



Referenzen

## Bäckerei Lanz, Liebefeld

### **Frische Lebensmittel und Hygiene müssen immer Hand in Hand gehen**

Viele Betriebe im Lebensmittelbereich kennen die tägliche Herausforderung: Ihren Kunden frische Ware anbieten zu können, welche hygienisch einwandfrei produziert worden ist. Wir bieten Hand mit der einfachsten Lösung: Veredelung mit «flüssigem Glas».

Auf Wunsch von Herrn Lanz, Inhaber der gleichnamigen Bäckerei im Liebefeld veredelten wir die Arbeitsfläche zur Herstellung von Sandwiches, belegten Brötchen, Salaten, usw. Die Veredelung aus «flüssigem Glas» wird von uns professionell aufgetragen und wirkt aktiv gegen Keime und Bakterien. In jeder Bäckerei, in der Zutaten frisch verarbeitet werden, stellt Hygiene eine Grundvoraussetzung für deren Kundschaft dar.

**Das Testergebnis hat die Bäckerei Lanz, uns und unsere Forschungsarbeit perfekt bestätigt. Die Kontrollstellen zertifizierten die veredelte Fläche mit dem bestmöglichen Resultat: «sehr gut».**



*Wir können die Arbeitsfläche heute einfach mit einem Mikrofasertuch und Wasser reinigen. Reinigungsmittel sind dank der antibakteriellen Veredelung nicht mehr nötig. Ausserdem sehen wir zukünftigen Lebensmittelkontrollen entspannt entgegen.*

*Zitat von Herrn Ulrich Lanz, Inhaber*

Unsere Produkte aus flüssigem Glas zur Veredelung von gefährdeten Oberflächen sind absolut lebensmittelecht, nanopartikelfrei und biokompatibel. Mikroorganismen haben keine Möglichkeit mehr, sich anzuheften und zu vermehren. Gesundheitsgefährdende Keime können einfach und schnell reduziert werden. Zudem lassen sich die Oberflächen einfacher Reinigen und tragen so zur Einsparung von Reinigungskosten bei.

Siotec AG

Veredelung  
von Oberflächen

Sägestrasse 75

3098 Köniz

0848 00 20 40

info@siotec.ch

www.siotec.ch