

Sie kennen die vorgeschriebenen Reinigungsintervalle Ihrer Küchenabluft- und raumluftechnischen Anlage nicht? Das übernehmen wir gerne für Sie!

Sehr geehrte Damen und Herren,

als Betreiber eines kommerziellen Gastronomiebetriebs haben Sie eine Vielzahl sicherheitstechnischer Vorgaben zu erfüllen, die Ihnen der Gesetzgeber vorschreibt. Für Ihre Lüftungsanlagen gelten eine Vielzahl von brandschutztechnischen Vorgaben (VDI 2052) und Hygieneschutzbestimmungen (VDI 6022).

Küchenabluft- und Lüftungsanlagen dürfen ohne gültige Prüfung nicht betrieben werden. Ohne Prüfbescheinigung verlieren Sie im Schadensfall den Versicherungsschutz!

Ob Sie die Vorgaben erfüllen, zeigen Sie dem zuständigen Prüfer mit einem Prüfbuch, in dem Ihnen der vorschriftsmäßige Zustand und die Betriebsfähigkeit Ihrer Anlage bescheinigt wird.

Als einer der führenden Anbieter für den Bereich Lüftungstechnik in Ihrer Region reinigen, warten, planen und bauen wir professionell und kompetent Küchenabluft- und raumluftechnische Anlagen. Wir prüfen Ihre Anlagen und bescheinigen Ihnen mit dem Prüfbuch den vorschriftsgemäßen Zustand.

Sollten Sie noch kein Prüfbuch haben, erstellen wir für Sie ein neues Prüfbuch.

Gerne übernehmen wir für Sie auch die Terminorganisation für die anstehende Anlagenbeschau. So können Sie sich ganz auf Ihr Tagesgeschäft konzentrieren, ohne Sorgen zu haben einen wichtigen Prüftermin zu verpassen. Wir melden uns immer pünktlich bei Ihnen und vereinbaren mit Ihnen den Termin für die vom Gesetzgeber vorgeschriebene Prüfung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Am schnellsten und einfachsten erreichen Sie uns unter unserer Service-Nummer 02129 / 565 10 - 0, oder Sie nutzen das Antwortfax auf der Rückseite.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Mit freundlichen Grüßen


Klaus D. Kratz

Weitere ausführliche Informationen zu den gesetzlichen Vorgaben zum Thema Brandschutz und Hygieneanforderungen finden Sie auf unserer Internetseite:

 www.kratz-ug.de

