



# UNE HYGIÈNE SUR LAQUELLE VOUS POUVEZ COMPTER.

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DANS LES DARK KITCHENS



**ECOLAB**<sup>®</sup>  
Everywhere It Matters.™

# LE MONDE CHANGE, LES HABITUDES CHANGENT, LA RESTAURATION CHANGE, LES CLIENTS CHANGENT.

**LE SAVIEZ-VOUS ?**  
Au niveau mondial,  
le marché des Dark  
Kitchens atteindra  
**1000 milliards de  
dollars d'ici 2030'**

1 - Euromonitor 2020

Sans vitrine à entretenir, sans personnel de salle à gérer, sans décoration à optimiser, les responsables de Dark Kitchens peuvent se concentrer sur la création de plats délicieux que les clients veulent se faire livrer encore et encore.

## L'HYGIÈNE EST PLUS QUE JAMAIS UNE PRÉOCCUPATION CLÉ

Vous devez donc mettre en place une Dark Kitchen propre, sûre et efficace

### SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La contamination croisée est l'une des causes les plus courantes de maladies d'origine alimentaire. Ce type de risque existe dès que des barrières inefficaces permettent la migration de bactéries dangereuses entre différents aliments, surfaces, personnes, ustensiles ou équipements.

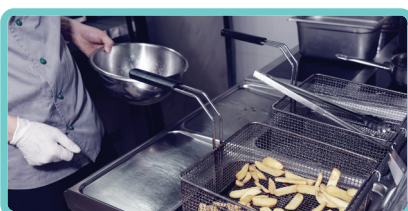


### EFFICACITÉ OPÉRATIONNELLE

Ici plus qu'ailleurs, chaque détail compte, chaque geste compte, chaque minute compte, tout doit être exécuté comme initialement prévu. Vos processus de travail doivent rester efficaces à tout moment, surtout pendant les heures de pointe. La productivité de la cuisine passe évidemment par le respect de la sécurité du personnel et de la sécurité sanitaire.

### CONTRÔLE DES COÛTS

Ces nouveaux business models de la restauration intègrent des ICP économiques (indicateur clé de performance) très spécifiques. Toutes les dépenses doivent être effectuées au « juste prix », aux coûts de fonctionnement les plus bas dans le respect des normes définies dans le cahier des charges et rester conformes aux budgets prévisionnels.

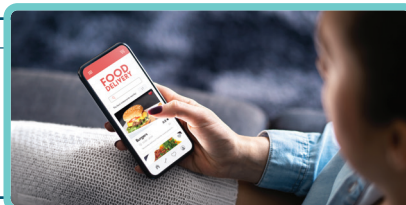


### FLEXIBILITÉ ET AGILITÉ

Dans un monde où tout va très vite, il faut savoir et être capable de s'adapter en permanence. Il faut savoir comment intégrer et comment anticiper les nouvelles contraintes pour faire face aux exigences sanitaires, réglementaires, budgétaires et concurrentielles et surtout pouvoir s'adapter aux demandes des clients.

### PROTECTION DE VOTRE E-MARQUE

Un seul avis négatif en ligne peut faire perdre plusieurs dizaines de clients à un restaurant. Tout est tracé par des algorithmes. Votre e-marque et votre e-réputation sont certainement vos plus précieux atouts. Rien n'est jamais figé et la recherche de l'excellence s'exerce dans tous les secteurs : qualités organoleptiques des plats, rapport qualité/prix, délais de livraison, qualité des emballages et bien sûr sécurité alimentaire.



### IMPACT SUR LA DURABILITÉ

Les ressources de notre planète sont limitées : nourriture, eau, énergie. Toutes les activités ont des conséquences directes sur le climat. Maîtriser le gaspillage alimentaire, économiser l'eau et l'énergie, réduire les déchets d'emballage sont autant d'exemples dans votre activité quotidienne. Il est essentiel de maîtriser l'impact de vos opérations sur l'environnement.

