

Rentokil

Die Schädlingsexperten



PREMIUM-PARTNER

DEHOGA Bayern

Nie wieder
ungebetene Gäste

Ganzheitliches Schädlingsmanagement
in Hotellerie & Gastronomie

Schutz Ihres Betriebes vor Schädlingen



Schädlings- und Lästlingsbefall verursacht innerhalb der Hotel- 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. Das schadet sowohl Ihren Gästen als auch Ihrem guten Ruf. Die Kontamination kann direkt über Urin, Kot, Körpersekrete, Haare, Häutungsreste oder bspw. Bisse von Bettwanzen sowie indirekt über auf Nagetieren lebende Ektoparasiten (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.

Schädlinge/Lästlinge

- 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 Pharoameisen
- 6 Bettwanzen

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 Abschuppung der Insekten löst Allergien menschlicher Atmungsorgane aus
- 5 Einschleppung von Parasiten durch Ratten und Mäuse

Gesetz & Dokumentation



§

Für den Hotel-/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 Hotel- und 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 Hotel- 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 **per Ordner** oder **myRentokil** – dem webbasierten Dokumentationssystem von Rentokil. Bei **myRentokil** verschaffen Sie sich **zu jeder Zeit und von jedem Ort** per Mausclick 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 **gastronomische 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 **Lumnia UV-Gerätesortiment** modernste Klebefolien-Technologie, die Fluginsekten durch UVA-Licht anlockt und ab-

solut geräusch- und geruchlos **hygienisch einkapselt**.

Für **gästesensible Hotellerie- und Gastronomiebereiche**, 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 **Wespenester** oder sichert Küchen- und Gastraumfenster durch geeignete **Fliegengitter**.



Lumnia Slim

Lumnia-UV-Fluginsektenfallen:
Effizienz & Design



Lumnia Compact Color (Farbauswahl)



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 Hotel- & 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. Kunden aus Hotellerie und Gastronomie erhalten so **maßgeschneiderte Einsatzkombinationen**, z. B. in Form des revolutionä-

nären PestConnect Systems von Rentokil. 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 Einschlußmöglichkeiten ins Gebäudeinnere, die sich jedoch durch geeignete Maßnahmen wie z. B. die **Anbringung von Türbesen** verhindern lassen.

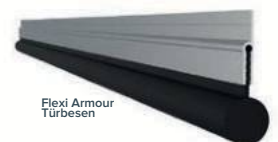


Eradico



RadarX Connect

Köderboxen & Türbesen:
Abwehr von Schadnagern



Flexi Armour
Türbesen

Die wichtigsten Schädlinge in Hotellerie & Gastronomie



Wespen, Stuben- und Schmeißfliegen, Frucht- und Essigfliegen, Motten, Mücken etc.



Wanderratten, Hausratten, Hausmäuse, Wühlmäuse etc.



Schaben, Ameisen, Kellerasseln, Heimchen, Silberfischchen, Laufkäfer, Staubläuse, Blattwanzen, Blattkäfer, Rüsselkäfer etc.

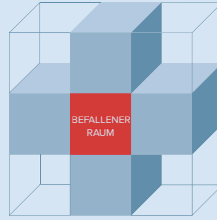


Dörrobstmotten, Speichermotten, Tabakkäfer etc.



