

Rentokil

Specialist Hygiene



Dieptereiniging van grootkeukens en vetkanalen bij het Koning Willem I College

“Rentokil Specialist Hygiene biedt een professionele dieptereiniging van onze keukens en vetkanalen.”

Bij het Koning Willem I College komt talent tot bloei. Het is een plek waar wordt geëxperimenteerd, geïnspireerd en vooral wordt gedaan. De studenten zitten niet de hele dag in een klaslokaal, maar brengen veel tijd door in de praktijkruimten, waaronder de balie van het ICT-loket, in de garage, het theater of het restaurant. De studenten zijn overal te vinden.



▲ De lesgrootkeukens zien er weer als nieuw uit na een dieptereiniging van Rentokil Specialist Hygiene.

Wensen van de klant

“Elk jaar dienen alle leskeukens en de keukens van de catering grondig te worden gereinigd.” vertelt mevrouw Kuijpers. Zij werkt al meer dan 20 jaar als Coördinator facilitair bedrijf. Voorheen bij ROC de Leijgraaf en sinds de fusie in 2022 bij het Koning Willem I College. Zij is met name werkzaam in Oss. De dieptereiniging heeft zij in 2023 gecoördineerd voor alle locaties van het college. “De studenten die les krijgen in de grootkeukens hebben wel de dagelijkse schoonmaak in hun lespakket zitten, maar niet de dieptereiniging. Vandaar dat Rentokil Specialist Hygiene dat verzorgt.”

De oplossing van Rentokil Specialist Hygiene

“De dieptereiniging van de grootkeukens en de vetkanalen wordt door Rentokil Specialist Hygiene tijdens de zomervakantie uitgevoerd”, legt mevrouw Kuijpers uit. “Afhankelijk van de grootte van de keuken neemt de dieptereiniging meerdere dagen in beslag. Deze tijd kunnen we tijdens de lessen niet vrijmaken, vandaar dat we tijdens de zomervakantie deze reining laten uitvoeren. Er zijn dan zo min mogelijk mensen, studenten en medewerkers in het gebouw aanwezig en Rentokil Specialist Hygiene heeft daardoor alle ruimte om de werkzaamheden goed te kunnen doen.”

Voordelen voor de klant

Mevrouw Kuijpers geeft aan dat de dieptereiniging van de grootkeukens echt wel nodig is. “Met name bij alles wat van rvs is, zoals de afzuigkappen en de werkbladen, zie je goed het verschil. De keukens zien er weer als nieuw uit. Andere voordelen zijn dat we door de dieptereiniging in combinatie met de dagelijkse schoonmaak voldoen aan de HACCP-norm en de hygiëne gewaarborgd wordt. Daarnaast is een professionele dieptereiniging van het vetkanaal van belang om het gevaar op brand te verminderen. Vet en vuur is geen goede combinatie.”

“Met een professionele dieptereiniging van de vetkanalen verminderen we het gevaar op brand.”



▲ Ook de keukens van de catering worden tijdens de zomervakantie professioneel gereinigd.

Heeft u een uitdaging op het gebied van dieptereiniging van uw grootkeuken of sanitaire ruimte? Op onze website is veel nuttige informatie te vinden.

rentokil-hygiene.nl

Rentokil

© 2023 Rentokil Initial plc. Alle rechten voorbehouden.
De namen Rentokil™ en Initial™ zijn gedeponeerde handelsmerken.