360°

Food Hygiene Services

STAMPFLI
Facility Services

Inhalt

Seite 3 Starker Partner, starke Leistung

Seite 4 Wundermittel Niederdruckschaum

Seite 5 Reinigen mit Thermoschock

Seite 6 Trockeneis bringt's

Seite 7 360° Verdampfer Reinigung

Seite 8 Personalverleih: die besten Leute

Seite 10 Consulting plus Cleaning

Seite 11 Food Hygiene ohne Abstriche

Customer Care 0840 850 840

Starker Partner, starke Leistung

Qualität ist ein Versprechen – und eine Verpflichtung. Dafür, sich laufend neues Wissen anzueignen und seinen Kunden zusätzliche Services anzubieten. Die Erweiterung unseres Angebots im Bereich Lebensmittelhygiene ist für die Stampfli AG ein weiterer Schritt voran. Damit erhöhen wir unser Leistungsvermögen in Sachen Spezialreinigungen ein gutes Stück.

Um in der Food Hygiene an vorderster Front zu bestehen, hat die Stampfli AG die branchenbekannte SWISSMAG in ihre Familie integriert, inklusive deren Erfahrung und personellen Ressourcen. Damit sind wir für die Lebensmittelindustrie ein professioneller und verlässlicher Geschäftspartner mit einer hervorragend aufgestellten Equipe.

Seien Sie versichert: Unser Rundum-Service ist ein saubere Sache. Wir stehen von Beginn weg beratend und begleitend an Ihrer Seite.

Wundermittel ND-Schaum

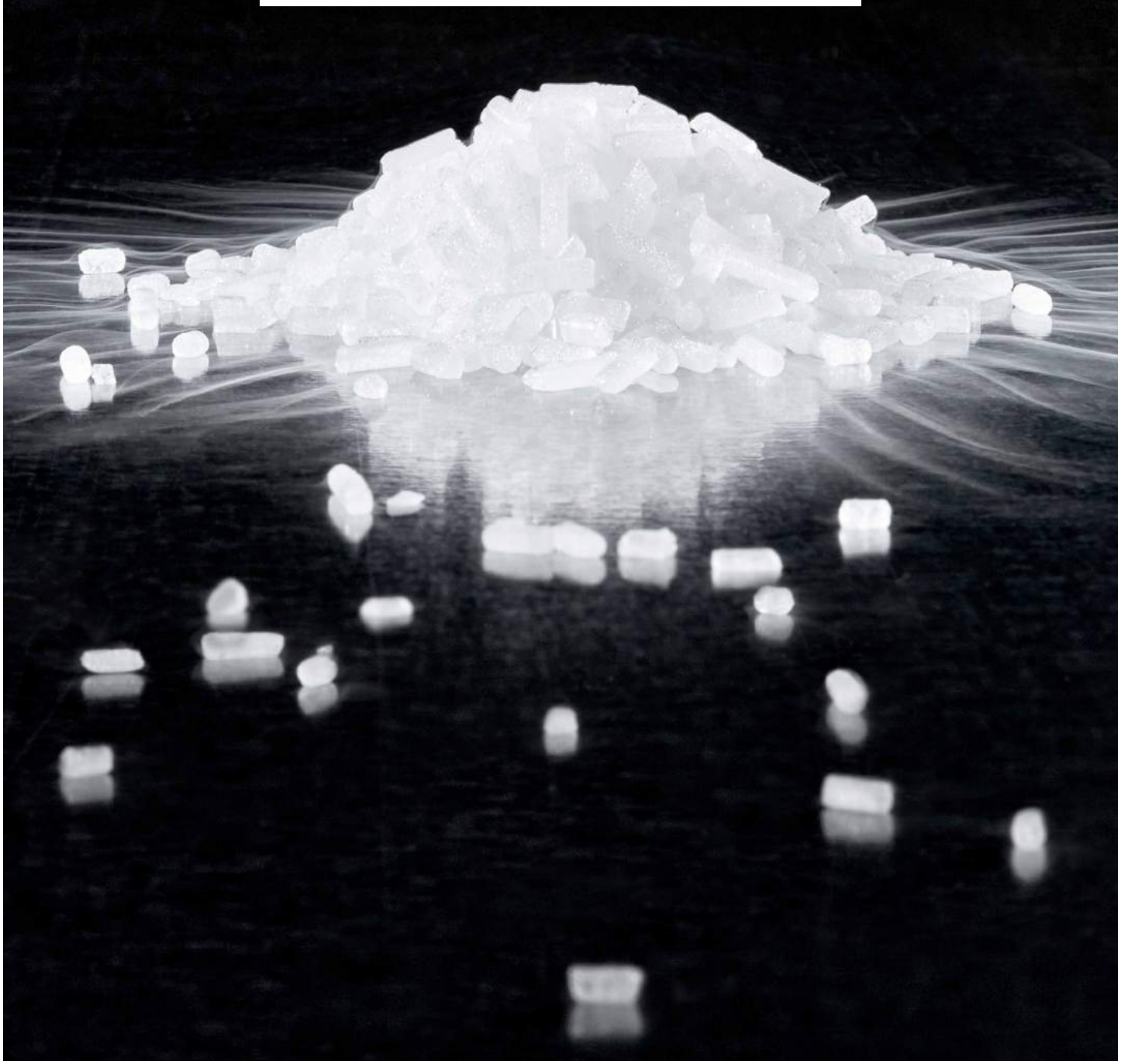
Bei der Reinigung von glatten und strukturierten Oberflächen wirkt die Niederdruck Schaumtechnologie wahre Wunder. Vorausgesetzt, man beherrscht die Technik und weiss die Düsen intelligent einzusetzen. Unsere Spezialisten erfüllen als Meister ihres Fachs strengste Hygienestandards. Worauf Sie sich verlassen können.

