

Reinigung

# SAUBERE SACHE

Stimmt die Hygiene nicht, hat das fatale Folgen, vor allem im Zeitalter von Social Media. Um so wichtiger ist es, das Fach-Personal hier zu beteiligen und zu motivieren.

Von Thomas Klaus

# D

**Das Herz von Mareike Reis** schlägt für das Gastgewerbe. Seit rund 20 Jahren ist die gelernte Hotelfachfrau und studierte Hotelbetriebswirtin in dieser Branche tätig, hat sich mit ihrer Unternehmensberatung auf Reinigungs-Fragen und das Housekeeping in der Hotellerie spezialisiert. Aber auch Caterern bietet sie ihre eher ungewöhnliche Dienstleistung an; sie sieht hier durchaus Handlungsbedarf.

## ERFAHRUNGEN DES PERSONALS

Ein großer Schwachpunkt zieht sich nach Überzeugung der gebürtigen Badenerin und Wahl-Münchnerin durch das

gesamte Gastgewerbe einschließlich Catering: „Grundsätzlich fehlt es in vielen Betrieben an Wertschätzung und Verständnis für die Leistungen, die das Reinigungspersonal erbringt.“ Das zeige sich zum Beispiel bei der Auswahl der Reinigungsmittel. Die entsprechenden Kaufentscheidungen würden häufig in der Chefetage getroffen. Mareike Reis merkt dazu im Gespräch mit *Cooking + Catering inside* an: „Meines Erachtens nach sollte dem Personal nicht einfach etwas vorgesetzt werden. Viel sinnvoller ist es, wenn die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in die Auswahl von Reini-

NUR IN ZUSAMMENARBEIT MIT DEM FACH-PERSONAL KÖNNEN HYGIENE-STANDARDS EINGEHALTEN WERDEN.



”

„IN DEN BETRIEBEN FEHLT ES OFT AN WERTSCHÄTZUNG FÜR DIE LEISTUNG DES REINIGUNGSPERSONALS.“

Mareike Reis,  
Unternehmensberaterin

## NEWS

### Ecoblab

Als eine der Marktneuheiten 2018 hat Ecoblab den KitchenPro Oxy für die Küche vorgestellt. Das ist ein gebrauchsfertiger Desinfektionsreiniger auf Basis von Wasserstoffperoxid. Nach Unternehmensangaben ist er frei von Duftstoffen. Entwickelt wurde er speziell für die einfache Reinigung und Desinfektion einer Vielzahl verschiedener Oberflächen. Die Einwirkzeiten seien kurz und die besonders schnelle Wirksamkeit durch die H2O2-Technologie gewährleistet, heißt es.

### Diversey

hat eine auf 100 Prozent natürlichen Inhaltsstoffen basierende Händedesinfektion auf den Markt gebracht. Diese nennt sich „Sure Instant Hand Sanitizer“. 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 als Desinfektionsprodukt wirkt. Herkömmliche Händedesinfektions-Mittel enthalten häufig reizende Stoffe und sind als Gefahrstoff gekennzeichnet, zum Beispiel entflammbar oder reizend für die Augen. Die Sure-Händedesinfektion ist hingegen völlig kennzeichnungsfrei. Zudem lasse sich der hautfreundliche Schaum gut auf den Händen verteilen, so Diversey.



FOTOS: Mareike Reis, Torck





gungsmitteln einbezogen werden.“ Schließlich seien sie es, die täglich mit den Produkten zu tun hätten. Mitbestimmung an dieser Stelle ist nach Ansicht von Mareike Reis außerdem ein Mosaiksteinchen hin zu motivierteren Angestellten, die sich dem Betrieb verbunden fühlten.

Ökologische Aspekte sind heutzutage bei der Anschaffung von Reinigungsprodukten ein herausragender Aspekt. Das weiß auch Mareike Reis. Allerdings sind der Fachfrau Reinigungsmittel bekannt, die ökologische 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 den Reinigungskräften sei. Nach ihren Erfahrungen zu fragen, das könne Gold wert sein.

#### HERSTELLER SIND ZU PRODUKT-PRÄSENTATIONEN BEREIT

Nach den Erfahrungen von Mareike Reis lohnt es sich, Hersteller nach Produktpräsentationen vor Ort zu fragen – zahlreiche Firmen sind dazu gerne bereit. Die Ergonomie der Gerätschaften, die bei

DIE MITARBEITER ENTSCHIEDEN SELBST, WIE ERNST SIE DAS THEMA HYGIENE NEHMEN.

den Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten eingesetzt werden – sie 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. Und: Sie handeln betriebswirtschaftlich clever, weil Krankschreibungen Betriebe bekanntlich richtig teuer kommen können.“ Aktuell machen Rückenschmerzen einen Großteil der Fehltagel in den deutschen Unternehmen aus und 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 die Verantwortung kann nicht einfach an den Dienstleister delegiert werden. Am Ende liegt diese beim Auftraggeber.

