

# HOLLU HYGIENENACHWEIS

## HYGIENE CERTIFICATE: prevention of infections with the corona virus (Covid 19)

Die professionelle Beratung & Betreuung durch Hygienespezialisten ist die beste Basis für höchste Hygienestandards.

Die hollu Systemhygiene GmbH bestätigt, dass im unten angeführten Betrieb folgende **Hygiene- und Desinfektionsmaßnahmen zur Prävention von Infektionen mit dem Corona-Virus (Covid-19) und anderen Erregern** umgesetzt werden:



### Hotel-Restaurant Zontaja

- ✓ Die holludes Produkte zur Oberflächendesinfektion sind begrenzt viruzid-wirksam, EN 14476-geprüft, VAH-gelistet und zur Abtötung der Corona-Viren unter Einhaltung der Einwirkzeiten geeignet.  
*holludes products for surface disinfection have a limited virucidal effect, are EN 14476-approved, VAH-listed and are suitable for killing the corona viruses while adhering to the exposure times.*
- ✓ Es werden EN 14476-geprüfte und dermatologisch getestete holludes Promano-Produkte zur Händedesinfektion als Präventionsmaßnahme für Mitarbeiter, Kunden und Gäste zur Verfügung gestellt.  
*EN 14476 certified and dermatologically tested holludes Promano products for hand disinfection are provided as a preventive measure for staff, clients and guests.*
- ✓ In Zusammenarbeit mit hollu wurde ein individueller Reinigungs- und Desinfektionsplan erstellt zur Umsetzung aller notwendigen Hygienemaßnahmen im laufenden Betrieb.  
*In cooperation with hollu, an individual cleaning and disinfection plan has been drawn up for the implementation of all necessary hygiene measures during ongoing business.*
- ✓ In Zusammenarbeit mit hollu wurde ein umfangreiches, auf die individuellen Anforderungen angepasstes Hygienekonzept erarbeitet, welches die Basis für alle Hygiene- und Desinfektionsprozesse im Haus bildet.  
*In cooperation with hollu, an extensive hygiene concept adapted to the individual requirements on site was developed, which constitutes the basis for all in-house hygiene and disinfection processes.*
- ✓ Die Mitarbeiter des Betriebes werden mindestens einmal jährlich durch hollu Hygienespezialisten zu den relevanten Hygiene- und Desinfektionsprozessen in Küche und Objekt sowie zur Personalhygiene geschult.  
*The staff of the company are trained at least once a year by hollu hygiene specialists on the relevant hygiene and disinfection processes in the kitchen and the building as well as on personal hygiene*

Zirl, am 14.12.2020

#### hollu Systemhygiene GmbH

A-6170 Zirl | Salzstraße 6 | Tel. +43 5238 52800 | E-Mail: [info@hollu.com](mailto:info@hollu.com) | [www.hollu.com](http://www.hollu.com)

#### hollu Italien Srl

I-39055 Laives / Leifers (BZ) | Via Rio Vallarsa, 6 | Brantenbachstr. 6 | Tel. +39 0471 950177 | Fax +39 0471 951107

so geht sauber. 