Reinigen mit Thermoschock

Wenn Wasser bei der Reinigung keine Option ist kommt bei uns Trockendampf zum Einsatz. Dieser löst die Verbindung zwischen Schmutz und Materialfläche auf und beseitigt durch Thermoschock Bakterien und Mikroorganismen. Die Wärme begünstigt auch chemischen Reaktionen, verkürzt die Einwirkzeit und minimiert den Verbrauch von Reinigungsmitteln. Was will man mehr!

Trockeneis bringt's

Trockeneis, also CO_2 in fester Form, ist ein Meister der Trockenreinigung. Deshalb ist das Verfahren beim Reinigen hochsensibler Anlagen bei uns längst Standard. Die Vorteile sind offensichtlich. Trockeneis reinigt präzis, schont die Materialien, hinterlässt keine Rückstände – und am Schluss sehen Anlagen und Apparaturen wie neu aus.

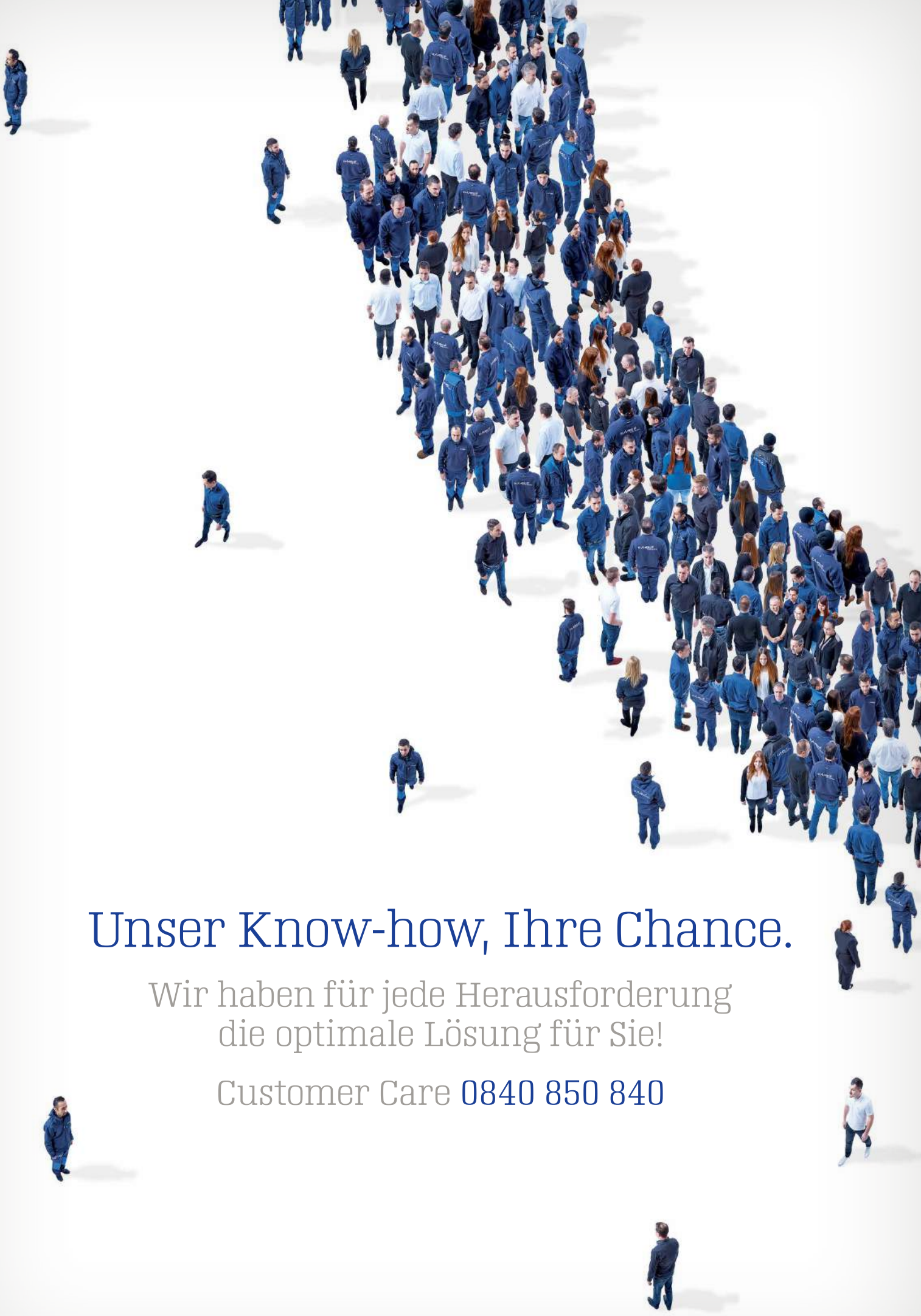


360° Verdampfer Reinigung

Verdampfer sind aus der Lebensmittelindustrie nicht mehr wegzudenken. Sie sorgen für optimale Klimabedingungen und müssen jederzeit tadellos funktionieren. Die regelmässige Reinigung und Desinfektion der Wärmeaustauscher mit Nieder- oder Hochdruck ist daher zwingend. Für diese komplizierte Arbeit braucht es immer Spezialgeräte und Experten wie das geschulte Personal der Stampfli AG.

Personalverleih: Die besten Leute

Gutes, zuverlässiges Reinigungspersonal ist gefragt, aber schwer zu finden. Wir bei der Stampfli AG aber haben die richtigen Leute für die wichtigen Aufgaben und stellen sie Ihnen für temporäre Einsätze gerne zur Verfügung. Einmalig bei Ausfällen in Ihrer Firma oder in festen Abständen für Spezialjobs. Und: Wir übernehmen auch Schulung und Management Ihrer Reinigungsteams.



Unser Know-how, Ihre Chance.

Wir haben für jede Herausforderung
die optimale Lösung für Sie!

Customer Care 0840 850 840

Consulting plus Cleaning

Food Hygiene ist ein komplexes Gebiet. Es ist entscheidend, Produktionsprozesse zu verstehen. Es braucht Erfahrung und vertieftes Know-how, an welchen Stellen welche Art von Verunreinigung möglich ist, wie man diese verhindert oder hygienisch reinigt. Deshalb setzen viele Betriebe auf interne Reinigungsdienste, denen aber oft der Blick für das Ganze und das Wissen um die unterschiedlichen Einsatzmöglichkeiten fehlen. Hinzu kommt, dass gutes Personal in der Branche extrem rar ist.

