

Hygiene vs. Sauberkeit

Alles spricht von Hygiene, doch ist Saubermachen aus der Mode? Diese Frage stellt sich das Team von „eibach die küche“. Steht die Bezeichnung Hygiene wirklich noch für praktizierte und erlebbare Sauberkeit? Oder muss Hygiene als statischer Begriff für „Sauberkeit ohne Arbeit“, für vollautomatische, in Küchen(-technik) eingebaute Sauberkeit herhalten?



Hygiene „ohne Kragen“ an nahtlos, mit runden Ecken eingeschweißter Griddleplatte, sowie „runde“ Ecken an Ceranfeldern und nahtlos „runde“ Ecken an Wasserbad, Deckplatte und H1() am Unterschrank*

Hygiene und Ergonomie an allen Arbeitsplatten mit durchgehend verschweißten Flächen und runden Vorderkanten

Ergonomisch, da ökonomisch: ein zweiter Backofengriff an der „richtigen“ Seite erspart pro Bedienung zwei ganze Schritte.

Alle wollen Hygiene. Nur warum sieht es in vielen gastronomischen Betrieben dann so aus, wie man es immer wieder live und zuweilen im Fernsehen „bestaunen“ kann? Liegt es vielleicht daran, dass man heute Hygiene kaufen kann wie ein Pfund Wurst oder einen GN-Behälter? Dabei wissen wir doch schon lange, dass Wurst nicht Wurst ist und ein GN-Behälter auch mal ein Sieb sein kann. Wer redet noch vom „Saubermachen“? Im Großen, für die Räumlichkeiten, ist das Küchen-Stewarding verantwortlich; im Kleinen, für einzelne Arbeitsplätze, erfolgt die Reinigung durch die verantwortliche Küchenbrigade. Saubermachen fordert Zeit – bezahlte Arbeitszeit, was wiederum im Zuge hoher Personalkosten manuelle Putzaktionen unattraktiv macht.

Da kauft so mancher mit moderner Großküchentechnik und Geräten werbewirksam angebotene Hygiene am besten gleich mit. Dann braucht es kein zeitintensives Saubermachen mehr – zumindest wird es offensichtlich so vermittelt. Welch ein Segen – Hygiene ohne Saubermachen. Wolfgang Eibach, in der Branche als „Küchenpapst“ und -planer geschätzt, berichtet über seine Erfahrungen aus einer 30-jährigen Praxis, um beim Unterschied zwischen „sauber“ und „Hygiene“ Missstände zu beleuchten. Anhand folgender Beispiele soll das verdeutlicht werden.

Der „Hygiene-Kragen“

Ein am Markt technisch minderwertiger Grillplatteneinbau wird oft als „Hygiene-Kragen“ angepriesen. Die Höhendifferenz des Kragens von bis zu 50 mm

bedeutet einen gravierenden Störfaktor beim Arbeiten und Reinigen. Daher ist mit einer erheblich längeren Reinigungszeit zu rechnen. Welcher Koch hinterfragt und vergleicht schon die Hygiene-Werbekampagnen aller Hersteller auf derartige Details? Es gibt doch auch Grillplatten, die homogen und flächenbündig in die Deckplatte eingeschweißt werden. Sollte hier nur dem billigeren Geräteeinbau eine „wertvollere“ Bezeichnung gegeben werden?

Die „Hygiene-Verbindung“ oder „-Verleistung“

Ferner sind auch die Bezeichnungen „Hygiene-Verbindung“ oder „Hygiene-Verleistung“ für die Verbindung zu angestückelten Geräten und Küchenmöbeln zu finden. Wird einem interessierten Koch, Betriebsleiter und

Investor bei dieser propagierten Hygiene-Bauweise nicht von vorneherein suggeriert, auf die Frage nach einer fugenlosen und daher viel einfacher zu reinigenden Arbeitsfläche zu verzichten? Oder wird damit einer weniger exakten Planung eine Chance gegeben. So nach dem Motto: Was leicht zu trennen ist, muss auch nicht so perfekt geplant sein. „Verleistungen“ gibt es damit „billiger“ als richtig Gemessenes und exakt Gefertigtes.

Die „Hygiene-Möbel“

Wieder andere planen und verkaufen mit großer Begeisterung „Hygiene-Möbel“ nach DIN Hygienerichtlinien H2 (*) oder H3 (*), obwohl gerade im Möbelsegment die absolut geringsten Hygieneprobleme zu erwarten sind, da in den Unter-

schränken nur Arbeitsmittel gelagert werden – aber meist keine Lebensmittel. Anders als bei den „Hygiene-Verbindungs“-Geräten wird hier das Blatt gewendet. Wo nichts passieren kann, entspricht ein hoher Preis für ausgewiesene „Hygiene-Möbel“, der auch vom Kunden ohne Nachfrage bezahlt wird, einem hohen Ertrag für die, die sonst immer so „günstig“ sind.

