



# Küchenreinigung und Hygiene



Kritische Stellen erkennen: Das A und O der Küchenhygiene sind geschulte Mitarbeiter, die nicht nur die sensiblen Bereiche kennen, sondern auch wissen, welche Verschmutzung wie zu reinigen ist.

## Dokumentation ist längst nicht alles

Wohl kaum etwas ist für Küchenchefs unangenehmer als ein Besuch der Lebensmittelaufsicht, wenn der Arbeitsplatz nicht picobello ist. Die Liste der Vorschriften und Dokumentationspflichten ist lang, doch letztendlich sind es die Mitarbeiter, auf die es ankommt.

„Der Betriebsleiter muss dafür sorgen, dass das, was auf dem Papier steht, auch umgesetzt wird“, stellt Dr. Thomas Reiche klar. Der 60-Jährige ist am Zentralen Institut des Sanitätsdienstes der Bundeswehr Koblenz tätig und unter anderem Autor des Standardwerks „Hygiene in Großküchen“. An wichtigen Schaltstellen – zum Beispiel dem Management von Kühltemperaturen, bei Sauberkeit und Ordnung – entscheide sich, ob die Verantwortlichen in den täglichen Ablauf eingreifen müssen oder nicht. „Defizite, die dort auftreten, wirken sich auf die gesamte Produktion aus“, so Reiche.

In seinen Augen sind Hygieneschulungen mittlerweile „viel zu technokratisch“ geworden, wenn zur Aufklärung lediglich die Seiten eines Online-Kurses durchzuklicken sei-

### HYGIENE IN DER KÜCHE

*Angst vor den Lebensmittelkontrolleuren? Völlig unbegründet, wenn die Reinigung von Geräten und Oberflächen in der Küche nach System läuft und die Mitarbeiter wissen, worauf es ankommt.*

en. „Der Betriebsleiter glaubt, alles sei in Ordnung. Allerdings fehlt ihm häufig der Kontakt zur Basis, er sieht nicht die Probleme vor Ort“, findet Thomas Reiche. Allerdings liegt dem Hygieneexperten fern, alle über einen Kamm zu scheeren: „Es gibt überall die Guten und Engagierten, die die Richtlinien eigenverantwortlich umsetzen. Für die bräuchte es gar keine Vorschriften.“

### Gute Schulung zählt

Gerade in kleinen Gastronomie-Betrieben liegt für Thomas Reiche jedoch vieles im Argen. Etwa wenn Unternehmer ohne ausreichendes Wissen über die Hygiene und die Produktion eine Kneipe aufmachen. „Ein-Tages-Kurse bei der IHK reichen da eben nicht“, meint Reiche, „aber manche Dinge regelt auch der Markt, wenn der Umsatz ausbleibt.“

Was gilt es also zu tun? „Vorgesetzte und Mitarbeiter brauchen eine solide fachliche Grundlage. Sie müssen an Hygieneschulungen verantwortungsvoll teilnehmen und sich mit ihrer Arbeit identifizieren. Dann hat man schon gewonnen.“

Janine Zellmann ist eine Frau, die Küchenleiter bei dieser Herausforderung unterstützt. Die 41-jährige Diplom-Ökotrophologin ist selbstständige Hygieneberaterin. Sie gibt Schulungen, besucht die Küchen ihrer Kunden aber auch unangemeldet, um Abklatschproben an den Oberflächen zu nehmen oder um die Dokumentation zu überprüfen. Letztere sieht sie in ihren derzeitigen Ausmaßen allerdings kritisch: „Ich beobachte immer wieder, dass vor lauter Dokumentation die Praxis in den Hintergrund gerät“, so Zellmann. Abgesehen von der EU-Lebensmittelinformationsverordnung, die seit

Ende 2014 etwa die Kennzeichnung von Allergenen regelt, gebe es zwar zurzeit keine neuen Gesetze und Regelungen. Doch schon alleine diese hätten große Hemmschwellen bei den Wirten erzeugt. „Zu Beginn haben sich viele damit schwer getan“, sagt Zellmann, „doch mittlerweile ist etwas Ruhe eingekehrt, und es gibt jetzt auch eine Durchführungsverordnung.“

### Checklisten erstellen

Einer ihrer Kunden ist die A & Z Foodmanufaktur aus Köln. Die 120 Mitarbeiter, die in Catering und Betriebsgastronomie arbeiten, schult Janine Zellmann nicht nur einmal im Jahr wie nach dem Infektionsschutzgesetz vorgeschrieben. „Sie hat auch ein Handbuch erstellt mit Checklisten und potenziellen Gefahrenpunkten“, erläutert Michael Haupt, der geschäftsführende Gesellschafter von A & Z.

