

fundus

Fachmagazin Hauswirtschaft



B 25962

Reinigung



Smart Dose

„Ich bin
280 Flaschen!“



Diversey
for a cleaner, healthier future™

Gewinnspiel zum Verbandsjubiläum

Tolle Preise zu gewinnen – Seite 32

Verbraucherinformation

Kartoffeln – die Superknollen – Seite 33

Hygiene versus Sauberkeit

Alles spricht von Hygiene, doch ist Saubermachen aus der Mode?

Sie haben richtig gelesen: Diese Frage stellen wir heute, weil wir aus gegebenem Anlass nicht mehr sicher sind, ob die Bezeichnung „Hygiene“ wirklich noch für praktizierte und erlebbare Sauberkeit steht, oder ob Hygiene als statischer Begriff für „Sauberkeit ohne Arbeit“, genauer gesagt, für vollautomatische, in Küchen(-technik) eingebaute Sauberkeit erhalten muss. Alle reden von Hygiene, 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 auch hin und wieder im Fernsehen bestaunen kann. Kann es vielleicht daran liegen, dass man heute Hygiene kaufen kann wie ein Pfund Wurst oder einen Gastronorm-Behälter. Dabei wissen wir doch schon lange, dass uns

Der „Hygiene-Kragen“

Da wird am Markt ein technisch minderwertiger Grillplatteneinbau „Hygiene-Kragen“ genannt. Die Höhendifferenz des Kragens von immerhin bis zu 50 Millimeter bedeutet einen gravierenden Störfaktor beim Arbeiten wie auch beim Reinigen und deshalb muss mit einer erheblich längeren Reinigungszeit gerechnet werden. Welcher Profikoch hinterfragt und vergleicht schon die Hygiene-Werbepostkarten 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 verliehen werden?

Die „Hygiene-Möbel“

Wieder andere – nicht wenige – planen und verkaufen mit großer Begeisterung sogenannte „Hygiene-Möbel“ nach DIN Hygienerichtlinien H2 oder sogar H3, obwohl gerade im Möbelsegment die absolut geringsten Hygiene-Probleme zu erwarten sind, weil in den Unterschränken nur Arbeitsmittel wie Werkzeuge, Behälter und Zubehör gelagert werden – aber 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, die sonst immer so „günstig“ sind.

Obwohl die vorgenannten 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? Vielleicht wegen des formschönen Designs? Gerade bei derartigen Griffen ist Hygiene ohne „unterirdisch-intensivem“, manuellem Saubermachen 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 dann geführt, wenn bei Handwaschbecken, die praktisch am Tag maximal zwei- bis dreimal benutzt werden, berührungslose Mischbatterien installiert werden müssen.

Fazit

Das Planen und Bauen von (Küchen-)Geräten, -Anlagen und -Möbeln, die eine effiziente, weil einfache, leichte und ungefährliche Reinigung erlauben, wird beim unerlässlichen, manuellen „Saubermachen“ wirklich „Hygiene“ entstehen und damit ist uns allen geholfen. Küchendesign von heute und innovative Gerätetechnik steht für statische Hygiene. „Hygiene, die oft günstig mitgekauft werden kann, verglichen mit dem aufwändigeren, dynamischen Saubermachen. Bei technisch billig gelöster Hygiene, sollte man doppelt genau die Glaubwürdigkeit des Herstellers unter die Lupe nehmen. Das Credo heißt „fugenlos“, mit höchstem Anspruch an Ergonomie, was in einer Küche mit den richtigen Reinigungsprodukten und Saubermach-Routearbeiten anstandslos Hygiene garantiert.“

www.eibach-die-kueche.de

Foto: eibach



die Wurst nicht Wurst ist und ein Gastronorm-Behälter schon 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 – bezahlte 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. Da braucht es dann kein zeitintensives Saubermachen – zumindest wird es offensichtlich so vermittelt. Welch' ein Segen – Hygiene ohne Saubermachen! Anhand nachfolgender Beispiele wird es deutlich.

Die „Hygiene-Verbindung“ oder „Hygiene-Verleistung“

Ferner findet man auch die Bezeichnungen „Hygiene-Verbindung“ oder „Hygiene-Verleistung“ für angestückelte Geräte und Küchenmöbel. Wird dem interessierten Koch, Betriebsleiter und Investor bei dieser propagierten Hygiene-Bauweise nicht von vorneherein suggeriert, auf die Frage nach einer fugenlosen und deshalb viel einfacher zu reinigenden Arbeitsfläche zu verzichten? Oder könnte damit einer weniger exakten Planung eine Chance gegeben werden. So nach dem Motto: Was leicht zu trennen ist, muss nicht so perfekt geplant sein. „Verleistungen“ gibt's damit „billiger“, als richtig Gemessenes und exakt Gefertigtes!