

# Hygiene ist planbar

Alles spricht von Hygiene, doch ist Saubermachen aus der Mode? Diese Frage stellen wir, weil wir, das Team von „eibach die küche“, 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“, für vollautomatische, in Küchen(-technik) eingebaute Sauberkeit erhalten muss.



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 ganz 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 Reini-

gung 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 ei-

ner 30-jährigen Praxis, um beim Unterschied zwischen „sauber“ und „Hygiene“ Missstände zu beleuchten. Anhand folgender Beispiele soll das verdeutlicht werden.

## Der „Hygiene-Kragen“

Da wird ein am Markt technisch minderwertiger Grillplatteinbau „Hygiene-Kragen“ genannt. 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 eingeschweißte werden. Ist nicht bei einem Ober-

hemd auch als erstes der Kragen verschmutzt? Oder 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 angestückelte Geräte und Küchenmöbel 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.



Mit **BIOFANG® Schabenklebefallen** kann man leicht einen Schabenbefall feststellen und diesen ungiftig bekämpfen. Preis / 10 Stück: € 22,- zzgl. Porto und MwSt.  
SASA GmbH, Postfach 4018, 69254 Malsch  
Telefon 0 72 53 / 2 15 96, Telefax 0 72 53 / 27 85 56  
e-mail: info@sasagmbh.de www.sasagmbh.de

„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 Unterschränken nur Arbeitsmittel gelagert werden – aber meist 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.

(\*): 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

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



▲ *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.*

► *Wolfgang Eibach blickt auf eine jahrzehntelange Erfahrung zurück*

Mischbatterien installiert werden müssen.

Fazit: Bei Küchengeräten, -anlagen und -möbeln, die eine effiziente, da einfache, leichte und ungefährliche Reinigung erlauben, wird beim unerlässlichen, manuellen Säubern tatsächlich Hygiene entstehen – damit ist allen geholfen. „Küchendesign von heute und innovative Gerätetechnik stehen aus meiner Sicht 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 Säubern-Routinen anstandslos Hygiene garantiert.“