# PLUS GRANDS FACTEURS CONTRIBUANTS

AUX MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE :



## FACILITER LE LAVAGE DES MAINS

Un bon lavage des mains peut être l'une des meilleures mesures préventives que vous mettez en place dans votre cuisine. En facilitant le lavage des mains pour les employés et en l'intégrant dans le processus de préparation des aliments, chacun aura à l'esprit une bonne hygiène des mains.

## ASSURER LE CONTRÔLE APPROPRIÉ DE LA TEMPÉRATURE DU SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT

Il est essentiel de vérifier régulièrement la température interne de vos systèmes de refroidissement.

## CONNAÎTRE VOS REVENDEURS ET VOS FOURNISSEURS

Il arrive qu'une contamination potentielle trouve son origine en amont. Vos revendeurs et fournisseurs : quel type de pratiques de sécurité alimentaire sont en place ? Leurs pratiques doivent être conformes aux normes.

## CUIRE COMPLÈTEMENT LES ALIMENTS

Parmi les facteurs responsables des épidémies de maladies d'origine alimentaire, la mauvaise cuisson figure en tête de liste. Heureusement, c'est une pratique qui se corrige facilement.

## NETTOYER, NETTOYER, NETTOYER... ET DÉSINFECTER

Votre meilleure défense en matière de sécurité alimentaire est une bonne attaque, ce qui implique de mettre en place un nettoyage régulier avec des produits adaptés à la surface et au sol des aliments.

Plus de

# 75%

des maladies d'origine alimentaire trouvent leur origine dans les services de restauration.<sup>1</sup>

Les restaurants sont responsables de

# 64%

des épidémies de Norovirus.<sup>1</sup>

# 13%

des épidémies sont causées par un équipement ou un environnement contaminé.<sup>1</sup>

# DIRECTIVES GÉNÉRALES DE PRÉVENTION DES INFECTIONS

## LE SAVIEZ-VOUS ?

### COMMENT LE CORONAVIRUS S'INTRODUIT



Employés



Clients

### COMMENT LE CORONAVIRUS SE PROPAGE



Dans des gouttelettes quand les personnes infectées toussent, éternuent ou parlent



Par le contact avec des objets contaminés



### SUIVRE LES NOUVELLES ET LES CONSEILS DES AGENCES DE SANTÉ PUBLIQUE

Suivre les recommandations locales de santé publique concernant l'évolution de l'infection au niveau local et l'éventuelle nécessité d'isolation et de fermeture.



### METTRE EN ŒUVRE DE BONNES PRATIQUES DE PRÉVENTION DES INFECTIONS

- Renforcer l'hygiène personnelle dans toutes vos activités.
- Fournir des équipements d'hygiène tels que des mouchoirs, du savon et du désinfectant.
- Stocker des produits désinfectants efficaces et suivre les protocoles.



### COMMUNIQUER AVEC LES EMPLOYÉS ET LES SUIVRE

- Former et informer les employés.
- Surveiller étroitement la santé des employés.
- Demander aux employés malades de rester chez eux.

### UTILISER DES PRODUITS ET DES PROCÉDURES EFFICACES



#### PRÉ-NETTOYER

PRÉ-NETTOYER LES ZONES SALES À DÉSINFECTER.



#### DÉSINFECTER

POUR UN PATHOGENE VIRAL ÉMERGENT, UTILISEZ UN DÉSINFECTANT AVEC UNE EFFICACITÉ CONTRE LE PATHOGENE VIRAL ÉMERGENT OU LE CORONAVIRUS APPROUVÉE PAR LES AUTORITÉS LOCALES SE REPORTER À L'ÉTIQUETTE DU PRODUIT POUR LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION.



#### ATTENDRE

LAISSER LES SURFACES MOUILLÉES PENDANT LA DURÉE INDIQUÉE DANS LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION SUR L'ÉTIQUETTE DU PRODUIT.



#### SÉCHER

ESSUYER LA SURFACE OU LAISSER SÉCHER À L'AIR LIBRE.



