

## Desinfektionsserie „axides“ für Hygiene im Profi-Bereich

### Highclean Group: Neue Eigenmarke kobiniert Hautverträglichkeit und Wirksamkeit

Im Lebensmittelbereich gelten wie in der Medizin höchste Ansprüche an die professionelle Hygiene. Die Fachhandelsgruppe Highclean Group (Tönis-

vorst) hat ihr Sortiment erweitert und für ihre mehr als 40.000 Kunden die neue Desinfektions-Eigenmarke „axides“ entwickelt – gedacht als eine effektive Kampfansage an Keime in allen Einsatzbereichen.



Das neue Profi-Sortiment der Eigenmarke axides. Foto: Highclean Group

Flächen und Gegenstände sind die alkoholfreien axides FD Free Wipes erhältlich. Hände- und Oberflächendesinfektion mit einem Wisch schaffen die axides 2 in 1 Free Wipes Feuchttücher mit Aloe Vera.

axides Flüssigdesinfektion Ready bekämpft speziell im Lebensmittelbereich Pilze, Viren und Bakterien und entspricht den strengen HACCP-Bestimmungen. Ergänzt wird die neue Eigenmarke durch die flüssige Händedesinfektion axides Pro für den chirurgischen Bereich. Die hautfreundliche axides Waschlotion für die tägliche Händereinigung kommt ohne Farb- und Duftstoffe aus und ist besonders hautschonend.

Alle axides-Produkte setzen auf die Kombination von optimaler Hautverträglichkeit und maximaler Wirksamkeit.

Alle axides-Produkte setzen auf die Kombination von optimaler Hautverträglichkeit und maximaler Wirksamkeit.

HIGHCLEAN GROUP eG  
Tempelsweg 24a  
D-47918 Tönisvorst  
www.highclean-group.de

### OPHARDT: Dr. Markus Stamm ist neuer COO

Dr. Markus Stamm (Foto) ist seit Ende April neuer Chief Operating Officer von OPHARDT Hygiene (Issum). Er hat den Staffelnab von John O'Malley übernommen, der sich nach



über drei Jahrzehnten bei OPHARDT in den Ruhestand verabschiedet hat. Von Manila

(Phillipinen) aus wird er für die weltweiten Aktivitäten des Herstellers von Hygienespendern in sieben Werken zuständig sein. Seinen Fokus will er auf Systemdesign, Lieferketten, Kosten und Effizienz legen. Vor allem im asiatischen Markt sieht der neue COO großes Wachstums- und Kundenpotenzial.

www.ophardt.com

## Flexibles Wischtuch-Spendersystem

### KCP: „WypAll ReachPLUS“ sparsam und hygienisch

Ob Schneidebretter oder Arbeitsplatten: In der Lebensmittelverarbeitung sind Sauberkeit und Hygiene unerlässlich. Einfache, ungeschützte Papier- oder Wischtücher werden aber schnell nass und verteilen beim Wischen Keime. Hygieneartikelhersteller Kimberly-Clark Professional (Koblenz/Rheinhafen) will mit dem neuen Spendersystem WypAll ReachPLUS hier für mehr Hygiene sorgen.



WypAll ReachPLUS-Spender und -Tücher sind im Food-Bereich gut einsetzbar. Foto: KCP

Über die Einzelblattentnahme ziehen Anwender ohne Kontakt mit der im Gehäuse fixierten Rolle Reinigungstücher heraus – kontaminationssicher. Dabei ist das System nicht auf feste Montage begrenzt. Freistehend am Arbeitsplatz oder am Reinigungswagen sind die Wischtücher überall einsatzbereit.

www.kcprofessional.de

## Höcker: Clean mit Pistole und Schleuse

Auf den Frühjahrmessen für die Fisch-, Fleisch- und Lebensmittelindustrie hatte die Höcker Gruppe (Wallenhorst) zahlreiche Produkte aus dem Bereich Hygiene-technik im Gepäck, darunter eine große Auswahl an Sprühhöpfen sowie Reinigungspistolen und Zubehör für effektive Reinigungslösungen.

Die kosteneffizienten Pistolenbrausen überzeugen laut Höcker mit geringem Gewicht, kompakter Bauform und angenehmer Handhabung durch samtige Gummioberfläche der Ummantelung. Das

Flachdesign, kombiniert mit exakt positionierter Düsenspitze, sorgt für ein Sprühbild ohne Nachtropfen. Zudem sparen die Reinigungspistolen und Sprühhöpfe bis zu 26 % Wasser.



Hygienisch: Schlauch mit einem modernen Sprühhkopf. Foto: Höcker

Mit im Messeprogramm waren auch die weiterentwickelte Hygieneschleuse der Cleanmaster-Serie als Lösung für wenig Platz, ein Utensilienspender aus der USP-Reihe mit Schrägdach und austauschbarer Polycarbonat-Front und der automatische Desinfektionsmittelspender „DesiMan“.

www.hoecker.de