

küche & technik

Sonderpublikation

Juni 2009

des Unternehmer-Magazins gastronomie & hotellerie
sowie des Fachmagazins für Gemeinschaftsverpflegung *GV-kompakt*

www.gastronomie-hotellerie.com

www.gv-kompakt.de

huss
HUSS-MEDIEN GmbH
10400 Berlin



gastronomie
& hotellerie

Das Unternehmer-Magazin

GV kompakt

Fachmagazin für Gemeinschaftsverpflegung

Irrtümern auf der Spur

Hygiene-Kragen, Hygiene-Verbindungen, Hygiene-Möbel ... wird Küchen-Reinigung überflüssig? Was ist dran an »eingebauter Sauberkeit«, mit der die Hersteller so vollmundig werben?

Text: Michaela Heel

Hygiene bezeichnet die Maßnahmen zur Vorbeugung von Infektionskrankheiten durch Reinigung, Desinfektion und Sterilisation. In der Alltagssprache wird der Begriff auch an Stelle von Sauberkeit verwendet, so die Erklärung in Wikipedia.

Hygiene ist nach dieser Definition also ohne Schwamm, Schrubber und Chemie nicht denkbar. Bisher jedenfalls. Doch angesichts steigender Personalkosten gehen immer mehr Küchenplaner und -hersteller dazu über, mit einer »hygienischen Ausstattung und Bauweise« ihrer Produkte zu werben. Die Reinigung soll so auf ein Minimum begrenzt, ja in manchen Fällen sogar nicht mehr nötig sein. Sind Zeit- und personalintensives »Putzen« jetzt adé?

Wolfgang Eibach,

»Küchenpapst« und Planungsexperte, hat da so seine Zweifel und beleuchtet kritisch die »Hygienebotschaften« der Industrie.

Erstens: Der Hygiene-Kragen

Ein gutes Beispiel für den leichtfertigen Umgang mit dem Wort ist der so genannte »Hygiene-Kragen«. Ihn findet man, wie Eibach feststellen konnte, gerne bei technisch minderwertigen Grillplatten-Einbauten. Gemeint ist eine Höhendifferenz von bis zu 50 Millimetern. Niemand wird bezweifeln, dass diese Kante erheblich beim Arbeiten und vor allem beim Reinigen stört. Das Ganze auch noch als »Hygiene-Kragen« zu bezeichnen, ist mehr



FOTO: EIBACH

Hygiene »ohne Kragen«: Die Oberfläche ist ohne Fugen, die thermischen Geräte sind eingeschweißt. Hier können sich keine Speisereste festsetzen. Und selbst der geflieste Boden schließt plan mit den Unterschränken ab.

als irreführend, wird aber in den wenigsten Fällen hinterfragt.

Dabei ist es, wie Eibach mit seinen Küchen immer wieder beweist, kein Problem, Grillplatten homogen und flächenbündig in die Deckplatte einzuschweißen. Eine solche Bauweise ist zwar aufwändiger und damit teurer, vereinfacht aber Arbeit und Reinigungsaufwand. Und das rechnet sich auf Dauer.

Zweitens: Die Hygiene-Verbindung oder -Verleistung

Nicht weniger unpassend sei, wie Eibach findet, die Bezeichnung »Hygiene-Verbindung« oder »Hygiene-Verleistung« bei zusammengefügteten Geräten und Küchenmöbeln.

„Hygienisch verbunden sein kann nur, so Eibach, was ohne Fuge, plan und an einem Stück ist.“

Jede Spalte, Kante, Schraube oder Leiste birgt ein Risiko, da sich hier Fett und Speisereste ansammeln können.

Für eine Küche aus einem Guss muss millimetergenau geplant und vermessen werden. Einfacher und billiger ist es dagegen, eine aus separaten Teilen zusammenzustellen. Die

Verbindung der Einzelmöbel als »Hygiene-Verleistung oder -Verbindung« zu bezeichnen, ist zwar äußerst werbewirksam, täuscht aber eine Sicherheit vor, die in den meisten Fällen nicht garantiert werden kann.

Drittens: Die Hygiene-Möbel

Regelrecht in Mode gekommen sind so genannte »Hygiene-Möbel« nach DIN Hygienegerichtlinien H2 (*) oder sogar H3 (*). Dabei handelt es sich meist um Gegenstände, wie beispielsweise Unterschränke, in denen keine Lebensmittel, sondern vor allem Werkzeuge, Behälter und Zubehör gelagert werden. Hygienische Probleme sind also kaum zu erwarten. Hier stellt sich die Frage, warum für eine Ausstattung, die nicht unbedingt erforderlich ist, kritiklos ein hoher Preis gezahlt wird?

Viertens: Die Griffe

Kommen wir zum Schluss zu einem aus hygienischer Sicht bedenklichen Thema – den Griffen an Schubladen, Türen und Geräten. Da sich wohl kaum ein Mitarbeiter vor jedem Öffnen die Hände wäscht, werden diese zu regelrechten »Keimherden«. Vor allem die so beliebten Mulden- beziehungsweise Muschelgriffe und Griffleisten gehören zu den größten hygienischen Schwachstellen in der Küche. Einmal abgesehen von den schmerzhaften Verletzungen durch die Falz-Fugen, ist die einwandfreie Reinigung solcher Modelle ohne enormen Aufwand nicht möglich und wird daher gern vernachlässigt.

Fazit: Nicht alles, was mit dem Wort »Hygiene« beginnt, ist wirklich hygienisch. Grundvoraussetzung für entsprechende Bedingungen in der Küche sind Geräte und Möbel, die so geplant und gebaut wurden, dass sie einfach, leicht und effizient zu reinigen sind.

„Unser Credo bei der Planung und dem Bau einer Küche heißt fugenlos, mit höchstem Anspruch an Ergonomie. Nur das garantiert zusammen mit den entsprechenden Reinigungsprodukten und etwas »Handarbeit« einwandfreie Ergebnisse. Hygiene, die man günstig »mitkauft«, bezeichne ich als statische Hygiene. Sie ersetzt aus meiner Sicht nie das aufwändige, dynamische Saubermachen. Bei technisch billig gelöster Hygiene, sollte man ganz genau die Glaubwürdigkeit des Herstellers unter die Lupe nehmen“, schließt Wolfgang Eibach seine Betrachtungen.

Insektenvernichter
mit Klebefolie oder Hochspannung.
Für alle Einsatzbereiche
und Größenordnungen.



Postfach 20 04 46 · 56004 Koblenz
Tel. 0261 / 40 95 27 + 40 15 41
Fax: 0261 / 40 38 88
dekur@dekur-international.de
www.dekur-international.de