#### RINCER ET DÉSINFECTER

RINCER LA SURFACE AVEC DE L'EAU POTABLE ET DÉSINFECTER À L'AIDE D'UN DÉSINFECTANT DE SURFACES AU CONTACT DES DENRÉES ALIMENTAIRES SELON LES INSTRUCTIONS SUR L'ÉTIQUETTE DU PRODUIT.

# LA DIFFÉRENCE ECOLAB

## NOTRE PROGRAMME INTÉGRÉ SOUTENU PAR UN SERVICE DE RENOMMÉE MONDIALE

Notre équipe de Responsables de Secteur fournit un service personnalisé et offre une gamme complète de solutions et d'informations basées sur des données afin de vous aider à gérer des opérations propres, sûres, efficaces et durables.

Qu'il s'agisse de maintenance, de formation ou d'installation d'équipement, de son arrivée dans vos locaux à son départ, notre Responsable de Secteur n'a qu'un seul objectif : vous soutenir et soutenir vos opérations.

ECOLAB  
EST UN  
FOURNISSEUR  
SANS ÉGAL

FORMATION

Formation pratique  
et continue du personnel

SERVICE

Relations étroites avec  
l'établissement, visites de  
maintenance préventive

RESSOURCES  
DÉDIÉES

Recherche, développement &  
ingénierie, support technique,  
service client

DOSAGE

Surveillance et  
dosage précis

CHIMIE

Chimie innovante  
et durable
















## Sécurité des EMPLOYÉS



**LE SAVIEZ-VOUS ?**  
Une personne touche en moyenne  
**300 surfaces** en 30 minutes.

Source : Études KRC

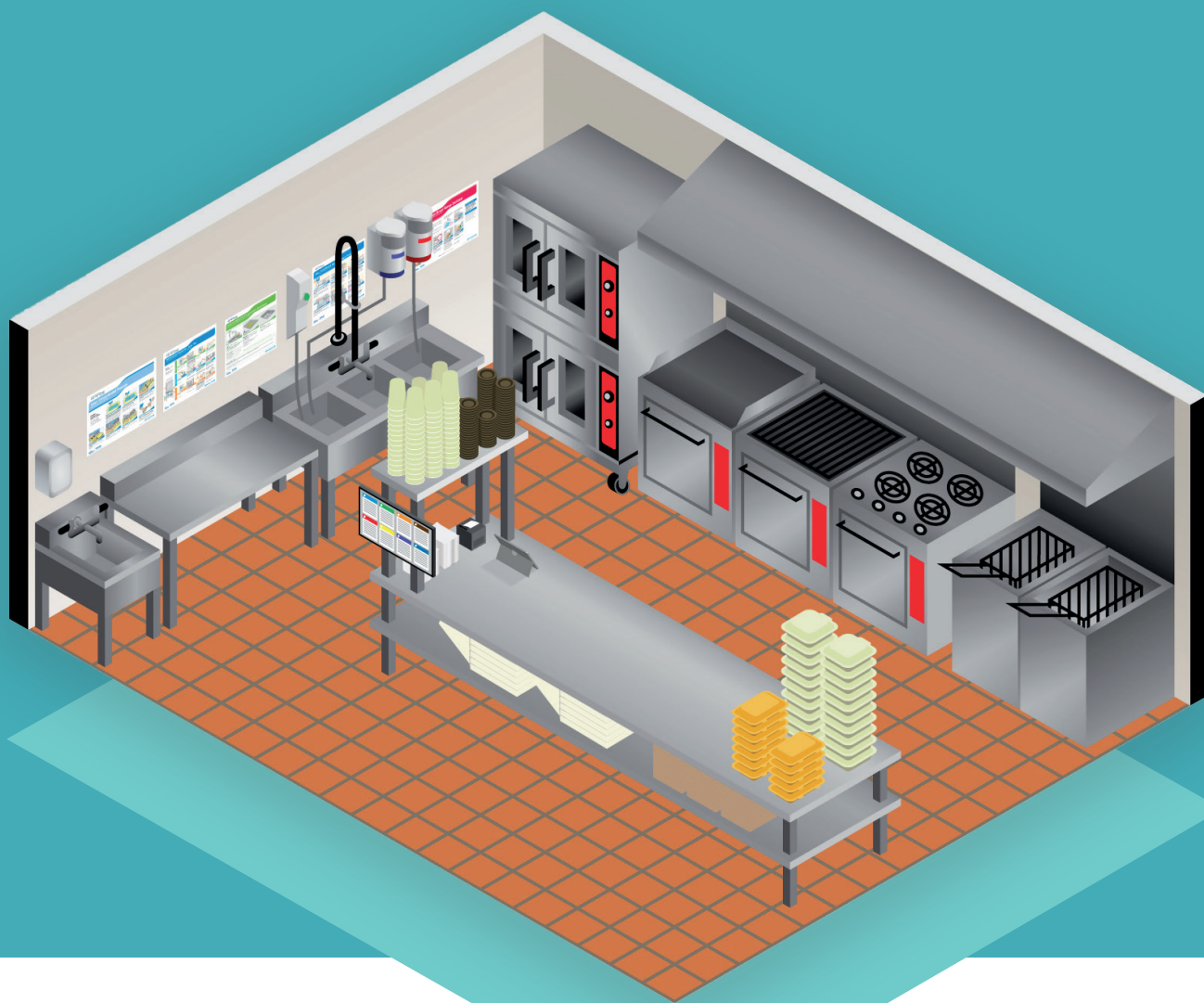