Warum nicht Cleaning & Consulting kombinieren?

Die acht Stampfli-Qualitätssiegel:

Customer Care

Qualitätssicherung beginnt bereits mit einem Anruf. Für Angebote, Auskünfte und sonstige Anliegen können Sie jederzeit und überall mit uns in Kontakt treten, Ihre Wünsche formulieren und allfällige Beschwerden anbringen. Wir arbeiten mit modernsten IT-Systemen, welche uns ermöglichen, Ihnen jederzeit Unterstützung zu bieten.

Equipment

Gutes Material, Top-Geräte und effiziente Maschinen sind entscheidende Grundlagen für saubere und speditive Arbeit. Um diese zu gewährleisten, arbeiten wir eng mit unseren sorgfältig ausgesuchten Lieferanten zusammen. Gemeinsam finden wir so heraus, welche Techniken und Produkte optimal auf die Bedürfnisse der Kunden abgestimmt sind und perfekt passen.

Ressourcen

Gutes Personal ist rar. Eben deshalb machen wir es uns nicht leicht, die fähigsten und zuverlässigsten Leute zu rekrutieren. Durch die nationale Präsenz verfügt die Stampfli AG, trotz selektiver Auswahl, über einen grossen Pool von ausgezeichneten Fachkräften.

Schulungen

Bei uns absolvieren alle Mitarbeitenden eine Grundschulung, in der Hygienevorschriften, Gesundheitsschutz, Arbeitssicherheit usw. gelernt werden. Dort werden auch ganz grundsätzlich richtiges Benehmen, Diskretion und korrektes persönliches Auftreten vermittelt.

Food Hygiene ohne Abstriche

Kaum eine Branche ist in Sachen Sauberkeit und Qualitätssicherung anspruchsvoller und heikler als die Lebensmittelindustrie. Das macht Sinn. Immerhin geht es um unsere Nahrungsmittel, unser Essen, dessen einwandfreie Qualität keine Toleranz erlaubt. Jedes Versäumnis, jede Nachlässigkeit, jeder Fehler in der Herstellung kann schwerwiegende Folgen haben und grossen Schaden anrichten.

Umso wichtiger, dass Reinigung, Instandhaltung und Desinfektion der Produktionsanlagen integraler Bestandteil der Produktionskette sind und diese Arbeiten von absolut zuverlässigen, mit modernster Technologie ausgerüsteten Fachkräften ausgeführt wird.

Organisation

Die Stampfli AG ist ein Familienbetrieb mit klaren Strukturen, schnellen Entscheidungswegen und offener Kommunikation. Für unsere Auftraggeber heisst das auch: Jedes Mandat wird kundenspezifisch definiert, ebenso haben Sie einen direkten Ansprechpartner.

Umfragen

In regelmässigen Abständen werden auch unsere Auftraggeber über die erbrachten Dienstleistungen und die Kundenbeziehung ganz allgemein befragt. Die Informationen werden in der Folge detailliert aufbereitet, Korrekturen werden konsequent und schnell vorgenommen.

Audits

Mittels unabhängiger und unangemeldeter Auditoren prüfen wir nicht nur erbrachte Dienstleistungen, sondern insbesondere auch interne Prozesse. Dabei werden neben der eigentlichen Arbeitsleistung auch Organisation, Sicherheit, Betreuung und Freundlichkeit getestet.

Prüfungen/ Kontrollen

Unser Prüfungs- und Kontrollsystem funktioniert digital und spart Zeit, Geld und Papier. Kontrollen vor Ort erfolgen durch Stampfli-Kadermitarbeiter*Innen*; die Resultate werden dem Kunden per PDF mitgeteilt. Verbesserungen werden, wo nötig, umgehend eingeleitet.

Unser Wirkungskreis – die gesamte Schweiz

Stampfli AG
Gewerbestrasse 12, 4553 Subingen
0840 850 840, stampfliag.ch