

TekniClean

A SOLEMO GROUP COMPANY



Landsdækkende rengøring i fødevareindustrien med dokumenteret kvalitet



"Som Danmarks næststørste rengøringselskab inden for fødevarerengøring har vi kapaciteten til at levere landsdækkende rengøring med dokumenteret kvalitet. Grundighed, lokal tilstedeværelse, konkurrencedygtige priser og glade medarbejdere er fundamentet for vores arbejde."

Carsten Pedersen, Adm. Direktør

Overvejer I at skifte rengøringssselskab?

Det kan virke uoverskueligt og besværligt at skifte til et andet rengørings-selskab. I TekniClean ved vi, hvor svært det kan være, og vi har respekt for de problemstillinger, et skifte medfører. Men med vores store erfaring får I en smidig overgang, hvor en grundig behovsgennemgang kombineret med vores know how og dedikerede medarbejdere giver jer troværdig og grundig rengøring fra dag ét.

11 gode grunde til at vælge TekniClean

- Et effektivt rengøringskoncept med dokumenteret kvalitet
- Kapacitet til at levere landsdækkende rengøring
- Solidt branchekendskab sikrer høj kvalitet
- Ærlig og åben dialog løfter niveauet af rengøringen
- Højt hygiejneniveau til konkurrencedygtig pris
- Ajourførte pladsmapper med nyeste kemiplaner
- Rengøring der lever op til certificeringskrav
- Dygtige medarbejdere giver høj fødevarer sikkerhed
- Grundig oplæring af nye medarbejdere
- Løbende behovsgennemgang med 100 % tilpasning
- Medarbejdere med lang anciennitet og under 2 % sygefravær





Fødevarerengøring på Danpo med dokumenteret kvalitet

Et effektivt rengøringskoncept, dokumenteret kvalitet, en konkurrencedygtig pris og et samarbejde hvor en aftale er en aftale, er de væsentligste årsager til, at operationel director i Danpo Palle Sandau siden 2006 har valgt TekniClean til produktionsrengøring på forædlingsfabrikken.

”I Danpo spiller fødevarer sikkerhed en altafgørende rolle. Det skal være trygt at spise vores forarbejdede kyllinger. En høj fødevarer sikkerhed kræver ikke mindst god hygiejne og en effektiv rengøring med dokumenteret kvalitet. Den kvalitet leverer TekniClean og deres dygtige medarbejdere hver eneste dag”, fortæller Palle Sandau, der roser samarbejdet med TekniClean.

”Dialogen med TekniCleans formænd er god. Viser den visuelle gennemgang eller de daglige bakteriologiske prøver mindre udsving i kvaliteten, løser vi sammen udfordringen med det samme. Det giver os en god tryghed for, at de produkter vi producerer, er bakteriologisk i orden, fordi rengøringen er udført grundigt og efter alle forskrifter”, forklarer Palle Sandau, der ikke tøver med at anbefale TekniClean.

”Pladsmapperne er altid opdaterede med de nyeste kemiplaner, ligesom deres medarbejdere bliver grundigt oplært. TekniClean er bare dygtige til at gøre rent. Vi har stor tillid til dem, for vi kan mærke, se og konstatere i kvalitetskontrollerne, at de gør rent med omtanke og omhu.

Det er en medvirkende årsag til, at vi kan overholde danske og europæiske myndighedskrav til fødevarer sikkerhed, certificeringskrav fra tredjeparts auditører og kundekrav”, understreger Palle Sandau.



Danmarks bedste rengøringsarbejdsplads

TekniClean er grundlagt i 2003 og har siden 2006 været Danmarks næststørste leverandør af rengøring til fødevarerindustrien.

I TekniClean stræber vi efter at blive Danmarks bedste arbejdsplads inden for rengøring gennem en anerkende og varm dialog med vores 300 engagerede, dygtige og erfarne medarbejdere. Det skal være trygt at komme til ledelsen, og vi prioriterer, at medarbejderne oplever og får succes i deres arbejdsliv. For glæden og succesen smitter af og giver glade og tilfredse kunder.

Vi gør vores bedste for at oplære og uddanne vores sanitører. Eksempelvis gennem en grundig oplæring og en række uddannelsesvideoer. I ord og billeder fortæller de, hvordan medarbejderne passer på deres krop, er gode kollegaer og opfører sig professionelt ude hos kunderne. Vi lægger også vægt på, at alle medarbejdere lærer dansk. For det skaber større fællesskab og et bedre arbejdsmiljø i virksomheden.

