

**meier
tobler**

**Check-up
gratuit**

0800 853 855

Hygiène des ventilations
Pour un air sain et frais,
faites confiance au numéro 1

**L'air propre
tout simplement**



Invisible, mais pas sans danger	4
L'entretien des ventilations: un acte judicieux	6
Meier Tobler : le numéro 1	9
Programme à 360° pour un air de qualité	10
Industrie et commerce	13
Restauration et hôtellerie	15
Habitations et bureaux	17
Domaine de la santé	19

Invisible, mais pas sans danger



Les systèmes de ventilation travaillent en coulisses dans les bâtiments administratifs, les immeubles résidentiels ainsi que dans les restaurants et les hôtels, les magasins, les installations de production, les établissements scolaires et les hôpitaux. Avec le temps, ils s'encrassent et des dépôts se forment. Ces derniers peuvent alors causer des problèmes d'hygiène et des odeurs désagréables. À la longue, ils peuvent également nuire au bon fonctionnement de l'installation, voire provoquer des dommages sur des appareils. Les dépôts peuvent en outre agir comme des activateurs d'incendie et favoriser la propagation du feu.

Une inspection régulière du système de ventilation par un spécialiste et, le cas échéant, un nettoyage professionnel permettent d'éviter les problèmes d'hygiène et de sécurité.

Problèmes typiques



Domages structurels
Les corps étrangers à l'intérieur des systèmes de ventilation entravent le nettoyage et sont des pièges à saletés.



Des composants encrassés
Juste après son installation, le système de ventilation est déjà contaminé par des poussières de chantier et des corps étrangers.



Pénétration d'eau
L'humidité est source de mauvaises odeurs et offre un terrain propice au développement des bactéries et des champignons.



Prises d'air non protégées
Les impuretés aspirées contaminent le système de ventilation et l'air.

Avant et après le nettoyage



Conduit de hotte aspirante dans une cuisine de restauration



Conduit de ventilation



Appareil de ventilation (monobloc)



Ventilateur

L'hygiène des ventilations:



un acte judicieux

Une hygiène impeccable

Dans des systèmes de ventilation sales, les moisissures et les germes se développent, pouvant causer des problèmes d'hygiène et de santé. Un nettoyage régulier du système de ventilation réduit les risques.

Protection contre les incendies

Les particules de graisse, les poussières et autres impuretés agissent comme des activateurs de feu. Un incendie peut se propager rapidement par l'intermédiaire de systèmes de ventilation encombrés. L'entretien des conduits de ventilation permet une protection active contre les incendies.

Économies d'énergie et de coûts

Des conduits de ventilation obstrués et des ventilateurs encrassés entraînent une importante surconsommation d'énergie. En étant régulièrement nettoyés, l'efficacité des systèmes de ventilation est optimale et ils sont donc plus économes en énergie.

Un bien-être et une productivité accrus

Un bon climat intérieur a un effet positif avéré sur la santé, le bien-être et les performances. L'entretien régulier des systèmes de ventilation réduit les absences pour cause de maladie et augmente la productivité.

Préservation de la valeur du bien immobilier

L'entretien des systèmes de ventilation permet non seulement d'éviter des dysfonctionnements et des dommages subséquents coûteux, mais aussi de préserver la valeur du bien immobilier. Lors d'un changement de locataire, il convient aussi de faire nettoyer le système de ventilation.



Meier Tobler: le numéro 1

Professionalisme et expérience

Avec plus de 30 collaborateurs parfaitement formés, Meier Tobler Hygiène de l'air SA est la plus importante entreprise suisse dans le domaine de l'hygiène des ventilations. Nous sommes à la pointe de la technologie et nous connaissons parfaitement les réglementations nationales et cantonales en matière d'hygiène et de protection contre les incendies.

Fiabilité et engagement

Après avoir inspecté gratuitement votre installation, nous vous soumettons une offre détaillée et documentons par des photos les travaux effectués. Pour éviter une interruption de votre activité, nous travaillons aussi la nuit et le week-end.

Proximité et simplicité

Grâce à plusieurs succursales réparties dans toute la Suisse, nous sommes proches de notre clientèle. Un interlocuteur direct garantit une communication rapide et des procédures simples avant, pendant et après le projet.

Check-up
gratuit

0800 853 855



Interlocuteur direct avant, pendant et après le projet

Otelfingen	T 044 806 45 90
Berne	T 031 850 10 30
Saint-Gall	T 071 720 03 43
St-Légier-La Chiésaz	T 021 943 02 24
Coire	T 081 720 41 53

Check-up gratuit

Nous effectuons une inspection visuelle de votre installation, évaluons l'état d'hygiène et, si nécessaire, suggérons des mesures appropriées.

hygienedelair.ch

Offre détaillée

Avant d'établir l'offre, nous examinons l'objet. Notre offre indique toutes les opérations à effectuer et les prix de manière détaillée et transparente.

