



OFERTA DLA GASTRONOMII

Odbierzemy odpady gastronomiczne!

- resztki jedzenia
- odpady z kat. III
- przeterminowaną żywność



Wdrożenie systemu HACCP (system bezpieczeństwa żywności) jest obowiązkowe dla każdego przedsiębiorcy, który produkuje lub wprowadza do obrotu środki spożywcze! Zgodnie z systemem przedsiębiorca ma obowiązek oddawać odpady gastronomiczne firmie utylizacyjnej. (wg Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych) w przeciwnym razie grożą mu wysokie kary!

- ✓ Wystawimy odpowiedni dokument (kartę przekazania odpadu) ► zyskujesz bezpieczeństwo ► i już nie boisz się kontroli.
- ✓ Odbierzemy pojemnik raz w miesiącu lub częściej jeśli wystąpi potrzeba ► systematyczny odbiór zapobiega fermentacji odpadów i wydobywania się nieprzyjemnego zapachu.
- ✓ Odbierzemy olej spożywczy oraz tłuszcz z separatorów ► kompleksowa obsługa ► jedna firma = wiele korzyści!
- ✓ Zapewnimy Ci czysty, zdezynfekowany pojemnik ze szczelną pokrywą ► zyskujesz porządek ► nie martwisz się o sposób przechowywania odpadu.
- ✓ Oferujemy niską cenę, dopasowaną indywidualnie dla potrzeb klienta ► która zawiera : odbiór, transport i utylizację, wypełnienie dokumentów, doradztwo, szkolenia.
- ✓ Świadczymy kompleksowe usługi ► usługi DDD , odbiór odpadów przemysłowych, sprzedaż środków bhp, myjąco-dezynfekujących ► oszczędzasz , dostając nawet – 50 % na kolejną usługę!



§ Działaj zgodnie z prawem!

Zapraszamy do współpracy!