

DIE BASISHYGIENE ZÄHLT

Auf äußere Merkmale achten

Wenn schon die sichtbaren Stellen nicht glatt und sauber sind, wie ist es dann erst an den verborgenen Orten in einer Küche? Viele Betriebe wissen nichts von der Notwendigkeit einer über die tägliche Reinigung hinausgehende tiefenhygienischen Maßnahme.

Fotos: Gesec



Eine Fritteuse mit Inkrustierungen vor der Behandlung

Eine Fritteuse nach der Behandlung

Für Küchenverantwortliche, die nach der Guten Hygiene-Praxis (GHP) und mit einem gut funktionierenden HACCP-Konzept arbeiten, ist das Einhalten von Hygiene-Richtlinien im täglichen Betrieb ein immerwährendes Thema. Sie müssen ihre Mitarbeiter ständig zu hygienisch einwandfreiem Verhalten ermahnen und das Ergebnis gegebenenfalls kontrollieren, wenn sie Verstöße und Lücken in der Hygienekette vermeiden wollen.

Zu den Hygienemaßnahmen in einer Großküche gehört auch die tägliche Reinigung. Ziel ist es, nicht nur offensichtlichen Schmutz wegzuwischen, sondern nach Möglichkeit die damit einhergehenden Bakterien einzudämmen, anstatt sie auf breiter Fläche zu verteilen.

Wer all diese Maßnahmen auf die richtige Weise umsetzt, verringert das Risiko einer Kontamination, schließt diese aber nicht aus. Für ein umfassendes Hygienekonzept sind sie noch zu wenig.

Viele Betriebe wissen nichts von der Notwendigkeit einer über die tägliche Reinigung hinausgehende Sauberkeit – oder sie legen keinen Wert darauf. Unter anderem macht ja auch bei einer behördlichen Kontrolle der Nachweis der Reinigung nur einen geringen Anteil aus, um positiv abzuschneiden. Manche Verantwortliche legen deshalb darauf wenig Augenmerk. Die Folgen mangelnder Tiefenhygiene können jedoch schwerwiegend sein.

Die Dienstleistungen von Gesec Hygiene + Instandhaltung beginnen genau dort, wo die tägliche Reinigung aufhört. Mit technischer Tiefenhygiene bietet das Un-

ternehmen ein ganzes Bündel von Maßnahmen an, die eine höchst beanspruchte Großküche gleichsam über Nacht wieder in einen hygienisch einwandfreien und neuwertigen Zustand versetzt. Gesec hat damit eine Alleinstellung in der Branche.

Inkrustierungen als Indikator

„Es gibt viele äußere Merkmale, die schon bei einer groben Überprüfung der Küche ins Auge fallen“, sagt Anja Rothmund, Geschäftsführerin von Gesec Hygiene + Instandhaltung. „Sie geben einen Anhaltspunkt, wann mehr als die tägliche Reinigung notwendig ist.“ Die Betrachtung geht dabei von außen nach innen: Äußere Merkmale für Unreinheit in der Küche sind Inkrustierungen zum Beispiel an Kippbratpfannen, Fritteusen und Konvektomaten. Ebenso zeugen Abdrücker an den Wänden und Sockelleisten sowie Kalkablagerungen von nur oberflächlich gereinigten Küchen. Auch Schimmelpilzbefall in Räumen, Dichtungen und Fugen sprechen dafür. Es sind diejenigen Spuren, denen mit der täglichen Reinigung nicht beizukommen ist, hartnäckige Verschmutzungen, die sich nicht auf Anhieb wegwischen lassen,

und die in diesem Hochleistungsbetrieb entstehen – auch dann, wenn auf Hygiene Wert gelegt wird. Wenn schon die sichtbaren Stellen nicht glatt und sauber sind, wie ist es dann erst an den verborgenen Orten in einer Küche? Dorthin gelangen die Verschmutzungen ebenso, werden aber über längere Zeiträume gar nicht erkannt bzw. sind auch beim besten Willen im täglichen Betrieb nicht zugänglich, weil Geräte auseinandergenommen werden müssten.

Diejenigen Stellen an Geräten und Wänden, die beim bloßen Darüberfahren rasu sind, wie Inkrustierungen und Kalkablagerungen, bilden Haftpunkt für alles, was in der Küche verwendet wird: Brösel und Mehl aus Brot, Panade und Getreidekörnern, Zuckerkrümchen, Schmiere von Sofen und Fleisch, Gewürze, die durch den Kontakt mit Feuchtigkeit weich werden; insbesondere im Bereich der thermischen Ausstattung spritzt beim Braten und Garen Fett in alle Richtungen ab und läuft auch hinter die Verkleidung. Wird das Fett an den Geräten oder im Abluftkanal weiter erhitzt, verharzt es und bildet hartnäckige Verkrustungen. Es bedarf einer Spezialreinigung, um diese

wieder zu entfernen. Verharztes Fett birgt nicht nur hygienische Gefahren: Es wirkt brandbeschleunigend, vor allem, wenn es sich an elektrischen Bauteilen von Geräten oder aber im Abluftkanal befindet. Die Spezialisten von Gesec begeben sich auf die Spuren jeglicher Ablagerungen.