Une documentation complète

Les travaux effectués sont documentés par des photos. Les photos avant et après l'intervention servent à apporter la preuve du travail de nettoyage réalisé, qui n'est généralement pas visible de l'extérieur.

Qualité certifiée et sécurité

Nous sommes certifiés SQS et travaillons selon les directives nationalement reconnues de la Société suisse des ingénieurs en technique du bâtiment. Nos spécialistes sont toujours au fait des derniers développements grâce à une formation permanente.



Programme à 360° pour un air de qualité

Documentation et information

- Interlocuteur direct avant, pendant et après le projet
- Documentation photographique des travaux réalisés (avant/après)
- Rapports de travail détaillés
- Qualité certifiée

Maintenance et entretien

- Maintenance périodique de l'installation de ventilation
- Réparation ou remplacement des composants défectueux
- Changement de filtre
- Concepts et contrats de maintenance

Nettoyages spéciaux

- Nettoyage de chantier / nettoyage initial
- Désinfections
- Hygiène des installations de ventilation dans les zones sensibles (hôpital, salles blanches, production)
- Nettoyage après incendie
- Nettoyage après dégâts des eaux

Service de conseils

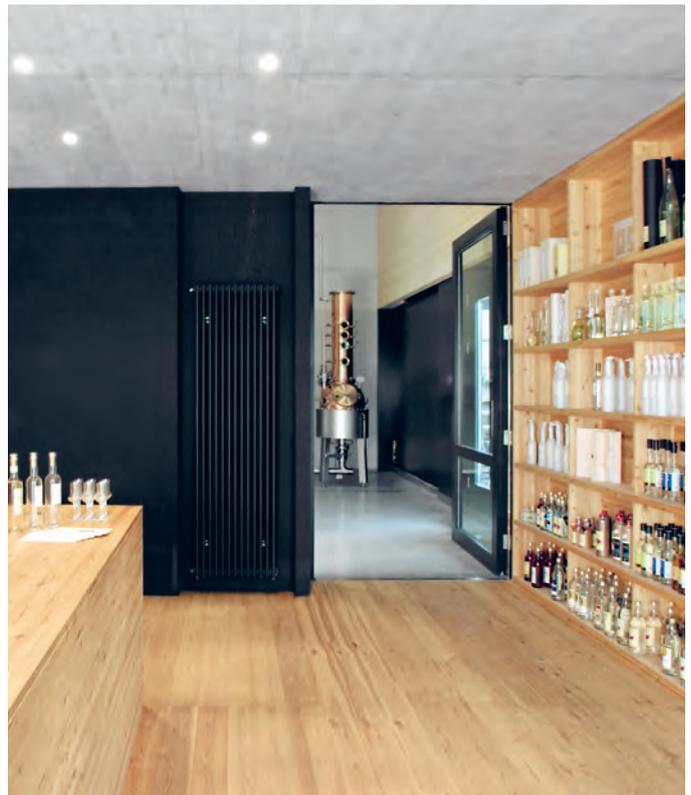
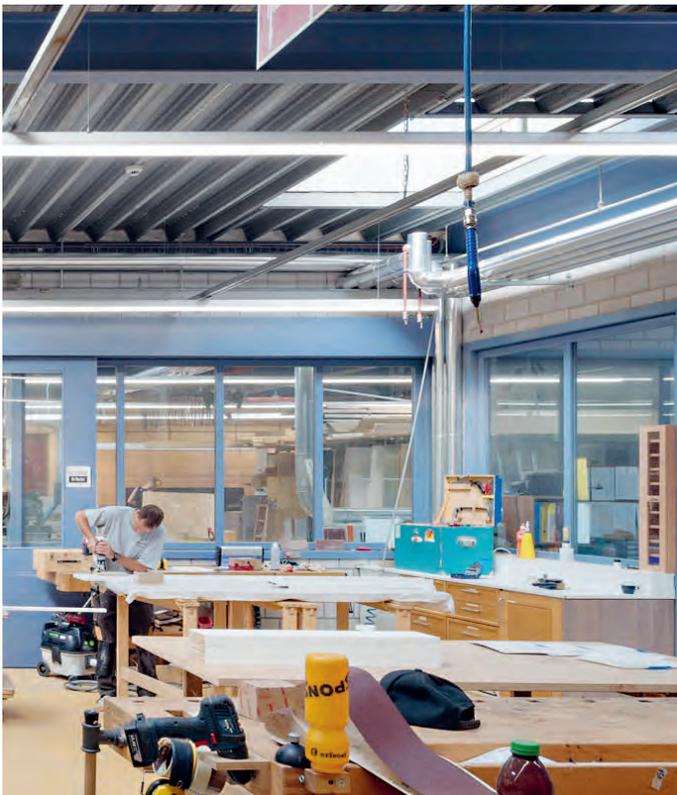
- Conseils aux maîtres d'ouvrage pour les nouvelles constructions et les assainissements (par exemple accès pour le nettoyage)
- Conseils sur les aspects techniques et organisationnels de l'hygiène des ventilations
- Conseils concernant les dispositions légales