PRODUIT			CODE
	Epicare Des	 Désinfectant liquide pour les mains, pour usage quotidien, sans parfum ni colorant. Conçu pour un usage fréquent. Efficace sur les virus enveloppés selon EN 14476.	9054480 - 6*750 ml 9057880 - 2*5 L
	Manodes GP	 Liquide hydro-alcoolique pour la désinfection des mains. Formule recommandée par l'OMS. Efficace sur les virus enveloppés selon EN 14476.	2345430 - 16 KG
	Skinman Soft Protect	 Gel hydro-alcoolique pour la désinfection des mains. Formule douce pour les mains avec de la vitamine E, de la glycérine et du panthénol. Efficace sur les virus enveloppés selon EN 14476, y compris SARS-CoV-2.	3067590 - 24*500 ml 3070840 - 50*100 ml
	Spirigel Complete	 Gel hydro-alcoolique pour la désinfection des mains. Efficace sur les virus enveloppés selon EN 14476.	3080740 - 12*500 ml 9086310 - 6*750 ml
	Epicare 5C	 Savon antimicrobien pour les mains. Sans parfum, ni colorant pour utilisation dans les zones de préparation de la restauration. Actif sur les virus enveloppés (EN 14476).	9086250 - 6*750 ml 9080630 - 6*500 ml
	Foam1	Savon mousse pour le lavage des mains. Avec parfum.	9085980 - 6*750 ml



















## STATIONS DE DÉSINFECTION

Station de dosage automatique pour la désinfection des mains.  
Doseurs automatiques, doseurs manuels pour gel hydro-alcoolique et savons doux.

