

WARUM IST ES WICHTIG?

ZEIGE, DASS DU STOLZ BIST AUF DEINE ARBEIT, AUF DEIN UNTERNEHMEN, AUF FILTAFRY. EIN EINHEITLICHES ERSCHEINUNGSBILD DER MARKE FILTAFRY BEDEUTET WIEDERERKENNUNG, BEKANNTHEIT UND VERTRAUEN. DIE SPEZIALKLEIDUNG SCHÜTZT DICH VOR VERLETZUNGEN UND BEWEIST DEINE PROFESSIONALITÄT. AUCH FÜR DIE VERSICHERUNG IST SIE ERFORDERLICH. KUNDEN ERWARTEN EINHEITLICH GEKLEIDETES SERVICEPERSONAL, DAS DIE ENTSPRECHENDEN SICHERHEITSVORKEHRUNGEN BEFOLGT.

AUGENSCHUTZ

Die Antibeschlag-Sicherheitsbrille schützt vor Speiseresten und heißem Öl.

HEMD/BLUSE

Schwarz und mit Logo. Sowohl lange als auch kurze Ärmel sind erlaubt, kurze jedoch nur in Verbindung mit Kevlar Hand-/Ellbogenschützern.

KEVLAR HAND- & ELLBOGEN-SCHÜTZER

Sie bieten zusätzlichen Hitzeschutz und schützen Hände und Unterarme. Sie müssen auch gegen „trockene“ Hitze schützen, mindestens bis 250 °C. Bei kurzen Ärmeln müssen sie unbedingt getragen werden.



HOSEN

Schwarze Arbeitshosen. Keine Shorts oder Jeans.

KOPFBEDECKUNG

Ein „Piratentuch“ mit FiltaFry-Logo oder ein Haarnetz bieten ausreichend Schutz. Es kann sein, dass manche Kunden für Barträger einen speziellen Schutz verlangen.

SCHÜRZE

Schwarz und mit Logo, schützt sie vor Wasser- und Fettspritzern.

ÖLSICHERE ELLBOGEN-ACRYL-HANDSCHUHE

Türkis, öl- und hitzebeständig bis mindestens 225 °C. Schützen Hände und Unterarme vor Verbrennungen, heißer Flüssigkeit/Dampf, Einstichen und Abschürfungen. Bei kurzärmeligen Hemden oder Shirts müssen sie zusammen mit Kevlar Hand-/Armschützern getragen werden.

SCHUHE

Schwarze Sicherheitsschuhe der Klasse S3. Ölresistente und rutschfeste Schuhe verhindern Rutsch- und Sturzunfälle. Sie sind obligatorisch in allen gewerblichen Küchen.

