

Groveko is met 15.000 artikelen van 300 verschillende leveranciers één van de marktleiders in Nederland. Keukenreinigers, desinfectiemiddelen, mondkappen, absorptierollen, pleisters, hogedrukreinigers, zeepdispensers of professionele vaatwassystemen; wat u ook nodig heeft, Groveko heeft het.

Toch is Groveko vooral groot geworden door klein te blijven. We staan dicht bij onze klanten. Letterlijk, met onze showrooms en service gerichte vakmensen. Maar ook figuurlijk. Door met onze klanten mee te denken, gevraagd en ongevraagd advies te geven, onze kennis te delen in de Groveko Academy en altijd net dat stapje meer te doen. Groveko levert geen schoonmaakproducten, maar totaaloplossingen.

"Tijd is geld", dat snappen we. Daarom helpen we u graag uw schoonmaak zo optimaal mogelijk in te richten. Bijvoorbeeld door uw bestellijst te standaardiseren, zodat u alleen de artikelen in huis heeft die u nodig heeft. Deze worden vervolgens door onze chauffeurs, waar en wanneer het u uitkomt, tot achter de voordeur afgeleverd. Maar we kunnen u ook ondersteunen door een schoonmaakplan voor u te maken en te implementeren, om zo uw hygiëne blijvend te verbeteren.

Groveko ondersteunt grote én kleine bedrijven in alle mogelijke branches op het gebied van assortiment, bestelproces en logistiek en geeft inhoud aan deskundigheid en innovatie. *we promise. we deliver.* Ervaar het Groveko-gemak zelf!



  
**Marcel van Amen**  
Algemeen Directeur Groveko

## Thuis in elke branche

Groveko levert reinigingsmiddelen en -materialen, sanitaire inrichting en trainingen en opleidingen aan professionals in elke branche. Of het nu gaat om een restaurant met bijzondere openingstijden of een ziekenhuis met een calamiteit: vanuit onze 4 vestigingen beleveren we meerdere klanten van vele (kleine) locaties op een tijdige en juiste manier.

“De juiste inzet van middelen en materialen maakt het verschil. Groveko heeft daarom per branche een vakteam samengesteld dat helpt bij vragen.”

Elke branche heeft zijn eigen wet- en regelgeving. Zo is een professionele keuken een totaal andere werkomgeving dan een ziekenhuis. Toch geldt voor beiden dat hygiëne cruciaal is. U moet er toch niet aan denken wat allemaal kan gebeuren als de hygiëne niet op orde is! De juiste materialen en schoonmaakmiddelen zijn belangrijk, maar de juiste inzet daarvan maakt het verschil. Groveko heeft daarom per branche een speciaal vakteam samengesteld dat u helpt bij specifieke vragen. In uw geval is dit het vakteam Food & Horeca. Indien gewenst geven wij advies op locatie en regelen we uw jaarlijkse Risico Inventarisatie & Evaluatie.

### Betrokken van A-Z

Het beste advies, all-in service afdeling, HACCP/BRC/ISO etc.



www.groveko.nl



**Groveko Ede**  
Maxwellstraat 49  
6716 BX Ede

**Groveko Zwolle**  
Simon Stevinweg 6a  
8013 NB Zwolle

**Groveko Oss**  
Galliërsweg 31a  
5349 AT Oss

**Groveko Goirle**  
Nobelstraat 3  
5051 DV Goirle

Onze vakteams zijn telefonisch voor u bereikbaar op **0318 - 63 21 85** of per e-mail via [info@groveko.nl](mailto:info@groveko.nl)

## Groveko Academy

Een schoonmaakproduct is zo goed als degene die het gebruikt. Daarom bieden wij naast middelen en materialen ook trainingen en opleidingen aan. In de Groveko Academy ([www.grovekoacademy.nl](http://www.grovekoacademy.nl)) brengen wij onze kennis en ervaring graag over op uw medewerkers.

webshop  
Bestel snel en eenvoudig via:  
[shop.groveko.nl](http://shop.groveko.nl)