Diese groben Leitfäden würden einerseits den Küchenleitern die Arbeit erleichtern, weil sie Eigen- und Mitarbeiterkontrolle fördern. Andererseits seien sie genau so aufgebaut, dass Lebensmittelkontrolleure bei einer Untersuchung direkt auf diese Dokumentationen zurückgreifen können. „Wenn die dann sehen, dass Hygiene und Küchenreinigung bei uns mit System betrieben werden, ist das natürlich positiv“, freut sich Haupt. Der 55-Jährige weiß außerdem von einem Trend zu berichten, der nun auch auf Reinigungsmittel übergreife: Nachhaltigkeit. In allen A & Z-Küchen werde derzeit auf biologisch abbaubare Reinigungsmittel umgestellt, sagt Haupt. „Wir



Klare Sache: Auch Handhygiene ist wichtig.

sind bio-zertifiziert, deshalb wollen wir diesen Anspruch auch beim Putzen umsetzen.“ Und genau wie bei den jährlichen Pflichtschulungen gelte hier: Aufklärung und fundiertes Wissen sind das A und O. „Das muss den Mitarbeitern in Fleisch und Blut übergehen, dann hat man schon gewonnen“, glaubt der gelernte Küchenmeister.

Und noch ein weiterer Trend, den man aus vielen anderen Bereichen des täglichen Lebens kennt, schlägt sich auf Küchenreinigung & Hygiene nieder: die Digitalisierung. Anbieter wie beispielsweise wie Awendo oder Easyhaccp versuchen momentan Software an den Mann zu bringen, um von der Zettelwirtschaft bei der Hygiene/HACCP-Dokumentation wegzukommen. Mitarbeiter können dabei über ein Smartphone oder ein Tablet ihre Unterschriften leisten und müssen keine handschriftliche Dokumentation mehr führen. Diese Systeme

Anzeige

## Wir bringen alles für die hygienische Küchenreinigung

Ihr kompetenter Hygiene-Partner für hygienisch saubere Hotelküchen und Restaurants

Weitere Informationen: [www.igefa.de](http://www.igefa.de)



Mit Sicherheit gut versorgt



AP/AGSTN



Fortsetzung auf Seite 15

#### Fortsetzung von Seite 14

sind teilweise darauf ausgelegt, auch weitere Module wie Arbeitssicherheit oder Qualitätsmanagement zu integrieren.

Die Möglichkeiten zur Eigenkontrolle sind ebenfalls vielfältiger geworden: So erlaubt etwa der Hygiene-Schnelltest Clean Card des Anbieters Amfora Health Care Oberflächenproben zu nehmen. Dieser Abreitetest liefert innerhalb von 30 Sekunden Ergebnisse, die die Reinigungseffizienz sofort deutlich machen.

#### Auf saubere Kleidung achten

Darüber hinaus zählen fehlende oder ungeeignete Hygienekleidungen zu den häufigsten festgestellten Mängeln bei Prüfungen durch Lebensmittelkontrolleure. „Ein Unternehmer muss jederzeit die Ausstattung sowie hygienegerechte Reinigung der Kleidung aller Beschäftigten gewährleisten. Deshalb gehören beispielsweise Beschaffenheit der Hygienekleidung und die Häufigkeit des Wechsels zu den Überwachungsschwerpunkten“, weiß Alexander Neuzerling, Verkaufsleiter der ITEX Gaebler Industrie Textilpflege GmbH. Vor allem kleinere Betriebe würden sich häufig überfordert fühlen mit der Erstellung und Umsetzung eines HACCP-Konzepts, zu dem ja auch Personalhygiene und Kleidung gehört. Das müsse jedoch nicht sein, denn Behörden und Verbände wie DEHOGA oder IHK sowie Externe bieten Beratungen an und geben umfassende Informationsmaterialien heraus.

