe: 1:3 bis 1:10

Profi-Entkalkerkonzentrat mit Zink- und Anlaufschutz für den gesamten Küchenbereich. Entkalkt schnell und sicher Warmhaltebecken, Maschinen etc. ohne beißenden Geruch.

Art.-Nr. 8510

## Bactoclean®-Flow



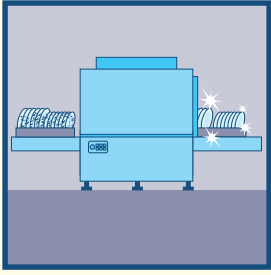
**Biologische Behandlung von Küchenabflüssen**

Gebrauchsfertig

Vermeidet übel riechende Küchengullys und Fettabscheider auf natürliche Art. Organische Reste wie Fett, Blut, Eiweiß und Kohlenhydrate werden biologisch abgebaut und somit Rohrverstopfungen vorgebeugt.

Art.-Nr. 2110

GL 95



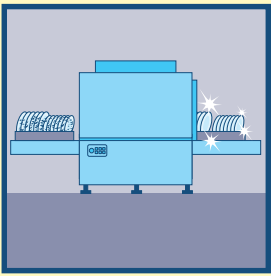
## Hochkonzentrierter-Gläser-Geschirrspülmaschinen-Reiniger

2 – 5 g je Liter Spülwasser

Der wirtschaftliche, chlorfreie Reiniger für alle gewerblichen Gläserspülmaschinen. Reinigt intensiv und schonend Gläser, Krüge, Geschirr und Besteck. Überzeugt durch geringe Schaumbildung und streifenfreien Glanz. Für alle Wasserhärten geeignet.

Art.-Nr. 2120/2122

G 20 F / G 30 F



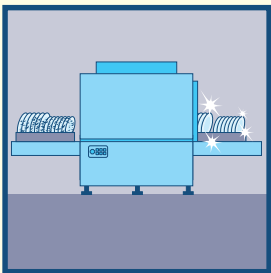
## Hochkonzentrierte Geschirrspülmaschinen-Reiniger

1,5 – 3 g je Liter Spülwasser

Die universellen und wirtschaftlichen Reiniger für alle gewerblichen Spülmaschinen. Reinigen intensiv und schonend Geschirr, Töpfe, Gläser, Besteck. Entfernen Fett-, Eiweiß-, Stärkebeläge, Kaffee-, Teerückstände. Für alle Wasserhärten geeignet.

Art.-Nr. 2125

G 40 CF



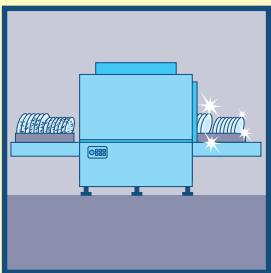
## Hochkonzentrierter chlorfreier Geschirrspülmaschinen-Reiniger

1,5 – 3 g je Liter Spülwasser

Der chlorfreie Reiniger für alle gewerblichen Spülmaschinen. Reinigt intensiv und schonend Geschirr, Töpfe, Gläser, Besteck. Entfernt Fett-, Eiweiß-, Stärkebeläge. Verhindert wirkungsvoll Kalkablagerungen, auch bei hartem Wasser.

Art.-Nr. 2140

K 20 F



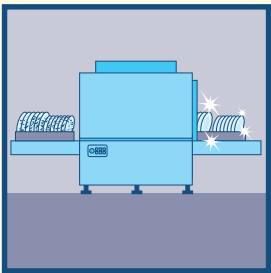
## Klarspüler für gewerbliche Spülmaschinen

0,5 g je Liter Nachspülwasser

Der ergiebige Klarspüler für streifenfreies und selbsttrocknendes Geschirr. Hervorragend für Porzellan, Kunststoffe und Gläser geeignet. Verhindert wirksam das Auftreten von Kalk- und Wasserflecken. Ist für alle Temperaturbereiche und Wasserhärten geeignet.