### Waarom opleiden?

- ▶ professioneel leren schoonmaken
- ▶ continue verandering materiaal, middelen en technieken
- ▶ ontplooiing medewerkers
- ▶ efficiënter, effectiever en duurzamer werken
- ▶ hoger rendement per medewerker

### Breed aanbod

Ons trainingsaanbod is groot. In de categorieën vakspecifiek, persoonlijke ontwikkeling, veiligheid en leidinggeven kunt u in totaal zo'n 30 opleidingen volgen. Daar waar de RAS subsidiemogelijkheden biedt, zal de Groveko Academy deze uiteraard verwerken in het aanbod. Daarnaast helpen we u graag bij de aanmelding en aanvraag hiervan.



# horeca & food

alles voor de schoonmaak... en meer!

- breed assortiment
- totaaloplossing
- persoonlijke aandacht
- snelle levering

- detecteerbare disposables
- betrokken van A-Z
- kennis delen
- duurzaam



**Groveko**  
we promise. we deliver.



## Aandacht voor schoon

Of u nu bier tapt in een café, kaas verpakt, kookt met verse zalm of borden wast in de spoelkeuken: een schone, gezonde en veilige werkplek is belangrijk. Voor uw consumenten of gasten. Maar óók voor uw eigen medewerkers. Groveko deelt uw aandacht voor schoon. Met meer dan 15.000 artikelen en 340 jaar gestapelde kennis, hebben wij alles in huis om u op schoonmaakgebied volledig te ondersteunen.

### Verwerken, verpakken, gebruiken

Een voorgerecht met lauwwarme zalm, avocado en komkommer. Klinkt lekker toch? Vóór de verse zalm in een recept wordt gebruikt, heeft deze al een hele reis afgelegd. Gevangen, getransporteerd, gekoeld. Om vervolgens verwerkt en verpakt te worden aan de productielijn. Hygiëne is daarbij erg belangrijk. In het productieproces, maar ook in de persoonlijke hygiëne van medewerkers. Door regelmatig hun handen te wassen en gebruik te maken van disposables als handschoenen en haarnetten. Groveko helpt bij het opleiden en trainen van uw personeel op het gebied van persoonlijke hygiëne en het grondig schoonmaken van bijvoorbeeld uw fabriek of keuken. Natuurlijk leveren wij ook alle hiervoor nodige middelen en -materialen als desinfectiespray, antibacteriële handzeep, foodindustrie-reiniger, hogedruksputten en schrobmachines. Doordat we meerdere vestigingen hebben, kunnen we snel door heel Nederland uitrijden.

“Ons vakteam Horeca & Food kan u precies vertellen hoe u volgens HACCP, WHL of BRC Global Standard schoonmaakt.”

### Aan tafel!

Eenmaal ingepakt wordt uw versproduct in de keuken afgeleverd en kan er gekookt worden. In de foodindustrie wordt zo hygiënisch mogelijk gewerkt. Natuurlijk wilt u ook in de keuken vervuiling en (kruis)besmetting zien te voorkomen. Want wie met voedsel werkt, moet de veiligheid daarvan kunnen garanderen. Of het nu om vervoeren, verpakken, verwerken of gebruiken gaat. Het Groveko vakteam Horeca & Food kan u precies vertellen hoe u volgens de geldende wet- en regelgeving schoonmaakt. Of welke geuren smaakstofvrije schoonmaakmiddelen u effectief en tegelijkertijd veilig voor product en gebruiker kunt toepassen. Deze middelen worden door onze chauffeur tot achter de voordeur afgeleverd. Zo kunt u altijd door met werken in een op en top schone omgeving. Eet smakelijk!