Check-up gratuit

- Inspection gratuite sur place par nos spécialistes
- Utilisation de technologies modernes (caméra pour canalisation / scanner)
- Devis détaillé

Nettoyage

- Installations de ventilation dans les maisons individuelles et les immeubles d'habitation (constructions Minergie)
- Systèmes de ventilation dans la restauration et l'hôtellerie
- Systèmes de ventilation dans les bâtiments de bureaux
- Systèmes de ventilation dans les hôpitaux et les établissements médico-sociaux
- Systèmes d'alimentation et d'évacuation d'air pour l'industrie et le commerce
- Appareils de ventilation (monoblocs)
- Hottes aspirantes
- Réseaux de conduits d'air
- Aérorefroidisseurs et tours de refroidissement

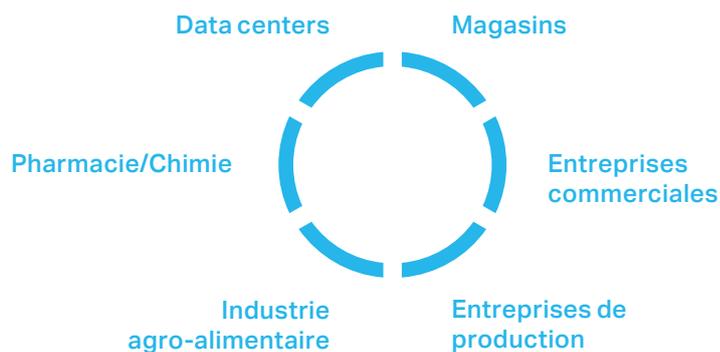


Industrie et commerce

L'air évacué lors des processus industriels est souvent chargé de polluants. Le nettoyage des systèmes de ventilation nécessite des connaissances spécialisées, un matériel adéquat et des équipements de protection pour le personnel de nettoyage. Cela est valable à plus forte raison pour les industries agro-alimentaires et pharmaceutiques, où les systèmes d'alimentation et d'évacuation d'air des locaux de production et de stockage sont soumis à des réglementations d'hygiène strictes.

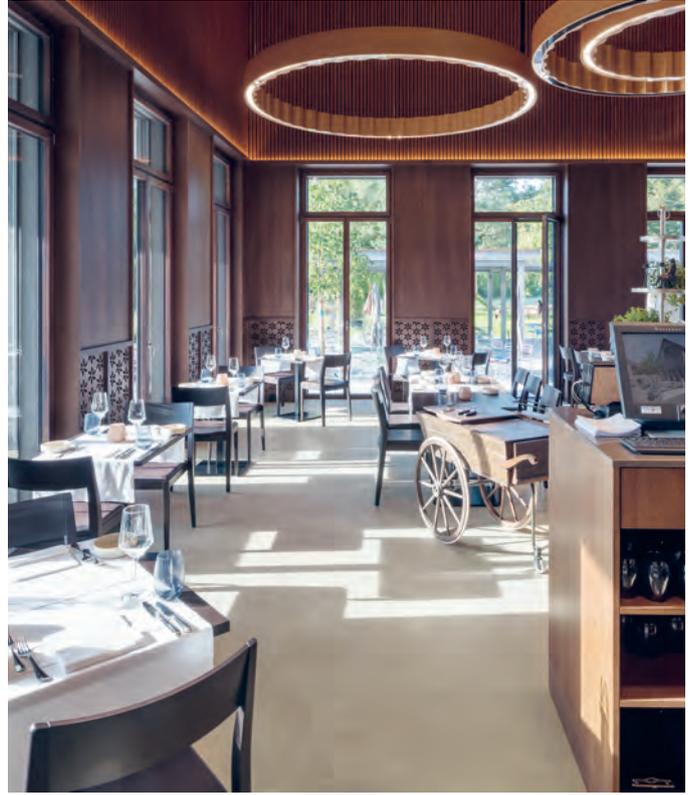
Un entretien régulier des ventilations est également essentiel pour les magasins, car un mauvais climat intérieur éloigne les clients.

