

Hygiene ist planbar



Jeder spricht von Hygiene, doch Saubermachen will keiner mehr? Dies hat das Team von „eibach die küche“ festgestellt. Steht die Bezeichnung Hygiene noch für praktizierte und erlebbare Sauberkeit? Oder muss Hygiene als statischer Begriff für Sauberkeit ohne Arbeit, für vollautomatische, in Küchen(-technik) eingebaute Reinigung erhalten?

Alle wollen und haben auch – oft scheinbar – Hygiene. Nur warum sieht es in nicht wenigen 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 schlechthin durch das Küchen-Stewarding; im Kleinen, für einzelne Arbeitsplätze durch die verantwortliche Küchenbrigade. Machen fordert Zeit – be-

zahlte Arbeitszeit, was wiederum im Zuge hoher Personalkosten manuelle Putzaktionen unattraktiv macht. Da kauft man doch mit moderner Großküchentechnik und Gerätschaften werbewirksam angebotene Hygiene am besten gleich mit. Dann braucht es kein zeitintensives Saubermachen mehr – zumindest wird es offensichtlich so vermittelt.

Wolfgang Eibach, in der Branche als „Küchenpapst“ und -planer geschätzt, berichtet über seine verschiedenen Erfahrungen aus 30-jähriger Praxis, um beim Unterschied zwischen „sauber“ und „Hygiene“ Missstände zu beleuchten. Anhand folgender Beispiele wird dies deutlich.

Der „Hygiene-Kragen“

Da preist ein Hersteller seinen technisch minderwertigen Grillplatteneinbau als „Hygiene-Kragen“ an. Die Höhendifferenz des Kragens von immerhin 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-Werbotschaften aller Hersteller auf derartige Details, wo es doch auch Grillplatten gibt, die homogen und flächenbündig in die Deckplatte eingeschweißt werden. Ist nicht bei einem Oberhemd auch als erstes der Kragen verschmutzt? Oder sollte hier

nur dem billigeren Geräteeinbau eine wertvollere Bezeichnung gegeben werden?

Die „Hygiene-Verbindung“

Ferner sind auch die Bezeichnungen „Hygiene-Verbindung“ oder „Hygiene-Verleistung“ für angestückelte Kochgeräte und Küchenmöbel zu finden. Wird dem interessierten Koch, Betriebsleiter und Investor bei dieser propagierten Hygiene-Bauweise nicht von vornherein suggeriert, auf die Frage nach einer fugenlosen und daher viel einfacher zu reinigenden Arbeitsfläche zu verzichten? Oder könnte damit einer weniger exakten Planung eine Chance gegeben werden, etwa nach

Hygiene ohne „Kragen“ an einer nahtlos, mit runden Ecken eingeschweißten Griddleplatte, sowie runde Ecken an den Ceranfeldern und nahtlos runde Ecken an Wasserbad, Deckplatte und H1 am Unterschrank

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

Ergonomisch – da ökonomisch: Der zweite Backofengriff an der „richtigen“ Seite erspart pro Bedienung zwei ganze Schritte.



dem Motto: Was leicht zu trennen ist, muss nicht so perfekt geplant sein. „Verleistungen“ gibt es damit „billiger“, als richtig Gemessenes und exakt Gefertigtes.

Die „Hygiene-Möbel“

Andere planen und verkaufen mit großer Begeisterung so genannte „Hygiene-Möbel“ nach den DIN Hygienerichtlinien H2 oder H3 (*), obwohl gerade im Möbelsegment die absolut geringsten Hygieneprobleme zu erwarten sind, da in den Unterschränken nur Arbeitsmittel wie Werkzeuge, Behälter und Zubehör gelagert werden – keine Lebensmittel. Hier wird das Blatt im Vergleich zu „Hygiene-Verbindungen“ 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 sonst so günstigen Hersteller.

Weitere Mogelpackungen

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 den schmerzhaften Verletzungen, die man sich in den Falz-Fugen zuziehen kann. Gerade bei derartigen Griffen ist Hygiene ohne „unterirdisch-intensives“, manuelles Säubern eine Mogelpackung. Weil man den Schmutz nicht sieht, gilt hier Folgendes: Was man nicht sehen kann, kann ja auch nicht da sein. Ad absurdum wird das Ganze sogar



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 einfaches Reinigen Wert gelegt.

geführt, wenn bei Handwaschbecken, die täglich maximal zwei- bis dreimal benutzt werden, berührungslose Mischbatterien installiert werden müssen.

Fazit: Das Planen und Bauen von Küchengeräten, -anlagen und -möbeln muss so erfolgen, dass eine effiziente Reinigung möglich ist, die einfach, leicht

und ungefährlich ist. Dann entsteht beim unerlässlichen, manuellen „Saubermachen“ wirklich die „Hygiene“ entsteht und dadurch ist allen geholfen.

„Küchendesign von heute und innovative Gerätetechnik stehen aus meiner Sicht eher für statische Hygiene“, resümiert Wolfgang Eibach und führt aus: „Bei technisch billig gelöster

Hygiene sollte man doppelt so oft und 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 Säubern-Routinearbeiten eine anstandslose Hygiene garantiert.“

Abtei Hamburg · Adenauer Stiftung · Alden Hotel Zürich · Alte Pfarrey
 Am Aasee · Auerbachs Keller · Paul Bocuse · Brauerei + Gasthof Aying
 Burg Wernberg · Caritas · CVJM · DJH · Doerr Feudingen · Em Krützche Köln
 FDP · Freinsheimer Hof · Herrnhuter Mission · Herzog von Burgund
 Hirschen Eglisau
 Bexbach · HSH Sylt
 Landhaus Scherrer
 Löwen Eggenstein
 Zürich · Mundus Vini
 werk Siegen · Weingut Nack · Namenlos Ahrenshoop · Pfeffermühle Siegen
 Schäfer Shop · Schloß Monaise · Schwarzbrenner Siegen · Schwarzer Hahn
 Sonnora Dreis · Stadtpfeiffer Leipzig · Tafelhaus Hamburg · Villa Hammer
 schmiede · Wartenberger Mühle · Wasserturm Köln · Zugbrücke Grenzau
eibach
die küche
www.eibach-die-kueche.de www.eibach-der-planer.de

(*): 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