Dazu bauen sie Geräte ab und zerlegen sie soweit möglich. Sie reinigen alle Teile in der Tiefe und beseitigen Ablagerungen sowie Inkrustierungen. Dabei versetzen sie Geräte, soweit möglich, wieder in den Originalzustand. Zum Beispiel erneuern die Techniker auch die Dichtungen oder schmierigen Gelenkteile, soweit dies für eine einwandfreie Funktion der Geräte nötig ist. Wartungsfugen werden erneuert, damit die gereinigten Stellen nicht so schnell wieder verschmutzen. Sie übernehmen damit gleichzeitig Wartungstätigkeiten, die auch unabhängig von der Hygienemaßnahme immer wieder einmal anstehen.

Hygiene bedeutet Werterhalt

Ein Elektriker sorgt am Schluss für eine einwandfreie Funktion aller Geräte und Maschinen. Die technische Tiefenhygiene unterstützt damit auch den Werterhalt der Küchenausstattung. Natürlich löst eine Inkrustierung allein noch keinen Lebensmittelskandal aus. Der Verantwortliche darf sie als Marker ansehen, als äußeres Signal für die Notwendigkeit tiefenhygienischer Maßnahmen. Gesec Hygiene + Instandhaltung empfiehlt diese in Intervallen von ein bis zweimal Mal jährlich – je nach Nutzung, Intensität und allgemeinem Hygienestandard. (max)



Der Gerätezwischenraum mit Fett, Speiseresten und Ablagerungen von Reinigungsmitteln

Der Gerätezwischenraum nach der Behandlung

STIERLEN

Nachhaltig – auch beim Trocknen



Die EcoClean MultiRinse. Foto: Stierlen

Immer hygienisch glänzende Spülergebnisse – Klarspülung und Trocknung tragen im Spülvorgang gemeinsam zu hygienisch glänzenden Spülergebnissen bei. Hersteller Stierlen hat seine Bandtransportmaschinenserie EcoClean MultiRinse deshalb zusätzlich zur MultiRinse-Klarspülzone mit der neuen ARC-Trockenzone ausgestattet. Die patentierte Klarspülzone überzeugt mit ihrer Frischwas-

serensparung: Der Verbrauch beträgt nur noch 0,6 Liter Frischwasser pro 18 Teller bei einer DIN-Tellerleistung von 2.600 Stück. Anschließend sorgt die ARC Dreifacheffekt-Trocknung mit ihrer integrierten Wärmerückgewinnung für glänzende Resultate im Trocknungsvorgang und zusätzlich für ein optimales Maschinen- und Spülraumklima. Mit Hilfe der Wärmerückgewinnung des ARC-Sys-

tems kann die dem Maschineninnenraum entzogene Wärme für die Erhitzung des Spül- und Klarspülwassers eingesetzt werden – auf diese Weise lassen sich im gesamten Spülprozess mehr als 40 Prozent der normalerweise dafür benötigten Energie einsparen.

Dabei wird auch die warme und feuchte Luft nachhaltig reduziert, die vom Spülgut im Rahmen des

Verdunstungsprozesses abgegeben wird. Durch die Nutzung der entfeuchteten Luft mit Hilfe eines Heißluftgebläses lässt sich schließlich auch der Energieverbrauch beim Beheizen des Trockenkanals in der ARC-Trockenzone deutlich senken. Damit geht eine entscheidende Verbesserung der Umgebungsbedingungen einher, wenn die Abluft in den Raum und nicht in die Umgebung geht.

HOBART

Budgetorientierte Spülmaschinen



Foto: Hobart

Für alle, die sich neben geringen Investitionskosten nun auch ein Mehr an Leistung, Komfort und technischen Features wünschen, bietet Hobart die ausschließlich in Deutschland produzierte ecomax plus-Linie. Dazu gehören die Modelle G 403, eine professionelle Gläserspülmaschine, und F 503, das Pendant für hygi-

enisch sauberes Geschirr. Gastronomen, die auf ihr Budget achten und gleichzeitig Wert auf Qualität „Made in Germany“ legen, können ab sofort auf ein Mehr an Sparsamkeit, leisen Betrieb sowie einfach zu bedienende Maschinen zurückgreifen.

Die Gläserspülmaschine eco-

max plus G 403 und die Geschirrspülmaschine ecomax plus F 503 reinigen nicht nur zuverlässig mehrere hundert Gedecke und Gläser täglich.

Die kompakten Maschinen, die sich zum Einbau in eine Theke eignen, bleiben für den Gast auch nahezu unbemerkte. Sie erzeugen nur minimale Geräusche

und Abwärme durch doppelwandige Gehäuse und wärmeisolierte Türen. Dank tiefgezogenem Waschtank lassen sie sich einfach reinigen. Diverse Ausstattungsmerkmale garantieren Langlebigkeit. Last but not least sorgt ihre verbesserte Technik für eine gute Energieeffizienz und geringen Wasserverbrauch.



Gesa Hygiene-Gruppe

Gubener Straße 32, 86156 Augsburg
 Telefon 0821 79015-0, Telefax 0821 79015-399
 E-Mail: info@gesa.de, www.gesa.de