So wirkt sich schlechte Hygiene auf Unternehmen aus

Gute Hygiene verringert das Risiko von Arbeitsausfällen und Imageverlusten für Unternehmen

Niedrige Hygienestandards in Waschräumen bergen für Unternehmen Risiken in den Bereichen Produktivität, Mitarbeitergesundheit und -zufriedenheit sowie Unternehmensimage. Durch eine Erhöhung der Hygienestandards kann die Leistungsfähigkeit von Unternehmen signifikant verbessert werden. Mit dem On-Site-Service von Rentokil Initial wird die Bakteriendichte sowie das Risiko von Kreuzkontaminationen in Waschräumen reduziert und die optische Attraktivität der Hygienebehälter bewahrt.

Risiken für Unternehmen

Nach Untersuchungen von Rentokil Initial, weltweiter Marktführer im Bereich Hygienemanagement, sind Hygienebehälter die Bakterienbrutstätte

Nummer 1. Gute Hygiene ist besonders in gemeinsam genutzten Umgebungen wie Schulen, Büros und Einzelhandel wichtig, da enger Kontakt und geteilte Einrichtungen das Verbreiten von Infektionen begünstigen. Nur ein Drittel der Büroangestellten ist mit dem Waschraum im Büro zufrieden und sogar etwa die Hälfte gibt an, dass die Produktivität leidet, wenn die Hygiene im Waschraum unzureichend ist (etwa 10 % sind stark beeinträchtigt). Jeder vierte Büroangestellte ist schon einmal aufgrund mangelnder Hygiene erkrankt – das sind durchschnittlich drei Krankheitstage pro Jahr. Arbeitsausfälle kosten Unternehmen durchschnittlich rund 1.400 € pro Arbeitnehmer und Jahr.

Verbesserte Hygienesicherheit auf allen Ebenen

Der **Rentokil Initial** On-Site Service sorgt dafür, dass Keime in Waschräumen reduziert und Kreuzkontaminationen minimiert werden. Er umfasst die hygienische Reinigung und Desinfektion der Hygienebehälter direkt vor Ort in den Waschräumen des Unternehmens, die fachgerechte Entsorgung und energetische Verwertung der Abfälle. Das Platzieren von geschlossenen Hygienebehältern für Abfälle wie Tampons oder Hygieneeinlagen sind laut ASR A4.1 sowohl auf Damen- als auch auf Herren-WCs vorgeschrieben. Entgegen der üblichen Praxis tauscht Rentokil Initial die Behälter nicht durch von anderen Kunden bereits genutzte Behälter aus. Dies sorgt für mehr Hygiene – und auch Schäden und Kratzer am Behälter durch Transportwege werden verhindert. Ein antibakterielles Präparat im Kunststoff der Behälter sowie Hygienebeutel mit antibakteriellen Wirkstoffen hemmen zusätzlich das Bakterienwachstum. In der No-Touch-Ausführung wird außerdem eine berührungslose Nutzung ermöglicht. Ein dezenter Duft schützt vor unangenehmen Gerüchen.

Hygienisch reiner als eine Küchenarbeitsplatte

„Mit dem Rentokil Initial On-Site-Service sind die Hygienebehälter hygienischer als eine durchschnittliche Küchenarbeitsplatte und schützt Mitarbeiter und Besucher nachweislich vor Infektionen. Das haben wir in Zusammenarbeit mit der “National Association of Testing and Authority”

in über 4.000 unabhängigen Labortests belegen können“, sagt Nicola Cassanelli, Director Business Development bei der Rentokil Initial GmbH & Co. KG.

Mit der Marke „Initial – Die Hygiene-Experten“ bietet Rentokil Initial innovative Produktlösungen und bedarfsgerechte Rundum-Versorgung im Hygienebereich. Als weltweite Nummer 1 im Hygiene-Management betreut Rentokil Initial weltweit mehr Kunden als jedes andere Unternehmen in diesem Bereich. Die hausinterne Forschungs- und Entwicklungsabteilung garantiert eine hohe Qualität und Innovationskraft der Produkte. Durch seine 19 Niederlassungen in Deutschland bietet Rentokil Initial einen flächendeckenden Service und somit eine besondere Kundennähe.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at