# ZONES DE PRÉPARATION ALIMENTAIRE












PRODUIT			CODE
	Eco-Bac Classic 	Détergent désinfectant bactéricide concentré pour surfaces alimentaires. Actif sur les virus enveloppés (EN 14476).	9055040 - 4*5 L 9055360 - 10 L
	Kitchen Pro Des 	Détergent désinfectant bactéricide et levuricide pour surfaces alimentaires. Efficace sur les virus enveloppés (EN 14476) y compris SARS-CoV-2 (coronavirus).	9081990 - 2*2 L
	Magic Maxx 2 	Nettoyant pour sols et surfaces avec un pouvoir mouillant supplémentaire, sans rinçage. Pour le nettoyage manuel et en machine.	9084460 - 12*1 L 9084500 - 2*5 L
	Sirafan Speed 	Spray désinfectant prêt à l'emploi, rapide et sans rinçage. Bactéricide, fongicide, efficace sur les virus enveloppés (EN 14476) y compris SARS-CoV-2 (coronavirus).	9055060 - 6*750 ml
	KitchenPro OxyWipes S 	Lingettes nettoyantes et désinfectantes. Technologie H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> , actif sur les virus enveloppés (EN 14476).	9092860 - 6*100
	Greasecutter Extra Greasecutter Extra Foam	Nettoyant pour four et grill. Nettoyant très puissant, élimine les taches de graisse les plus tenaces. Nettoyant pour four et grill. Nettoyant mousse, idéal pour les surfaces verticales.	9031450 - 2*5 L 9052810 - 4*750 ml
	Greaselift RTU	Nettoyant et dégraissant pour four prêt à l'emploi. À utiliser sans EPI. Non corrosif.	9080580 - 6*750 ml 9079400 - 2*2 L
	Absorbit	Dégraissant en poudre pour friteuses et filtres de hotte.	9024210 - 6*2.2 KG
	Mikrochlor Liquid	Désinfectant pour les légumes et l'eau de boisson.	9090250 - 2*5 L
	Epicare 5C 	Savon antimicrobien pour les mains. Sans parfum, ni colorant pour utilisation dans les zones de préparation de la restauration. Actif sur les virus enveloppés (EN 14476).	9086250 - 6*750 ml 9080630 - 6*500 ml

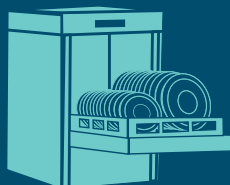
## ZONES PLONGE MANUELLE & LAVERIE



### PRODUIT

### CODE

	<b>Aseptopol 76</b> 	Détergent désinfectant pour la plonge manuelle et les surfaces. Efficace sur les virus enveloppés (EN 14476).	1000845 - 2*5 L
	<b>Assert Lemon</b>	Détergent concentré pour la plonge manuelle (casserolles, poêles, ...).	9031660 - 2*5 L 9032270 - 6*1 L
	<b>Solid Multi Solid Clean M</b> 	Détergent solide concentré pour lave-vaisselle dans des conditions d'eau moyenne et dure Clean M = avec écolabel Swan	9005920 - 4*4,5 KG 9067170 - 4*4,5 KG
	<b>Trump XL Special Topmatic Hero</b>	Détergent liquide concentré pour le lavage de la vaisselle en machine. Eau douce à dure Détergent vaisselle liquide chloré pour lave-vaisselles professionnels.	9095920 - 23 KG 9013960 - 12 KG
	<b>EcoClin Tabs 88</b>	Détergent pour lavage vaisselle en machine pour toutes les duretés d'eau.	9034300 - 200 tab - 4 KG
	<b>Clear Dry Classic Top Rinse Uni</b>	Liquide de rinçage pour séchage automatique en lave-vaisselle. Eau douce à moyennement dure. Liquide de rinçage pour séchage automatique en lave-vaisselle. Tous les niveaux de dureté d'eau.	9013660 - 2*5 L 9029580 - 4*1 L
	<b>Strip A way</b>	Détartrant très puissant pour lave-vaisselle professionnels et autres équipements de cuisine.	9034890 - 2*5 L



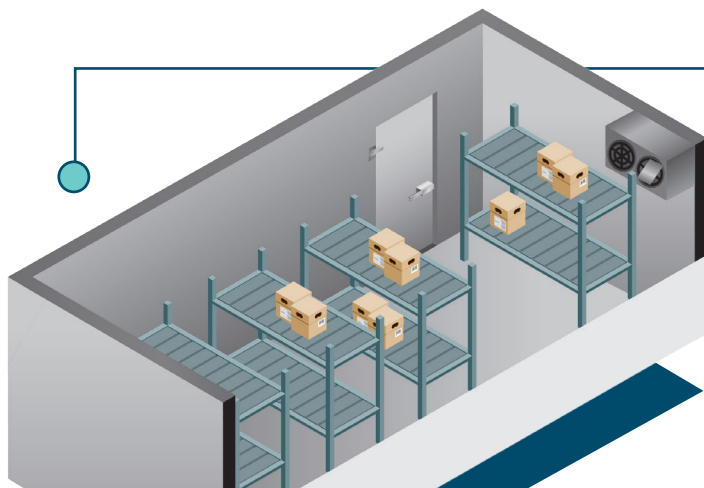
## ECOTEMP.