Der Textildienstleister sucht bei der Kleidung gemeinsam mit seinen Kunden die passenden Kollektionen aus – entsprechend der unterschiedlichen Risikoklassen in der Lebensmittelproduktion oder -verarbeitung. „Richtlinien wie HACCP listen klare Fakten für die Beschaffung und Pflege von Berufskleidung auf. Definiert werden unter anderem Gewebe, Tragekomfort, Schnitte, Verschlüsse, Taschen und Embleme. Danach darf die Berufskleidung etwa in Bereichen mit hohem Hygienrisiko keine außen liegenden Taschen aufweisen, um eine Kontamination zu vermeiden“, betont Neuzerling. Ein sichtbares Zeichen für geeignete Kleidung sei zum Beispiel das von der berufsständischen Organisation vergebene Siegel „Empfohlen vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure (BVLK)“.

Armin Leberzammer

#### Anbieter

- ➔ [www.diverseysolutions.com](http://www.diverseysolutions.com)
- ➔ [www.dr-schnell.com](http://www.dr-schnell.com)
- ➔ [www.elyssee-gmbh.de](http://www.elyssee-gmbh.de)
- ➔ [www.hagleitner.com](http://www.hagleitner.com)
- ➔ [www.igefa.de](http://www.igefa.de)
- ➔ [www.kaercher.com](http://www.kaercher.com)
- ➔ [www.pg.com](http://www.pg.com)
- ➔ [www.reven.de](http://www.reven.de)
- ➔ [www.sca.com](http://www.sca.com)
- ➔ [www.vermop.de](http://www.vermop.de)
- ➔ [www.vileda.com](http://www.vileda.com)
- ➔ [www.wmprof.com](http://www.wmprof.com)

## Durchatmen dank neuem Luftreiniger

Es kommt immer wieder vor, dass ein Hotelgast im Nichtraucherzimmer zur Zigarette greift. Der Tabakeruch hält sich mitunter tagelang im Raum und gibt oftmals Anlass zu Beschwerden. Abhilfe verspricht der mobile Raumlufreiniger UC-OH von Reven, der laut dem Entlüftungs- und Luftreinigungsspezialisten die Geruchspartikel binnen weniger Stunden beseitigt und das Zimmer wieder neutralisiert.

Ein mehrstufiges Filtersystem fängt laut dem Unternehmen aus dem baden-württembergischen Sersheim



99,9 Prozent aller luftgetragener Partikel mit einem Durchmesser von mehr als 0,3 Mikrometer ab. Das Filtersystem beseitigt darüber hinaus auch Blütenpollen und Hausstaubmilben, sodass sich auch Allergiker und Asthmatiker im Hotel wohlfühlen können.

Die Luftleistung des steckerfertigen Gerätes ist nach dem Verschmutzungsgrad der Raumluft wählbar. Somit komme der UC-OH für Konferenzräume ebenso infrage wie für das Raucherzimmer und – ein Thema für so manches Luxushotel – für die Zigarrenlounge. Je nach Leistungseinstellung variiert die Stromaufnahme des Geräts zwischen 10 und 160 Watt.

➔ [www.reven.de](http://www.reven.de)

## Mehr Ordnung für den Reinigungswagen und hygienische Box für Flachmops

Der typische Reinigungswagen führt zahlreiche Geräte für die Reinigung mit. Für die jeweilige Befestigung am Stiel gibt es keine Norm. Unterschiedlichste Systeme erfordern den Transport zahlreicher Stiele am Wagen. Das verursacht Kosten und birgt Gefahren für Beschädigungen an der Einrichtung. Hier verspricht die Vermop Salmon GmbH aus dem oberbayerischen Gilching Abhilfe. Die Scandic X Toolbox bietet eine flexible Befestigung für alle Geräte in der Boden- und Oberflächenreinigung. Der Teleskopstiel lässt sich auf verschiedenste Arbeitshöhen verstellen, von 80 cm Länge für die Spiegelrei-



