

Putzmittel der nächsten Generation

Probiotische Putzkolonnen sind eine mögliche Variante zur Reinigung von Hotelzimmern. Denn der Zeitgeist verlangt nach einer Vorgehensweise im Sinne von Ökologie und Nachhaltigkeit. Text: Thomas Klaus



Sauberkeit als Wettbewerbsfaktor: Hygienische Aspekte dürfen auch im betriebswirtschaftlichen Interesse nicht vernachlässigt werden.

QUELLE:
MESSE BERLIN/FACHMESSE CMS

Tim Oberdieck ist begeistert. Der Direktor des Atlantic-Hotels „Sail City“ in Bremerhaven hat statt chemischer Reinigungsmittel probiotische Putzkolonnen im Einsatz. Die mikrobiellen Wirkstoffe leisten nach Oberdiecks bisherigen Erfahrungen – umgestellt wurde im Sommer des vergangenen Jahres – ganze Arbeit. Und sie seien dabei „völlig unschädlich für Mensch, Tier, Pflanze oder Material“.

Natürlicher Abbau nach Gebrauch

Die probiotischen Mikroorganismen ernähren sich allesamt mit Vorliebe von Schmutz. Ihr unersättlicher Appetit treibt sie sogar in Fliesenfugen und an schlecht zugängliche Stellen. Nach Gebrauch bauen sich probiotische Reiniger natürlich ab. Bis zum vollständigen Abbau

sorgen sie für langanhaltende Innenraumhygiene. Denn die Wirkstoffe verbleiben nach dem Putzvorgang noch für einige Zeit auf dem Objekt und „fressen“ den Schmutz, der sich im Laufe der Zeit wieder bildet. Tim Oberdieck stellt fest: „Die Umstellung auf probiotische Reinigungsmittel ist für uns ein vielseitiger Gewinn. Wir schützen unser Personal und unsere Gäste, schonen die Umwelt und benötigen weniger Reinigungsmittel.“ Noch dazu reinigten sie besser und seien geruchsneutral, ergänzt Verkaufsleiter Dirk Micknaß.



Ferner sei keine Gefährdungsanalyse mehr notwendig. Schließlich sind die Produkte der beiden Vertreter der Vier-Sterne-Herberge zufolge frei von Gefahrstoffen. Probiotische Reinigungsmittel und andere umweltfreundliche Produkte für das Housekeeping entsprechen zweifellos dem Zeitgeist, in dem ökologisches Handeln und Nachhaltigkeit hoch angesehen sind.

Wertschätzung für Housekeeping fehlt

Auch weitere große Häuser in Deutschland greifen auf sie zurück. Das trifft zum Beispiel auf das Scandic-Hotel Berlin Potsdamer Platz zu. Das nimmt für sich in Anspruch, „das grünste Hotel“ der Bundeshauptstadt zu sein. Und das spiegelt sich unter anderem darin wider, dass grundsätzlich lediglich ein Sanitärreiniger und ein Reiniger für alle anderen Oberflächen verwendet werden. Als vorteilhaft erweist es sich in diesem Zusammenhang, dass die Zimmer mit einem Holzfußboden ohne Teppiche ausgestattet sind.

Tipps für nachhaltige Reinigung

- Gastgewerbliche Unternehmer, die sich über Reinigungs- und Hygiene-Themen informieren wollen, sind bei der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) und Branchenfachverbänden wie dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) oder dem Partyservice-Bund Deutschland gut aufgehoben.
- Darüber hinaus stehen Hersteller und Vermarkter von einschlägigen Produkten mit Rat und Tat zur Seite. Zum Beispiel unterstützt das Unternehmen Dr. Schnell Gastronomen und Hoteliere unter anderem mit Vor-Ort-Analysen und Personalschulungen, und das auch online: Das E-Learning-Programm wurde 2014 beim europäischen Comenius-EduMedia-Wettbewerb ausgezeichnet. Diese Auszeichnung gilt als eine der bedeutendsten in Europa für didaktische Multimediaprodukte.
- Vor Ort bei den Kunden und bei den Schulungen werden schwerpunktmäßig Aspekte der Nachhaltigkeit angesprochen, weil die bei Dr. Schnell in besonderem Maße verankert sind. 2013 wurde Dr. Schnell beim Deutschen Nachhaltigkeitspreis unter die drei nachhaltigsten Marken Deutschlands gewählt. 2016 erhielt der Hersteller das GRÜNE BAND – Preis für Nachhaltigkeit im Außer-Haus-Markt.
- Fragen aus der gastgewerblichen Praxis werden zum Beispiel auch auf dem Internet-Portal hygiene-netzwerk.de beantwortet. Beim Hygiene-Netzwerk handelt es sich um einen Zusammenschluss von Unternehmen aus dem Hygiene-Bereich, die unter anderem Produkte, Schulungen und Zertifizierungen anbieten. Einer der namhaften Partner ist das Unternehmen Tork, das die volle Verantwortung für die Nachhaltigkeit all seiner Produkte übernimmt – von der Gewinnung des Rohmaterials über die Produktion bis hin zum Recycling von Endprodukten.