Vi bekymrer os om miljøet

I alle former for fødevarerengøring gør vi vores ypperste for at minimere brugen af kemi. Så vidt det er muligt, bruger vi produkter, der er svanemærkede eller mærket med det fælles europæiske blomstermærke.



Services

Totalløsninger

Med en TekniClean Totalløsning kan du og din virksomhed samle al rengøring, vinduespudsning, indkøb af forbrugsvarer, måtteservice og skadeservice hos kun én samarbejdspartner.

Fødevarerengøring

Som Danmarks næststørste rengøringsselskab inden for fødevarerengøring har vi kapaciteten til at levere landsdækkende rengøring med dokumenteret kvalitet.

Tørisblæsning

Med tørisblæsning får du rensat og rengjort dine ovne, kar, fremstillingsmaskiner og andre installationer skånsomt og effektivt uden brug af vand og kemi.

Vinduespudsning

I TekniClean udfører vi alle former for vinduespolering og vinduespudsning for virksomheder, institutioner, boligselskaber og butikker.

Forbrugsvarer

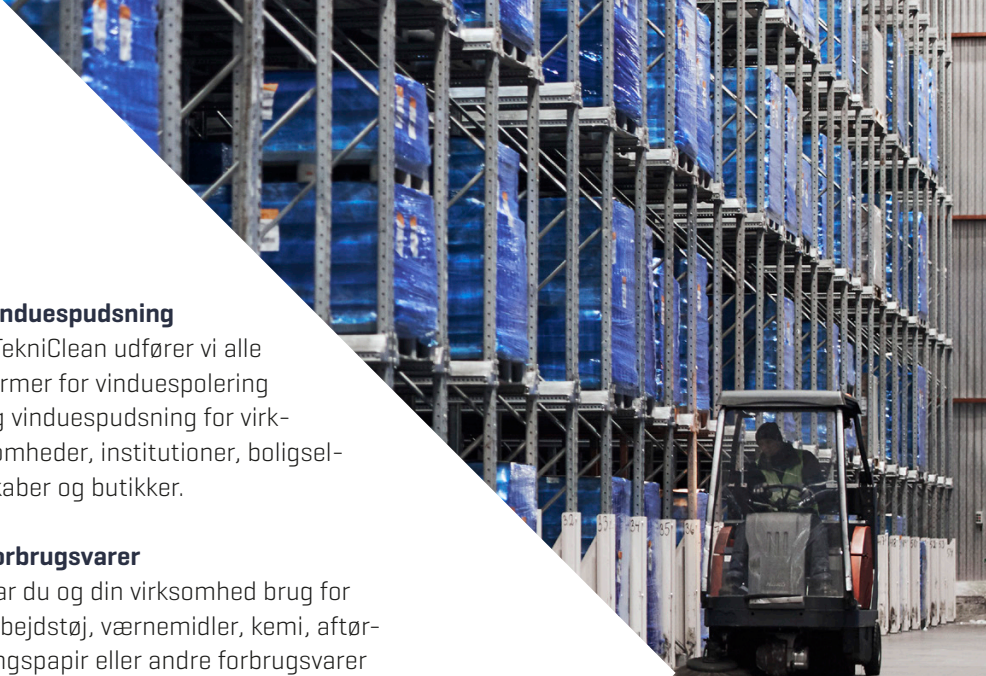
Har du og din virksomhed brug for arbejdstøj, værnemidler, kemi, aftrængspapir eller andre forbrugsvarer fører TekniClean et bredt sortiment af håndplukkede forbrugsvarer.

Skadeservice

I et samarbejde med TekniClean får du landsdækkende skadeservice med garanteret responstid på maks. 60 minutter.

Vi er specialiseret i rengøring i fødevarerindustrien

- Bryggerier
- Brød
- Fisk
- Konfekturer
- Pålæg
- Frysehus
- Fjerkræ
- Slagterier
- Kosttilskud



Vi er stolte over
at have hjulpet



ATRIA bon appétit
Good food – better mood.




Danish Crown



delika



TekniClean A/S

Transitvej 16, 7100 Vejle · +45 7643 7067 · info@tekniclean.dk · tekniclean.dk