Art.-Nr. 2145

K 50 FN



## Neutraler Klarspüler für gewerbliche Spülmaschinen

0,5 g je Liter Nachspülwasser

Der ergiebige, neutrale Klarspüler für streifenfreies und selbsttrocknendes Geschirr. Hervorragend für Porzellan, Kunststoffe und Gläser geeignet. Verhindert wirksam das Auftreten von Kalk- und Wasserflecken. Ist für alle Temperaturbereiche und Wasserhärten geeignet.

## Spülmaschinen-Dosiertechnik



Digitale, elektronische Dosierpumpen gewährleisten den automatischen und effektiven Gebrauch von HWR-Geschirrspülmaschinen-Konzentraten. Verschiedenste Pumpsysteme bieten für jede gewerbliche Spülmaschine eine optimale Lösung.

## Dosierstationen für Küchenreiniger



HWR-Dosierstationen ermöglichen auf Knopfdruck die direkte Entnahme anwendungsfertiger gemischter Küchenreiniger in gleich bleibender Konzentration. Sie sind so der Garant für eine einfache und sparsame Verwendung. Lästiges und ungenaues Mischen per Hand entfällt.

## Anwendungsgeräte



Eine breite Auswahl an Sprühflaschen, Drucksprühern und Schaumgeräten in verschiedenen Größen gewährleistet die optimale und wirtschaftliche Verwendung von HWR-Konzentraten.

## Dosierpumpen



HWR-Dosierpumpen stellen die einfache und schnelle Dosierung genauer Mengen von HWR-Konzentraten sicher. Verschiedene Ausführungen zur Wand- oder Kanistermontage bieten für jede Anwendung eine optimale Lösung.

## Seifenspender



Formschöne, praktische und stabile Seifenspender sorgen für eine sparsame und saubere Entnahme von HWR-Produkten und sichern eine zeitgemäße Hautreinigung, -pflege und Desinfektion.

Sie wünschen mehr Informationen zu HWR-Produkten und deren vielseitige Anwendung in Reinigung und Werterhalt? Dann füllen Sie einfach diesen Coupon aus und faxen uns eine Kopie an:

**HWR-CHEMIE GmbH®**

**Kundenservice**

**Tel. 0049 - (0) 8141 510 30**

**FAX 0049 - (0) 8141 510 352**

Ja, senden Sie mir umgehend weitere Informationen zu folgenden Themen:

- Unterhaltsreinigung
- Biotechnologische Spezialprodukte
- Fahrzeugreinigung und -pflege
- Werkstatt und Industrie
- Technische Wartungsprodukte

Meine Anschrift:

Firma

z.Hd. Vorname                      Nachname

Position

Straße

PLZ, Ort

Telefon

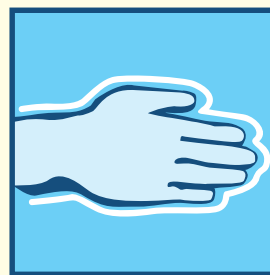
Fax

E-Mail

Firmenstempel/Unterschrift

## Art.-Nr. 4450

## HAND-SAFE



### Handschuttschaum

#### Hautschutz

Schützt die Hände gegen wasserlösliche und wasserunlösliche Schadstoffe. Vor Arbeitsbeginn anwenden. Schmutz lässt sich bei Arbeitsende wesentlich leichter abwaschen.

## Art.-Nr. 2780

## HWS rose



### Cremeseife, extra mild

#### Handreinigung

Flüssige Cremeseife für die anspruchsvolle Hautreinigung. Wertvolle Inhaltsstoffe reinigen und pflegen die Hände auf sanfte Art. Dermatologisch geprüft.

## Art.-Nr. 2770

## HÄNDE-DES



### Cremeseife, antibakteriell

#### Hygienische Handreinigung

Extra milde Cremeseife mit desinfizierender Wirkung. Stellt während der Handreinigung eine zuverlässige Keimtötung sicher. Desinfektionszusätze nach DGHM geprüft.

## Art.-Nr. 2773

## HÄNDE-DES fluid



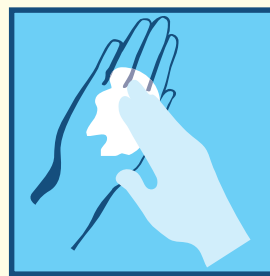
### Hygienische Händedesinfektion

#### Alkoholische Händedesinfektion

Die sichere Lösung für die regelmäßige Händedesinfektion in Küchen, Lebensmittelbetrieben, Pflegebetrieben und medizinischen Labors. Schnelle bakterizide und fungizide Wirksamkeit. Nach DGHM geprüft und gelistet.