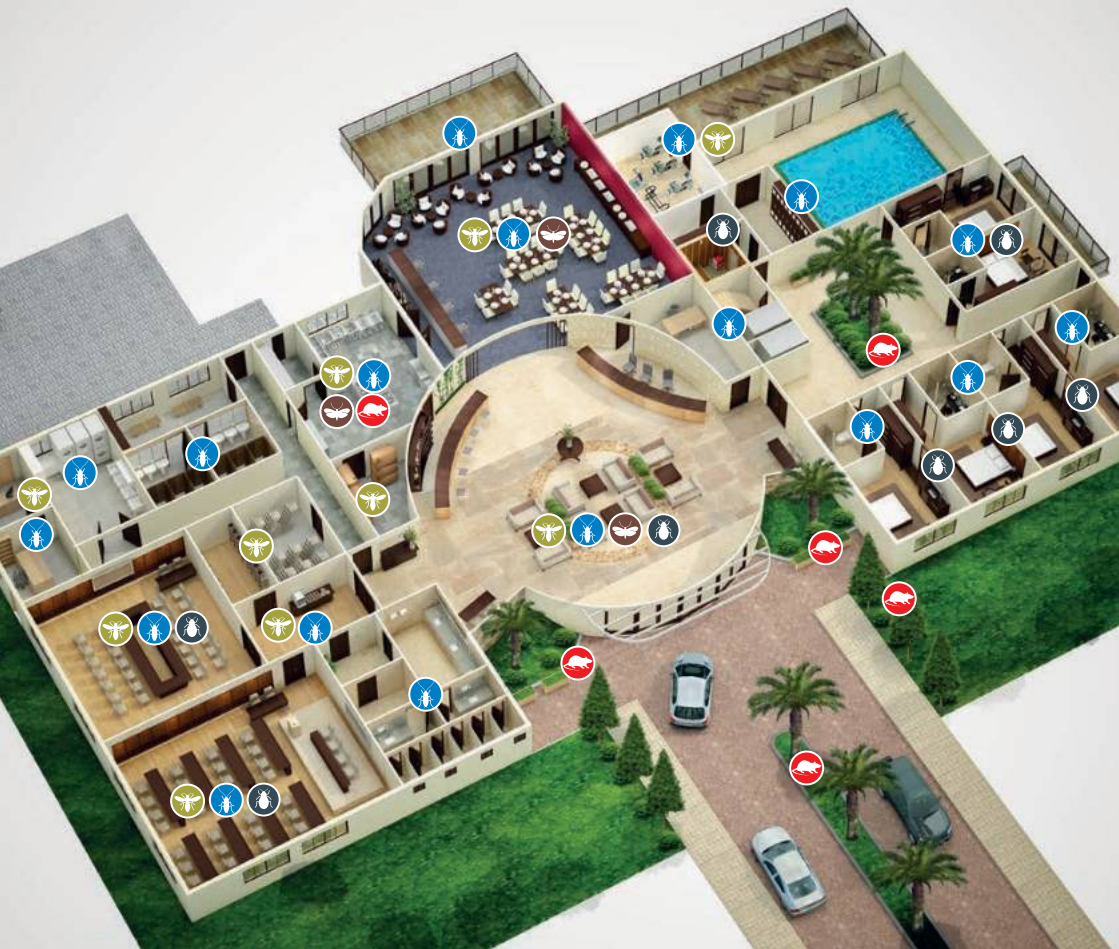
Bettwanzen

Gefahr von Kreuzkontamination bei Bettwanzenbefall



- Befallener Raum
- Gefährdete Räume
- Befall diagonal angrenzender Räume

Ein Hauptproblem besteht in der raschen räumlichen Ausbreitung von Bettwanzen. Es gilt daher, durch geeignete Maßnahmen die frühzeitige Erkennung eines Befalls sicher zu stellen, um so einer Massenvermehrung im gesamten Gebäude zuvorzukommen. Unsere Experten gehen dabei systematisch vor und kontrollieren/behandeln sämtliche dem befallenen Raum angrenzenden Räumlichkeiten, die einem erhöhten Befallsrisiko unterliegen.





Abwehr von kriechenden Insekten

Vor allem **Schaben** gehören zu den bedrohlichsten Feinden innerhalb Hotellerie & 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 Befallsstärke dienen kombinierte Rentokil

Lockstoff- und Klebefallen.

Neben der vollständigen Palette klassischer „Attract-and-kill“-Anwendungsverfahren wie z. B. dem Einsatz von **Fraßködergelen** 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 Hotellier/Gastronomen, indem sie **Terrassenplatten untergraben** oder **Lebensmittel**



Klebefallen:
Stopp für Schabe & Co.

in **Küchen und Lagerräumen** befallen. Hier hilft Rentokil mit **optimalen Köderverfahren**.



Abwehr von Vorratsschädlingen

Vorräte in **Hotel-/Gastroküchen 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 kontaminieren **Lebensmittelmotten** oder auch diverse **Käferarten** eine Vielzahl von Lebensmitteln.

Für den Hotel-/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, die zudem ein effizientes **Monitoring im Sinne des HACCP** ermöglichen.



Pheromonfallen:
Sexuallockstoff gegen Motten



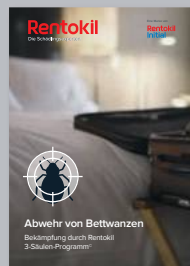
Abwehr von Bettwanzen

Hotelangestellte aller Bereiche sollten über das Aussehen des Hotel-Feindes Nr. 1 informiert sein. Das Housekeeping ist wichtig für die Früherkennung von Bettwanzen. Hier finden Sie Informationen zur Erkennung, Bekämpfung und im Umgang mit Bettwanzen:

www.rentokil.com/de/schaedlingsbekaempfung/bettwanzen/bettwanzen-im-hotel

Wie kann man Bettwanzen erkennen? Welche Symptome/Anzeichen hat ein Bettwanzenbefall? Wie sehen Bisse von Bettwanzen aus?

Liegt ein konkreter Hinweis auf Bettwanzen vor, ist guter Rat teuer. Bettwanzen sterben nicht von selbst ab, sondern breiten sich aus, was eine Bettwanzenbekämpfung durch erfahrene Schädlingsexperten zwingend notwendig macht. Rentokil bietet Ihnen ein maßgeschneidertes Erfolgskonzept zur Aufklärung, Vorbeugung und Bekämpfung von Bettwanzen, das Sie überzeugen wird: **Das 3-Säulen-Bettwanzen-Programm**. Rufen Sie uns an.



Ihre Vorteile auf einen Blick



-  **Kompetenz in der Gastronomie** – Rentokil betreut seit Jahrzehnten weltweit tausende Hotels, 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 flächendeckendes Filialnetz mit vielen Servicegebieten garantieren wir Ihnen kurze Anfahrtswege und schnelle Reaktionszeiten.
-  **Mehr Rechtssicherheit** – Rentokil bietet Ihnen ein umfassendes Wissen zu allen wichtigen Gesetzesbestimmungen und Dokumentationsanforderungen. Wir kennen die Prüfungskriterien von Lebensmittelkontrollen 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 **myRentokil das führende internetgestützte Dokumentationssystem** – insbesondere bei Hotellerie- und Gastronomieketten mit mehreren Standorten.

Hygiene-Check

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



Ansprechpartner für alle Mitglieder des DEHOGA Bayern:

Alan Huband

Fachberater bei Rentokil

 +49 (0)173 887 0067

 anfrage-dehoga-de@rentokil-initial.com