Le programme Ecolab Ecotemp® pour le lavage de la vaisselle en machine améliore vos normes d'hygiène et la sécurité du personnel tout en réduisant vos coûts opérationnels. Notre engagement à vous aider à gérer ces facteurs vous permet de vous concentrer sur ce que vous faites de mieux.

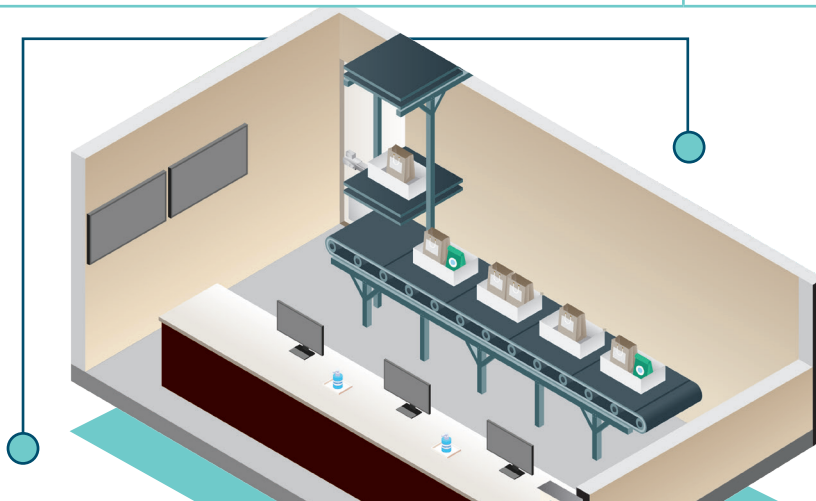









## ZONES STOCKAGE & DISTRIBUTION



PRODUIT			CODE
	Desguard 20	 Détergent désinfectant bactéricide, fongicide, efficace sur les virus enveloppés (EN 14476).	9017140 - 2*5 L
	Drysan Oxy	 Spray désinfectant et nettoyant prêt à l'emploi pour application manuelle dans les zones de préparation des aliments. Efficace sur les virus enveloppés (EN 14476).	2330250 - 2*5 L
	Polish Cleaner	Produit d'entretien inox en aérosol.	9006770 - 12*500 ml
	Freezer cleaner	Détergent pour le nettoyage des congélateurs et réfrigérateurs. Fonctionne efficacement sans dégivrage.	9009590 - 2*5 L

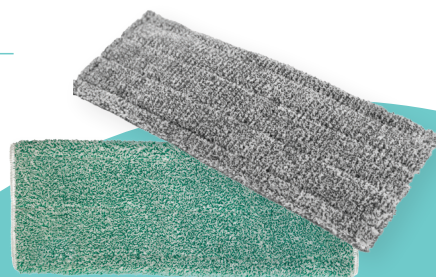


PRODUIT			CODE
	KitchenPro Oxy Foam S	 Nettoyant désinfectant en spray prêt à l'emploi. Technologie H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> . Efficace sur les virus enveloppés (EN 14476).	9092840 - 6*750 ml
	EcoBac Wipes	Lingettes désinfectantes pour surfaces en cuisine et hébergement en boîte Jumbo. Prêtes à l'emploi.	9049750 - 6*150
	Energy clean S	 Détergent multi-usages pour surfaces, sols durs (carrelage, PVC...), sols textiles.	9066270 - 12*1 L

