

WESSOGREEN® AIR für keimarme, saubere Luft:
Sprechen Sie mit uns, damit schwebenden Keimen in
Ihrem Betrieb die Luft ausgeht.



AICHINGER GmbH
Ostring 2
D-90530 Wendelstein
Tel.: +49 (0) 9129-4 06-0
Fax: +49 (0) 9129-4 06-130
zentrale@aichinger.de
www.aichinger.de

Ab sofort liegt nichts mehr in der Luft. **1,...2, keimfrei**

- Weniger schwebende Keime
 - + zuverlässig erfüllte Hygienestandards
 - + günstige Alternative zur Überdruckanlage
 - + bessere Produktqualität und Haltbarkeit
-
- = alle Probleme im Griff
 - + ruhiger Schlaf garantiert!



Lebensmitteleinzelhandel



Profiküche



Gastronomie & Gemeinschaftsverpflegung



Strengste Prüfungen 100%ig bestanden:

- + Der TÜV SÜD bewertet WESSOGREEN® AIR als „keimreduzierend, geruchsmindernd und biologisch abbaubar“.
- + Die Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (BfEL) in Kulmbach attestiert: „...: Luftkeimung (...). Eine nachteilige Beeinflussung der Qualität von unverpacktem Fleisch (...) liegt nicht vor.“
- + Weitere Prüfinstitute/Zertifikate: Bundesanstalt für Milchforschung, Technische Fachhochschule Berlin, AMZ-Arbeitsmedizinisches Zentrum



Klitzekleine Ursache mit großer Wirkung.

So winzig sie sind: Keime in der Luft verursachen oft große Hygieneprobleme. Das muss aber nicht so sein, wenn Sie die optimale Vorsorge treffen.

| Gastronomie | Lebensmitteleinzelhandel | Produktion |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | |
| <p>Hygiene vom Feinsten – mit Sicherheit.</p> <ul style="list-style-type: none"> + Zuverlässige Einhaltung definierter Hygienestandards. + Vermeidung unkalkulierbarer Risiken. | <p>Die günstige Alternative zur Überdruckanlage.</p> <ul style="list-style-type: none"> + Effektive Keimreduzierung in der Luft. + Geringe Anschaffungs- und Betriebskosten. | <p>Hygienesicherheit für höchste Produktqualität.</p> <ul style="list-style-type: none"> + Weniger Keime für minimierten Warenverderb und längere Haltbarkeit. + Bei Lagerung, Verarbeitung, Verpackung und Abfüllung. |

Luftgetragene Mikroorganismen können Menschen, Lebensmittelprodukte und damit Ihren geschäftlichen Erfolg empfindlich schädigen. Deshalb ist es wichtig, direkt an der Wurzel anzusetzen. Mit WESSOGREEN® AIR sorgen Sie dafür, dass Keime schon in der Luft bekämpft werden, bevor sie sich auf Lebensmitteln niederlassen können. So schaffen Sie ein keimarmes Umfeld durch optimale Lufthygiene.

Mehr Sicherheit – ruhiger Schlaf.

Hygieneauflagen werden strenger und Kontrollen häufiger, ob in der Gastronomie, im Lebensmitteleinzelhandel oder beim Herstellen und Abpacken von Lebensmitteln: Für alle Bereiche gibt es nun die einfache und kosteneffiziente Lösung. WESSOGREEN® AIR – gründlich, ganzheitlich und zeitgemäß.

- WESSOGREEN® AIR bekämpft Mikroorganismen aller Art.
- Wirkt auch an den Stellen, die Reinigungskräfte nur schwer oder gar nicht erreichen.
- Verteilt sich automatisch bis in die letzten Winkel.
- Maximiert Ihre Betriebs- und Planungssicherheit.
- Überzeugt durch geringe Anschaffungs- und Betriebskosten.

Gnadenlos gegen Keime – ansonsten völlig harmlos.

- WESSOGREEN® AIR besteht aus keimtötenden organischen Fruchtsäuren, die auch in der Natur vorkommen, z.B. in Preiselbeeren, Heidelbeeren und Honig.
- Keine Rückstände auf Lebensmitteln.
- Gemäß LFGB deklarationsfrei.
- Keine Beeinflussung der sensorischen Eigenschaften von Lebensmitteln.



Seit Jahren bewährt – in vielen Tests bestätigt.

In Kliniken setzt man schon seit Jahren auf die Kraft von WESSOGREEN® AIR, z.B. zur Vermeidung von Wundinfektionen. Auch renommierte Lebensmittelhersteller, Supermarktketten und Zulieferbetriebe erzielen damit seit Jahren beste Ergebnisse.

Zahlreiche Tests und Zertifizierungen durch unabhängige Prüfinstitutionen bestätigen den hohen Wirkungsgrad von WESSOGREEN® AIR.

WESSOGREEN® AIR:

Ihr fleißiger Helfer, damit die Luft rein ist und auch so bleibt.

Viele Vorteile, die eine kraftvolle Brise für Ihr Geschäft entfalten. Je weniger Keime in der Luft, desto besser für Ihre Produkte – und für Ihr Image. Je geringer Ihr Hygienrisiko, desto sicherer Ihr Erfolg.

WESSOGREEN® AIR eröffnet den einfachen und direkten Weg, um durchgehend einwandfreie Hygienestandards zu erzielen. Damit sind Sie beim wichtigen Thema Lebensmittelkontrolle immer auf Nummer Sicher. Je geringer die Gefahren, umso reibungsloser Ihr Geschäft.

- + Die Anschaffungs- und Betriebskosten von WESSOGREEN® AIR sind im Vergleich zu anderen Hygienemaßnahmen äußerst gering. Das bedeutet für Sie, dass unsere Lösung maximale Wirtschaftlichkeit sicherstellt.
- + Hinzu kommen Sparpotenziale durch verringerten Warenverderb in der Produktion, Lagerung sowie in der Warenablage.



WESSOGREEN® AIR: Damit Sie in Zukunft beim Thema Lufthygiene ruhig durchatmen können.