## Zwei neue Scheuersaugmaschinen laufen mit Strom oder Batterie

Der Reinigungsspezialist Kärcher hat sein Angebot an Scheuersaugmaschinen im Kompaktbereich überarbeitet. Die für Flächen von 200 bis 800 Quadratmeter konzipierten Geräte sind in einer batteriebetriebenen Version (Modell BD 43/25 C Bb) und einer für den Netzbetrieb (Modell BD 43/35 C Ep) erhältlich. Sie sind jeweils mit einem Scheibenkopf zur Aufnahme von

Scheibenbürsten oder Pads versehen. Für effizientes Arbeiten des Reinigungspersonals sorgen laut dem baden-württembergischen Unternehmen bei beiden Varianten eine Arbeitsbreite von 43 Zentimetern und ein großzügig dimensionierter Frischwassertank. Dadurch soll zeitraubendes Wiederbefüllen reduziert werden.

➔ [www.kaercher.com](http://www.kaercher.com)

## Kompakter Dosiercomputer steuert Geschirreinigung und spart Platz

Die Hagleitner Hygiene International GmbH aus dem österreichischen Zell am See hat vor kurzem den Dosiercomputer Integral Compact auf den Markt gebracht. Er verspricht eine hohe Dosiergenauigkeit, sauberes und glänzendes Geschirr sowie eine hohe Arbeitssicherheit. Der Computer kontrolliert kontinuierlich die vier Fakto-

ren, die für das Reinigungsergebnis des Spülguts verantwortlich sind: Waschzeit, Waschtemperatur, Mechanik und Wasserwechsel. Ändert sich einer dieser Faktoren, dann passt der Dosiercomputer die Chemiedosierung an.

Ein weiterer Vorteil sind laut dem Unternehmen die geringen Lagerkosten. Da die Integral Compact



Reiniger erst beim Gebrauch mit Wasser zu einer fertigen Reinigungslösung gemischt werden, wird in der Küche verhältnismäßig wenig Platz benötigt.

➔ [www.hagleitner.com](http://www.hagleitner.com)

## Den Reiniger sicher dosieren

Unter das Prinzip „Die richtigen Dinge richtig tun“ hat Werner & Mertz Professional (Tana-Chemie GmbH) seine nächste Innovation gestellt: das neue Smart Dosier- und Sicherheitssystem. Das Kernelement des Smart-Systems ist eine Membran-Technologie, ein laut Unternehmen einzigartiges Flaschenkonzept, das mobile Dosiertechnik und Sicherheit vereint und diese bis in den kleinsten Anwendungsbereich transportiert. Dank einer Umkehrskala an der 1-Liter-Flasche, ermöglichte das Dosier- und Reinigungssystem eine flexible Dosierung ohne jede zusätzliche Dosierhilfe und stelle auf diese Weise eine schnelle, intuitive Anwendung sicher, so das Unternehmen. Und das ohne zusätzliches Training. Außerdem verhindert die Smart-Membran ein Auslaufen von oder den ungewollten Kontakt mit Chemie. Anti-Rutsch-Noppen am Rand der Flaschen gewährleisten darüber hinaus eine sichere und bequeme Handhabung, wie es heißt.

➔ [www.wmprof.com](http://www.wmprof.com)



Foto: Werner & Mertz

## Dieses Tuch saugt 100 Milliliter Wasser

Eine „neue Generation der Mikrofasertücher“ hat die Vileda GmbH eigenen Worten zufolge mit dem Actifaser Allzwecktuch auf den Markt gebracht. Diese Neuheit kombiniert perfekte Reinigungsleistung mit höchster Saugfähigkeit. Es nehmen bis zu 100 Milliliter Flüssigkeit auf und entfernen hartnäckigen



Schmutz ohne Chemie. Möglich mache dies die exklusive Actifaser-Technologie mit 3D-Mikrofaser-Schlingen und aktivierender Polyvinylalkohol-Beschichtung.

➔ [www.vileda.com](http://www.vileda.com)

Anzeige

## ENERGIESPARWUNDER: Dunstabzugshauben und Lüftungsdecken mit Induktionsströmung



REVEN® Luftreiniger  
Tel.: +49 (0)7042-373-0  
E-Mail: info@reven.de

[www.reven-induktion.de](http://www.reven-induktion.de)

➔ [www.vermop.de](http://www.vermop.de)