

CWS Logomatten.

Auf Wunsch mit Ihrem Firmenlogo oder der F-Marke.



CWS Hautschutz für Lebensmittelbetriebe.

Für die optimale Reinigung und den Schutz Ihrer Hände.

- > Perfekt abgestimmt auf den Umgang mit Lebensmitteln!
- > Ganzheitliches Hautschutzkonzept im vollständigen Mietservice.



SCHUTZ

(vor und während der Arbeit)



REINIGUNG



PFLEGE

(nach der Arbeit)



www.cws-boco.de



Bringen



Abholen



Sortieren



Reparieren | Austauschen



Waschen | Trocknen



Qualitätskontrolle



CWS-boco Deutschland GmbH | Dreieich Plaza 1A | 63303 Dreieich |
Telefon: (0 61 03) 309-0 | Fax: (0 61 03) 309-169

DE_ID_HACCP-Information



boco ist langjähriger
Partner des
Fleischerhandwerks

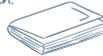
**Für höchste Qualität
und Hygiene rund um
Lebensmittel!**

Technische Änderungen vorbehalten. | Die Alchemisten AG 10/2016

boco Food & Safety.
Professionelle Berufskleidung
im Mietservice.



boco Food & Safety.

Fordern Sie unseren Katalog
boco Food & Safety an!
Telefon 06103-309-0 

Für den sicheren, hygienischen Umgang mit Lebensmitteln.

Der saubere Umgang mit Lebensmitteln ist Voraussetzung für **eine einwandfreie Produktion, frei von jeglicher Kontamination oder Gefährdung**. Eine korrekte und hygienisch sichere Arbeitskleidung für die Mitarbeiter ist dabei einer der wesentlichen Faktoren.

Gerade in Betrieben des Fleischerhandwerks sind die Arbeitsräume oftmals gekühlt oder es kommt zu großen Temperaturschwankungen. Die Arbeitsbedingungen werden dadurch erheblich beeinflusst und stellen damit weitere Anforderungen an die Berufskleidung dar.

Für den Lebensmittelbereich bietet boco eine Vielzahl an Artikeln, je nach Einsatzbereich und den jeweiligen Anforderungen:

- > Zertifizierte Kleidung nach DIN 10524
- > Normkonforme Kleidung
- > Kältschutz-Kleidung
- > Fleischerverbands-Kleidung mit F-Marke
- > Neutrale Fleischer-Kleidung

boco arbeitet intensiv mit dem Deutschen Fleischerverband zusammen und hält die alleinigen Nutzungsrechte für das F-Markenlogo im Bereich der Berufskleidung.



Gut zu wissen:

DIN 10524 „Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben“

Die Normvorgaben der DIN 10524 dienen der **Einhaltung von hygienisch einwandfreien Bedingungen beim Umgang mit Lebensmitteln**.

Art und Umfang der Arbeitsbekleidung ist auf die jeweils nötigen Gegebenheiten am Arbeitsplatz, die Art der Produkte und Prozesse abzustellen. Die Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben sollte vermeiden, dass durch eine ungeeignete Bekleidung bzw. einen nicht bestimmungsgemäßen Zustand eine nachteilige Beeinflussung der hergestellten, behandelten oder in Verkehr gebrachten Lebensmittel eintreten kann.

Das HACCP-Konzept im Überblick

HACCP ist ein **Kontrollsystem** zur kontinuierlichen Überwachung kritischer Parameter während der Produktion von Lebensmitteln mit dem Hauptziel, die **Gesundheit der Verbraucher zu schützen**. Innerhalb des Hygienekonzeptes wird zwischen drei Risikoklassen unterschieden. Unternehmen, die nach den Richtlinien von HACCP produzieren, können nicht nur „sichere“ Lebensmittel gewährleisten, sondern auch eine **Kostensparnis im Qualitätsmanagement und in der Produktionsverbesserung erzielen**.

International Featured Standards (IFS) Food

Der IFS Food ist ein **Standard für die Auditierung von Unternehmen**, die Lebensmittel verarbeiten, oder Unternehmen, die lose Lebensmittelprodukte verpacken. Der IFS Food findet nur Anwendung, wenn das Produkt „verarbeitet oder behandelt“ wird oder wenn die Gefahr einer Produktkontamination während der Erstverpackung besteht.



Ihre Vorteile im boco Mietservice:

Saubere, gepflegte Berufskleidung mit dem boco Mietservice

Sparen Sie Anschaffungskosten und Verwaltungsaufwand für Lagerung und Pflege der Berufskleidung! Der boco Mietservice entlastet Sie mit Abholung, Pflege, Wäsche, Kontrolle, Reparatur und personenbezogener Lieferung Ihrer individuellen Berufskleidung.



Qualität und Umwelt

Unser täglicher Einsatz für weniger Emissionen, sorgsamem Wasser- und Energieverbrauch, Abwasserreinhaltung und Vermeidung unnötiger Abfälle ist durch zahlreiche Zertifizierungen und Gütezeichen dokumentiert:

- > Qualitätsmanagement zertifiziert nach DIN EN ISO 9001
- > Umweltmanagementsystem zertifiziert nach DIN EN ISO 14001
- > RABC-Zertifikat nach DIN EN ISO 14065
- > Urkunde Blauer Engel
- > Öko-Text Standard 100
- > RAL-Gütezeichen

Hygienemanagement nach RABC

Vermeiden Sie mikrobiologische Verunreinigungen durch getragene Berufskleidung! Das europaweit gültige und anerkannte RABC-Hygienemanagement für Wäschereien, DQS-zertifiziert nach DIN EN 14065 (RABC) ist auch bei CWS-boco etabliert.

Emblem-Service

Auf Wunsch erhalten Sie Ihre boco Berufskleidung mit Firmenemblem, Namenszeichen oder Verbandslogo, wahlweise als Direkteinstickung oder Emblem.