## UNTERSTÜTZUNG VON VIELEN SEITEN

Wenn sich Caterer über Reinigungs- und Hygiene-Themen informieren wollen, können sie Unterstützung von den Gesundheitsbehörden, der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) und von Branchenfachverbänden wie dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband oder dem Partyservice-Bund Deutschland erwarten. Außerdem helfen diverse Hersteller und Vermarkter der entsprechenden Produkte.

In vorderster Linie hat sich hier zum Beispiel das Unternehmen Dr. Schnell positioniert. Es steht Caterern, Gastronomen und Hoteliers unter anderem mit Vor-Ort-Analysen und Personalschulungen bei; die Schulungen werden häufig online abgewickelt. Dabei ist Nachhaltigkeit einer der Schwerpunkte. Denn der Hersteller beansprucht

„DEM PERSONAL NICHT EINFACH ETWAS VORSETZEN. ES SOLLTE EINBEZOGEN WERDEN.“

Mareike Reis

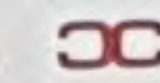


auf diesem Gebiet eine Pionierrolle für sich: 2013 wurde Dr. Schnell beim Deutschen Nachhaltigkeitspreis unter die drei nachhaltigsten Marken Deutschlands gewählt. 2014 und 2017 folgte die Auszeichnung „Top 100 Great Place to Work“.

#### INTELLIGENTES REINIGEN FÜR MEHR QUALITÄT

Auch auf dem Internet-Portal [www.hygiene-netzwerk.de](http://www.hygiene-netzwerk.de) werden Fragen aus der Praxis der Caterer, Gastronomen und Hoteliers gestellt und beantwortet. Das Hygiene-Netzwerk ist ein Zusammenschluss von Unternehmen aus dem Hygiene-Bereich. Unter den Partnern hat sich der Marktführer Tork, eine Marke des global operierenden Hygiene- und Gesundheitsunternehmens Essity, eingereiht. Tork propagiert besonders die Möglichkeiten der datenbasierten Reinigung. Deren Konzept etwa auch für

größere Veranstaltungen und Events: Die Sensortechnologie in den Spendern und Besucherzählern misst Füllstände und Besucherzahlen in Echtzeit. Einfache Datenanalysen und eine unmittelbare Übersicht über die Einrichtungen reduzieren den Zeit- und Arbeitsaufwand.

Nach Unternehmensangaben verbessern Echtzeitdaten zum tatsächlichen Reinigungsbedarf die Reinigungsabläufe in dreierlei Hinsicht. Das Team arbeitet mit maximaler Effizienz und verschwendet keine Zeit mehr, weil es den genauen Handlungsbedarf kennt. Das Team ist motivierter, weil jede seiner Aktionen tatsächlich von Bedeutung ist. Und: Leere Spender, unsaubere Waschräume oder andere schmutzige Bereiche werden ausgeschlossen. Intelligentes Reinigen sorgt also für mehr Qualität. 

#### NEWS



#### Hobart

Marktführer Hobart hat seine Gläser- und Geschirrspülmaschinen weiter entwickelt. Zum Bedienkomfort gehören zum Beispiel die Top-Dry-Trocknung, die manuelles Abtrocknen und Polieren überflüssig macht, und das Maschinen-Feature Vapostop; es eliminiert den herausströmenden Dampf. Die Steuerung Visiotronic-Touch fällt durch ein farbiges Touch-Display und die Frontseite der Untertischmaschinen-Modelle durch ein modernes Design auf. Im Sinne der Küche 4.0. bietet Hobart die App Washsmart an. Mit der lassen sich per Knopfdruck umfassende Informationen über den Status der neuen Gläser- und Geschirrspülmaschinen abrufen.

#### Palux

hat seine Gläserspülmaschine GLE-T optisch optimiert. Neu ist das Bedienkonzept, das den Betriebszustand über die große, mehrfarbige LCD-Anzeige noch besser visuell darstellt. Außerdem lässt sich diese Gläserspülmaschine perfekt in die neuen Thekenmöbel von Palux integrieren. Aufgrund einer Glas-Einschubhöhe von 300 mm bei einer Korbgröße von 400 x 400 passen auch hohe Gläser problemlos hinein. Mit drei Standard-Spülprogrammen erreicht die Palux GLE-T eine Leistung von bis zu 40 Körben pro Stunde. Das Klarspülsystem mit konstant hoher Nachspültemperatur und einem Wasserverbrauch von nur 1,5 Litern spart pro Spül-Vorgang bis zu 30 Prozent Wasser, Energie und Reinigungsmittel.

## Wie Sie.

Innovativ & Revolutionär

## BlueEvolution

Dampfsauger von beam für Industrie und Gewerbe.

Revolutionäres Reinigen durch

- Keimfreie Reinigung • Luftwäsche
- Hygienisch rein • 100% natürlich
- HACCP-zertifiziert • 93% Wasserersparnis



Weltneuheit!



Keimfreie Reinigung durch Trockendampf und UVC-Licht.

Überzeugen Sie sich persönlich bei einem kostenlosen Vorführtermin: 08337 7400-21 • www.beam.de