### Wie doet de afwas?

Het bord is leeg, blijkbaar heeft het goed gesmaakt! Tijd voor de afwas. Gelukkig staat er een professionele vaatwasser in de keuken ... Het Ewepo INTENCE vaatwas-doseersysteem van Groveko is ideaal voor horeca, grootkeukens en evenementlocaties. Het geheel uit RVS vervaardigde systeem is makkelijk in te passen in nieuwe en bestaande HACCP-plannen en eenvoudig en veilig bij te vullen. Het systeem doseert – uiterst nauwkeurig en automatisch – hoog-geconcentreerde vaat- en naglansmiddelen, die zelfs bij een lage dosering zorgen voor een schone, hygiënische, droge en stralende vaat. Ook hardnekkig vuil als koffie- en theeplekken, vet en eiwit gaat in één keer van uw vaat. Naast het verbeteren van uw schoonmaak, willen we deze ook graag vereenvoudigen.



webshop  
bestel snel en  
eenvoudig via:  
[shop.groveko.nl](http://shop.groveko.nl)



Kobus Post  
Coördinator schoonmaak Foppen Paling en Zalm

*“Foppen produceert en verkoopt paling, zalm en schaal- en schelpdieren aan retailers, industrie en cateringbedrijven wereldwijd. Om de kwaliteit en voedselveiligheid van onze producten te waarborgen, moeten wij voldoen aan strenge eisen. Waaronder het schoonmaakproces. Groveko en ons schoonmaakbedrijf zijn hierbij belangrijke schakels. Groveko zorgt dat we altijd de juiste middelen en materialen in huis hebben, zodat kwaliteit en continuïteit gewaarborgd zijn.”*

Bij Groveko nemen we u graag werk uit handen. Door de juiste materialen, producten en machines te leveren. Maar ook door met u mee te kijken welk systeem, concept of oplossing het beste aansluit bij uw werkzaamheden. Ons advies is daarbij net zo breed als ons assortiment. Van het maken van een schoonmaak- of HACCP-plan voor keukenpersoneel tot het voorkomen van terugroepacties door de inzet van detecteerbare disposables. Wij geven u (letterlijk!) de middelen in handen om audits en controles vol vertrouwen tegemoet te gaan.



## Disposables en bedrijfskleding

In horeca & food wordt gebruik gemaakt van wegwerpartikelen of disposables. Zo zet een inpakker na de pauze weer een nieuw haarnet op. En wordt een snee in een vinger afgedekt met een blauwe foodpleister en handschoenen. Alles om zo hygiënisch mogelijk te werken.

Disposables worden gebruikt om vervuiling en (kruis)besmetting te voorkomen of om medewerkers te beschermen tijdens hun werkzaamheden. Groveko biedt (recyclebare) disposables die voldoen aan de wet- en regelgeving van de horeca en voedselverwerking. Waaronder visueel en metaal detecteerbare pleisters, handschoenen, haarnetten, pennen etc. Desgewenst verkrijgbaar in meerdere kleuren, om zichtbaar onderscheid te maken tussen verschillende productielijnen. Daarnaast leveren wij beschermende werkschoenen, brillen, gehoorcapen en diverse soorten bedrijfskleding als sloven en diepvriesjassen met uw logo erop. Ons totale overzicht vindt u op [shop.groveko.nl](http://shop.groveko.nl).

“Groveko heeft een heldere kijk op schoonmaakwerk. Van absorptierol tot zeepdispenser: uw vraag is onze (totaal)oplossing!”

## Duurzaam en verantwoord

Duurzaamheid is een kernwaarde die in al onze processen zit verweven. In onze relatie met klanten en medewerkers, bij het uitzoeken van onze leveranciers, producten en verpakkingen en zelfs in de routes die onze chauffeurs rijden.

Groveko loopt in samenwerking met leveranciers voorop in de zoektocht naar duurzaam schoonmaken. Ecologische schoonmaakmiddelen en biologisch afbreekbare reinigingsmiddelen spelen daarbij een belangrijke rol. Maar ook het tegengaan van verspilling en verminderen van afval krijgen van ons de volledige aandacht. Daarbij worden steeds meer gebruiks- in plaats van verbruiksartikelen ingezet, zoals onze slimme dispensers van Ewepo Ecodos en hoog-geconcentreerde middelen in navulverpakkingen.