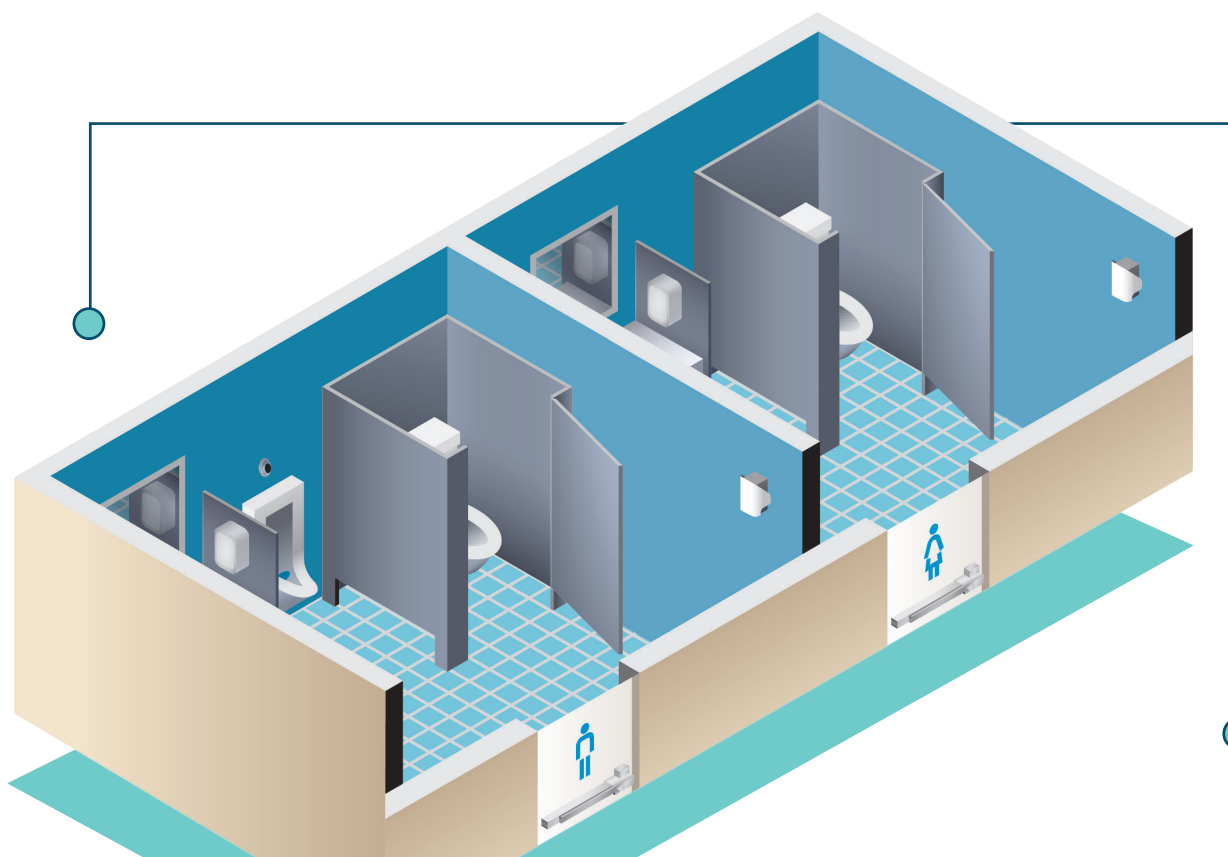
## RASANT®










Top Care : Frange de lavage 100 % microfibre pour le lavage quotidien de tous les types de sols, légère elle permet un lavage rapide. Micro scrub : Frange 2 en 1 lave et récuré, idéale pour les sols encrassés et pour supprimer le grisaillement.

- 💧 10049947 : Rasant Top Care
- 💧 10051117: Rasant micro scrub



# ZONES TOILETTES & VESTIAIRES



PRODUIT			CODE
	Diesin Maxx 	Détergent détartrant désinfectant pour sanitaires. Nettoyage quotidien et intensif, efficace sur les virus enveloppés (EN 14476).	3050100 - 12*1 L 3047920 - 2*5 L
	Magic Maxx 2 	Nettoyant pour sols et surfaces avec un pouvoir mouillant supplémentaire, sans rinçage. Pour le nettoyage manuel et en machine.	9084460 - 12*1 L 9084500 - 2*5 L
	Maxx Into WC2 	Nettoyant acide prêt à l'emploi pour cuvettes et urinoirs. Pour un usage quotidien. Ecolabel européen EU.	9084560 - 12*750 ml
	Maxx Windus 2 	Nettoyant vitres et surfaces modernes prêt à l'emploi. Sans parfum, ni colorant. Ecolabel européen EU.	9084640 - 12*750 ml
	Eltra 40 Extra	Détergent désinfectant pour textiles à 40 °C. Efficace sur les virus enveloppés (EN 14476).	9092120 - 8,3 KG