La société Meier Tobler Hygiène de l'Air SA dispose des ressources techniques et humaines nécessaires pour nettoyer efficacement les très grandes installations sans interférer avec les processus de production en cours.



Nous nettoyons et entretenons :

- les systèmes d'alimentation et d'évacuation d'air dans les entreprises industrielles et commerciales de toutes tailles
- les systèmes de ventilation pour les chambres froides et les salles blanches
- les conduits d'évacuation d'air des hottes de laboratoire
- les systèmes d'alimentation et d'évacuation d'air des installations de climatisation et des data centers
- les ventilateurs et les entraînements électriques
- les systèmes de ventilation de WC et de locaux sans ouverture vers l'extérieur
- les appareils de ventilation centralisés (monoblocs)
- les aérorefroidisseurs et les tours de refroidissement

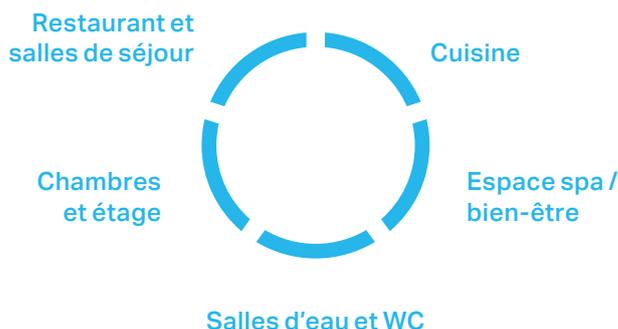


Restauration et hôtellerie

Le climat chaud et humide d'une cuisine professionnelle offre un terrain idéal pour la prolifération des germes et des spores fongiques. Dans les hottes aspirantes et les conduits d'évacuation d'air se forment des dépôts, qui peuvent contaminer les aliments et agir comme des activateurs de feu.

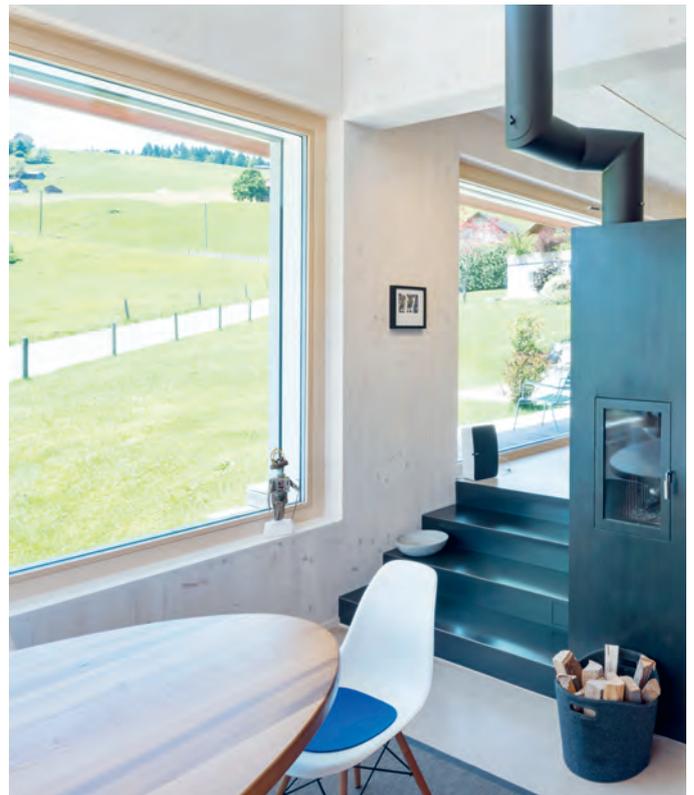
Les salles de bains ainsi que l'espace spa et bien-être sont considérés comme la carte de visite d'un hôtel. Une ventilation insuffisante peut entraîner la formation de moisissures inesthétiques et présentant des risques pour la santé. Les systèmes de ventilation encrassés provoquent des odeurs désagréables dans toutes les pièces et les dépôts de poussière augmentent le risque d'incendie.

Des contrôles réguliers par un spécialiste et un nettoyage professionnel des systèmes de ventilation permettent d'éviter les problèmes et garantissent le respect des dispositions en matière d'hygiène et de protection contre les incendies.



