

IKA / Olympiade der Köche 2016

Überwachte Sauberkeit in allen Vorführ- und Wettbewerbsküchen

Der Besuch der Internationalen Kochkunst-Ausstellung vom 21.10. bis 25.10.2016 in Erfurt bot ein beeindruckendes Bild. Die dort stattfindende 24.IKA/Olympiade der Köche war mit 59 vertretenen Nationen und mehr als 2000 Köchen, die gegeneinander antreten, größer denn je. Die 60 Juroren hatten viel zu tun, um 32 National-, 20 Jugendnational-Mannschaften, 20 Teams der Gemeinschaftsverpflegung und mehr 60 Regionalmannschaften zu bewerten.



Werner Brandauer und Karl Nafz (Vorstand Verband der Köche Deutschlands e.V.) begutachten die Testdurchführung von Robert Diede (Ecolab) mit der Clean Card® PRO.

Die Gemeinschaftsverpfleger kochten täglich jeweils 150 Portionen in 18 gläsernen Wettbewerbsküchen. Klar, dass dann die Küchenhygiene mit der gleichen Sorgfalt betrieben werden muss, wie die Köche ihre Leidenschaft und Perfektion an den Tag legen, zumal u.a. auch die Hygiene und Arbeitsweise der Mannschaften von der Jury bewertet wurden. Der Bereich Hygiene wurde von der Firma Ecolab sichergestellt. Diese nahmen nicht nur alle Rückstellproben und führten Temperaturkontrollen durch, sondern kümmerten sich außerdem um die richtige Handhabung der von Ecolab eingesetzten Reinigungs- und Desinfektionsmittel. Ein wichtiger Teil auch hier ist die Überwachung und Beurteilung der täglichen Reinigung. Jedes Team hinterließ am Nachmittag/Abend eine saubere Küche.

Eine schnelle Kontrolle war also notwendig. In diesem Jahr wurde von Ecolab erstmals die Clean Card® PRO dafür eingesetzt. Der Verband der Köche stellte den Schnelltest zur Verfügung und Ecolab, als Partner, setzte diesen zur Hygienekontrolle ein.

Robert Diede (Ecolab): „Der Einsatz der Clean Card machte es möglich, innerhalb kurzer Zeit einen Hinweis über die durchgeführte Reinigung zu bekommen. Gerade bei der Olympiade der Köche war dies wichtig, um bei der Abnahme der Küchen schnell eine Aussage machen zu können. Die Wettbewerbsküchen mussten durch Vorstandsmitglieder des Verbands der Köche Deutschlands abgenommen werden, bevor diese für die nächste Nation freigegeben werden konnten.“

Fr. Dr. Barbara Hildebrandt von der amfora health care GmbH, die der Distributor für die Orion Clean Card® PRO ist, konnte sich in einer der vielen Vorführküchen davon überzeugen. „Bei der Stichprobe in dieser Küche gab es nur einen Fall, bei dem eine Fläche nicht gründlich nachgespült wurde. Dies konnte aber durch das anwesende Personal sofort korrigiert werden.“

Der Vorteil der Clean Card ist, dass nicht nur evtl. noch vorhandene Proteinreste, sondern auch Tenside aus den Resten der Reinigungs- und Desinfektionsmitteln festgestellt werden. Außer der Testausführung auf den Arbeitsflächen ist mit der biegsamen Karte auch ein leichtes Überprüfen z.B. der Ecken der GN-Behälter oder der Griffe von z.B. Konvektomaten möglich. So war auch die Kontrolle der ordnungsgemäßen Reinigung in den Spülmaschinen gegeben.