## POLIFIX® MICROCLIN

La lavette Polifix® Microclin 100% microfibre peut être utilisée pour le nettoyage du mobilier et le nettoyage des surfaces hautes dans les sanitaires et convient également particulièrement bien au nettoyage du matériel informatique et médical.

- 💧 10000013: Polifix Microclin bleue - 5 pc
- 💧 10000017 : Polifix Microclin rouge - 5 pc
- 💧 10000026 : Polifix Microclin verte - 5 pc
- 💧 10000031 : Polifix Microclin jaune - 5 pc



# DURABILITÉ

AVOIR UN IMPACT SUR CE QUI COMPTE LE PLUS

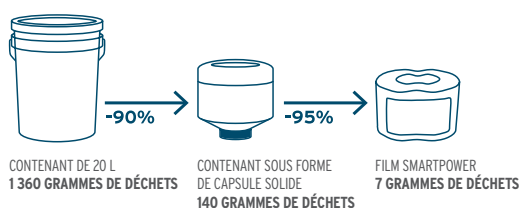


**La durabilité est au cœur des préoccupations d'Ecolab, et celle-ci est aussi présente jusque dans nos principes d'emballage. L'emballage est l'un des éléments principaux de nos programmes afin d'améliorer la sécurité et la fonctionnalité de nos produits. Nous possédons une grande expérience d'innovation de produits sous forme solide et de produits chimiques concentrés, **réduisant dans certains cas de 99 % les déchets issus de la conception traditionnelle des emballages.****

## COMMENT AVONS-NOUS FAIT ?

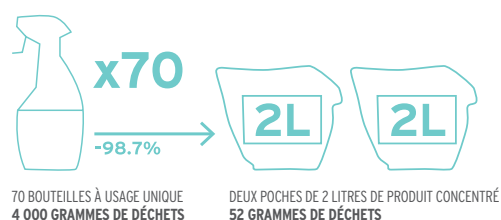
### Détergent vaisselle

En passant d'une chimie liquide dans un contenant volumineux à une capsule solide sous film plastique avec notre programme APEX™ de lavage de vaisselle, nous avons réduit notre consommation de plastique de plus de 99 % depuis 1960, tout en obtenant le même résultat final.



### Produits de nettoyage

Notre système Kitchen Pro distribue des produits de nettoyage professionnels dans des flacons réutilisables à partir de petites poches, à la place de pulvérisateurs à usage unique.



## Certification EU ECOLABEL

Le produit détergent répond aux critères stricts en matière d'environnement et de sécurité de l'Écolabel européen (EU Flower) et de l'Écolabel nordique (NORDIC SWAN), reconnu au niveau international, ce qui prouve clairement ses qualités environnementales.

Un but commun

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, SATISFACTION ET FIDÉLITÉ DES CLIENTS



Pour en savoir plus sur la façon dont nous pouvons vous aider pour votre visite de réouverture : [ecolab.com](https://www.ecolab.com)



Utilisez les biocides avec précaution. Lisez toujours l'étiquette et les informations sur le produit avant toute utilisation.

**UNE HYGIÈNE SUR LAQUELLE VOUS POUVEZ COMPTER**

Ecolab France  
23, Avenue Aristide Briand  
CS 70107  
94112 Arcueil Cedex  
Tél.: +33 (0)1 49 69 65 00

Ecolab Europe GmbH  
Richtstr. 7  
CH-8304 Wallisellen  
Tél.: +41 44 877 2000

[www.ecolab.com](https://www.ecolab.com)

© 2021 Ecolab USA Inc. Tous droits réservés.

**ECOLAB**<sup>®</sup>

Everywhere It Matters.™