Die Entscheidung für bestimmte Reinigungsprodukte (ob nun probiotisch oder nicht) und die unternehmerische Einstellung zum Housekeeping – nach Überzeugung von Mareike Reis sind das zwei Seiten ein und derselben Medaille. Das Herz der gelernten Hotelfachfrau und studierten Hotelbetriebswirtin schlägt seit rund 20 Jahren für die Hotellerie. Ihre Unternehmensberatung ist auf das Housekeeping spezialisiert. In diesem Bereich sieht die gebürtige Badenerin und Wahl-Münchenerin große Defizite innerhalb der Branche: „In vielen Betrieben fehlen Wertschätzung und Verständnis.“ Im Grunde genommen sei das verblüffend. Denn: „Exzellenter Raum-Service und kundenorientierte Kommunikation – es gibt keine stärkere Kombination, um Hotelgäste dauerhaft zu halten.“

Im Dialog mit den Mitarbeitern

Umso unverzichtbarer ist es nach Meinung von Mareike Reis, dass das Personal qualifiziert und langfristig an das Haus gebunden wird. Dann schlägt sie einen Bogen zum Reinigungsmittel-Thema: „Dem Personal sollte nicht einfach etwas vorgesetzt werden. Sinnvoll ist es, wenn die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in die Auswahl von Reinigungsmitteln einbezogen werden.“ Schließlich seien sie es, die täglich mit den Produkten zu tun hätten. Ökologie sei zweifellos ein herausragender Aspekt. Allerdings sind der Fachfrau Reinigungsmittel bekannt, die öko-

Das Housekeeping ernst nehmen: Expertin Mareike Reis (r.) plädiert für mehr Wertschätzung für diesen Wirkungsbereich.



Produkte

- Als eine der Marktneuheiten 2018 hat Ecolab den KitchenPro Oxy für die Küche vorgestellt, einen gebrauchsfertigen Desinfektionsreiniger auf Basis von Wasserstoffperoxid. Nach Unternehmensangaben ist er frei von Duftstoffen und wurde speziell für die einfache Reinigung und Desinfektion einer Vielzahl verschiedener Oberflächen entwickelt.
- Das Quick & Easy System von Werner & Mertz Professional (Tana Chemie) will als mobiles Dosiersystem für eine sichere und ergonomische Reinigung überzeugen. Die neue Generation des Quick & Easy Systems bietet eine integrierte Trainingsplattform, die auch Quereinsteigern in der Reinigungsbranche einen schnellen Start ermöglicht. Anschauliche Videos zeigen die Reinigungsprozesse und geben zahlreiche Hinweise, um typische Anwendungsfehler zu vermeiden. Alle Quick & Easy-Produkte sind Cradle to Cradle GoldTM-zertifiziert. In der Kategorie „Material-Gesundheit“ erzielten sie sogar Platin. Ferner sind alle Produkte mit dem EU-Ecolabel ausgezeichnet.
- Diversey hat die auf 100 Prozent natürlichen Inhaltsstoffen basierende Händedesinfektion „Sure Instant Hand Sanitizer“ auf den Markt gebracht. Das neueste Produkt der Sure-Linie ist wie alle Produkte des Sortiments laut Hersteller rein natürlich und aus erneuerbaren Ressourcen hergestellt. Bei dem neuen Produkt handelt es sich um ein registriertes Biozid, das seine Wirksamkeit als Desinfektionsprodukt unterstreicht. Herkömmliche Händedesinfektionsmittel enthalten häufig reizende Stoffe und sind als Gefahrstoff gekennzeichnet. Die Sure-Händedesinfektion ist hingegen völlig kennzeichnungsfrei.

logische Kriterien erfüllen und sich trotzdem negativ auf Hände oder Haut des Personals auswirken. Hier zeige sich exemplarisch, wie sinnvoll und notwendig der regelmäßige Dialog mit dem Housekeeping-Team sei. Die Ergonomie der Gerätschaften, die bei den Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten eingesetzt werden, ist nach Auffassung von Mareike Reis ebenfalls ein wichtiges Stichwort. Grund: „Wenn Betriebsverantwortliche ihre Beschäftigten durch entsprechende Mittel und Maßnahmen vor Rückenschmerzen und anderen körperlichen Belastungen bewahren, drücken sie dadurch nicht zuletzt ihre Wertschätzung aus.“

Hygienemängel rund um die Welt sichtbar

Und: Sie handeln betriebswirtschaftlich clever, weil Krankschreibungen Betriebe bekanntlich richtig teuer kommen können.“ Aktuell machen Rückenschmerzen einen Großteil der Fehltage in den deutschen Unternehmen aus. Sie kosten die Wirtschaft jährlich einige Milliarden Euro. Ein weiteres Argument für die Tragweite einer professionellen Reinigung: Social Media machen den Kunden zum König in einer Art, wie wir es noch nie kannten. Alles wird per Knopfdruck geliked oder disliked und rund um die Welt sichtbar. Hygienemängel können direkt per Knopfdruck verbreitet werden und negative Publicity bewirken. Viele Betriebe sind mittlerweile dazu übergegangen, die Reinigung im Küchenbereich vertrauensvoll in die Hände eines Dienstleisters zu legen. Das ist ebenfalls eine Option. Doch auch hier liegt die Verantwortung am Ende beim Auftraggeber; sie kann nicht einfach an den Dienstleister delegiert werden. Nach den Erfahrungen von Mareike Reis lohnt es sich, Hersteller nach Produktpräsentationen vor Ort zu fragen – zahlreiche Firmen sind dazu gerne bereit.