Obwohl diese Beispiele noch lange nicht die ganze Palette falsch verstandener „Hygiene“ darstellen, muss man sich doch wundern, wie die größten hygienischen Schwachstellen in Küchen, an Buffets und Geräten, nämlich die bekannten „Mulden- und Muschelgriffe“ bzw.

„Griffleisten“ an Schubladen und Türen, von Herstellern, Händlern, Planern und Ämtern immer wieder großzügig übersehen werden. Vermutlich wegen der kostengünstigen Fertigung oder des formschönen Designs – ganz abgesehen von Verletzungen, die man sich in den Falz-Fugen zuziehen kann. Gerade bei derartigen Griffen ist Hygiene ohne „unterirdisch-intensivem“, manuellem Säubern eine Mogelpackung. Gilt hier möglicherweise, weil man den Schmutz nicht sieht: Was man nicht sehen kann, kann auch nicht da sein? Ad absurdum wird das Ganze geführt, wenn bei Handwaschbecken, die täglich maximal zwei- bis dreimal benutzt werden, berührungslose Mischbatterien installiert werden müssen.

Fazit: Bei Küchengeräten, -anlagen und -möbeln, die eine effiziente, da einfache und ungefährliche Reinigung erlauben,

(*): DIN Hygienerichtlinien:
H1 = bei Küchenmöbeln ist nur der Boden gerundet
H2 = bei Küchenmöbeln sind Boden und Rückwand gerundet
H3 = bei Küchenmöbeln sind Boden, Rückwand und Decke gerundet

Handhygiene als A und O



80 % der Keime und Bakterien werden über die Hände übertragen. Deshalb ist Handhygiene wichtig, um eine Kontamination mit Krankheitserregern zu vermeiden.

Um den Hygienestandard auf Dauer sicherzustellen, eignen sich u. a. die Papier- und Spendersysteme von Metsä Tissue, die sich durch einen geringen Verbrauch auszeichnen.

In der Küche kann das so aussehen: Es kommen Seifenspender, befüllt mit antibakterieller Handwaschlotion, als auch Papierspender der Marke Katrin zum Einsatz, die berührungslos funktionieren. Je nach Nutzerfrequenz stehen elektrische/elektronische oder mechanische Spender zur Verfügung. Die Restrollenfunktion sorgt dafür, dass Rollen bis zum letzten Blatt aufgebraucht werden und der

Spender praktisch nie leer wird. Die reißfesten Handtücher zeichnen sich durch eine schnelle Absorption und hohes Aufnahmevermögen aus. Maßgeschneiderte Papier- und Spendersysteme reduzieren die Hygienrisiken nachweisbar. Das verbessert die Gesundheit, führt zu einem niedrigeren Krankenstand und schont die Umwelt.

Und: Waschräume sind bekanntlich die Visitenkarte eines jeden gastronomischen Betriebes. Repräsentative Studien haben ergeben, dass Gäste vom WC-Zustand auf die gesamte Hygienesituation des Hauses schließen. www.katrin.com



▲ *Glattflächige Möbelfronten sind mit Bügelgriffen (ohne Griffleisten) versehen. Hygiene und Ergonomie ist an allen Arbeitsplatten mit durchgehend verschweißten, fugenlosen Flächen und runden Vorderkanten vorhanden. Auch beim Material-Mix mit den Übergängen von CNS zu Marmor wird auf ein einfaches Reinigen Wert gelegt.*

► *Wolfgang Eibach blickt auf eine jahrzehntelange Erfahrung zurück*

wird beim unerlässlichen, manuellen Säubern tatsächlich Hygiene entstehen – damit ist allen geholfen. „Küchendesign von heute und innovative Gerätetechnik stehen aus meiner Perspektive eher für statische Hygiene“, resümiert Wolfgang Eibach und führt fort: „Bei technisch billig gelöster Hygiene

sollte man doppelt genau die Glaubwürdigkeit des Herstellers unter die Lupe nehmen. Unser Credo heißt „fugenlos“, mit höchstem Anspruch an Ergonomie, was in einer Küche mit den richtigen Reinigungsprodukten und Säubermach-Routinearbeiten anstandslos Hygiene garantiert.“



THOMAS DÖRR

- glänzend poliertes Besteck
- Besteckpoliermaschinen
- Made in Germany
- Produktion im eigenen Werk
- technischer Marktführer
- kostensparend



Tischmodell TD 3000
 mit optional fahrbarem Untergestell
 poliert 3000 - 4000
 Besteckteile pro Stunde
 schnelle Amortisation

Thomas Dörr
 Besteck- und Küchensysteme
 Hettenbergring 47 • 74889 Sinsheim
 Tel. +49-(0)7261-97 54 93 • info@t-td.com • www.t-td.com