Nous nettoyons et entretenons :

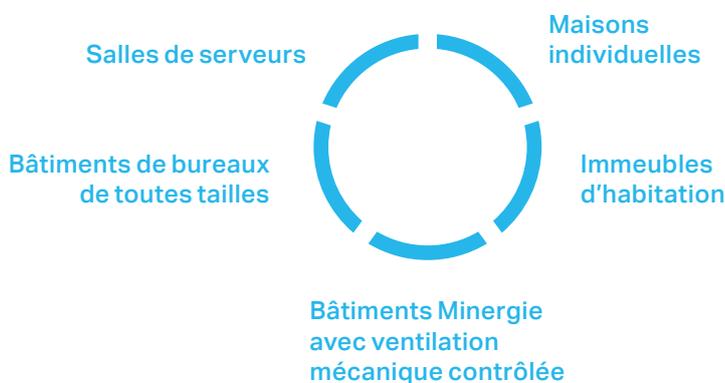
- les hottes aspirantes de la cuisine
- tous les conduits d'alimentation et d'évacuation d'air, les tuyaux de montée, etc.
- les ventilateurs et les entraînements électriques
- les systèmes de ventilation des salles d'eau et des toilettes (chambres, spa, étage, restaurant)
- les systèmes d'alimentation d'air des installations de climatisation
- les appareils de ventilation centralisés (monoblocs)



Habitations et bureaux

Dans les bâtiments d'habitation et de bureaux, les systèmes de ventilation encrassés nuisent au bien-être et au confort des personnes qui y séjournent. De plus, en raison de l'étanchéité élevée de l'enveloppe des bâtiments modernes satisfaisant aux normes Minergie, ils peuvent entraîner des dommages coûteux sur la structure du bâtiment. Il est donc important de nettoyer régulièrement les systèmes d'alimentation et d'évacuation d'air, en particulier ceux des salles d'eau et des cuisines.

Les contrôles réguliers et les travaux de nettoyage correctement réalisés éliminent également le risque d'incendie que présentent les systèmes de ventilation fortement encrassés.



Nous nettoyons et entretenons :

- tous les conduits d'alimentation et d'évacuation d'air de la ventilation mécanique contrôlée des maisons individuelles, des immeubles d'habitation et des bâtiments de bureaux de toutes tailles
- les systèmes de ventilation de WC, de salles d'eau et de locaux sans ouverture vers l'extérieur
- les ventilateurs et les entraînements électriques
- les systèmes d'alimentation d'air des installations de climatisation et des salles de serveurs
- les prises d'air extérieur
- les appareils de ventilation centralisés (monoblocs)
- les aérorefroidisseurs et les tours de refroidissement



Domaine de la santé

Les établissements de soins de santé doivent pouvoir compter à tout moment sur l'hygiène impeccable des systèmes de ventilation dans le bâtiment – des lieux accessibles au public jusqu'aux zones hautement sensibles en passant par les chambres des patients et les salles de thérapie. Une hygiène de l'air parfaite commence par un nettoyage initial minutieux avant la mise en service et doit ensuite être assurée par un nettoyage professionnel régulier de l'ensemble du système de ventilation.

Les spécialistes de Meier Tobler Hygiène de l'air SA disposent d'une longue expérience en matière d'hygiène des ventilations dans les hôpitaux, les établissements médico-sociaux, les centres de soins et de thérapie. Ils couvrent tous les domaines, de la cuisine à la salle d'opération.



Nous nettoyons et entretenons :

- les hottes aspirantes de la cuisine
- tous les conduits d'alimentation et d'évacuation d'air, les tuyaux de montée, etc.
- les ventilateurs et les entraînements électriques
- les systèmes de ventilation des salles d'eau et des toilettes (chambres de patients, étage, salles de thérapie, restaurant)
- les systèmes d'alimentation d'air des installations de climatisation
- les systèmes de ventilation dans les zones très sensibles (salles d'opération, laboratoires)
- les appareils de ventilation centralisés (monoblocs)
- les aérorefroidisseurs et les tours de refroidissement



hygienedelair.ch

Siège principal

Meier Tobler
Hygiène de l'air SA
Industriestrasse 56
8112 Otelfingen
T 044 806 45 90

Nos sites

Ostermundigenstrasse 99
3006 Bern
T 031 850 10 30
info@lueftungshygiene.ch

Industriestrasse 15
9015 St. Gallen
T 071 720 03 43

Ch. Veyre-d'En-Haut B6
1806 St-Légier-La Chiésaz
T 021 943 02 24

Rossbodenstrasse 47
7000 Chur
T 081 720 41 53

Numéro de téléphone gratuit

Tous les sites sont également
joignables à ce numéro de
téléphone gratuit : 0800 853 855