## Art.-Nr. 2776

## HAND-CARE 24


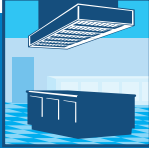



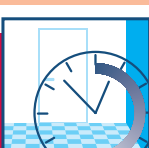



### Hautpflegemilch mit Allantoin und Vitamin E

#### Hautpflege

Belebende Pflegemilch zur Vorbeugung berufsbedingter Hauterkrankungen. Fördert die Zellregeneration, wirkt vorzeitiger Hautalterung entgegen und zieht schnell ein. Vermeidet ein »fettiges« Gefühl. Dermatologisch getestet.

Seifenspender siehe vorherige Seite

Objekt	Produkt	Verdünnung	Anwendung	Zuständig
 <p><b>Konvektomaten Heißluftdämpfer</b></p>	<p><b>KONVEKTOR-S</b> Geruchsarmer Reiniger für Combidämpfer</p>	<p><b>1 : 3</b> 330 ml auf 1 l Wasser</p>	<p>Dämpfer auf ca. 90°C vorheizen und einschäumen. Etwa 10 min. einwirken lassen und anschließend mit klarem Wasser auswaschen.</p>	
 <p><b>Dunstabzug Fettige Oberflächen</b></p>	<p><b>F 100 SUPER</b> Hochkonzentrierter Fettlöser mit Desinfektionszusatz</p>	<p><b>1 : 10 – 1 : 50</b> 20 bis 100 ml auf 1 l Wasser</p>	<p>Lösung auftragen oder einsprühen, einige Minuten einwirken lassen, Schmutz mit Schwamm lösen und mit klarem Wasser nachwaschen.</p>	
 <p><b>Küchenboden Fliesenflächen</b></p>	<p><b>F 100 SUPER</b> Hochkonzentrierter Fettlöser mit Desinfektionszusatz</p>	<p><b>1 : 100</b> 10 ml auf 1 l Wasser</p>	<p>Flächen wischen, Reiniger einwirken lassen und mit klarem Wasser nachwaschen.</p>	
 <p><b>Handgeschirr Alle Flächen</b></p>	<p><b>SPÜL-S</b> Handspülkonzentrat</p>	<p><b>1 : 1000 – 1 : 2000</b> 5 bis 10 ml auf 10 l Wasser</p>	<p>Geschirr normal mit der Hand spülen, abtropfen lassen oder abtrocknen. Wasser läuft streifenfrei ab. Flächen feucht wischen.</p>	
 <p><b>Verkalkte Objekte Bain Marie</b></p>	<p><b>E 90 SUPER</b> Entkalkerkonzentrat geruchsfrei</p>	<p><b>1 : 10</b> 100 ml auf 1 l Wasser</p>	<p>Lösung in der Maschine durchlaufen lassen, 2 x mit klarem Wasser nachspülen. Verkalkte Objekte einlegen und abwaschen. Küchenboden bei Bedarf entkalken.</p>	
 <p><b>Desinfektion Flächendesinfektion</b></p>	<p><b>BOWI-SEPT®</b> Desinfektionsreiniger geprüft nach DVG und DGHM</p>	<p><b>1 : 50</b> 20 ml auf 1 l Wasser</p>	<p>Objekte mit Reinigerlösung nebel-feucht wischen, 15 Minuten einwirken lassen. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, mit klarem Wasser nachwaschen. Desinfektionsplan beachten.</p>	
 <p><b>Gullys • Abfallbehälter Müllschlucker • Abflüsse</b></p>	<p><b>GERUCH-EX</b> Geruchsbindender Fettersetzer</p>	<p><b>1 : 10 – 1 : 50</b> 20 bis 100 ml auf 1 l Wasser</p>	<p>Abfallbehälter regelmäßig auswaschen. Gullys und Abflüssen eine Tasse (ca. 150 ml) pur zugeben und mit heißem Wasser nachspülen.</p>	