



The clean solution

#RestartGastro: Hygiene sicherstellen durch geeignete Spültechnik

Deutschland bewegt sich wieder in Richtung Normalität: Kindergärten, Schulen und Museen öffnen, auch Gastronomen dürfen die Tische wieder eindecken. Doch sie müssen bestimmte Auflagen und Hygienevorschriften beachten. Der Neustart birgt viele Fragen zu Hygiene und Umsetzung – zumal die Regelungen pro Bundesland unterschiedlich sind. Wo sind sie zu finden und was ist speziell in der Spülküche zu beachten? Das klären wir im Beitrag.

Auf dem Weg zur Normalität

Abstandsregelungen und Personenzahlbeschränkungen sind von Land zu Land unterschiedlich. Doch welche Maßnahmen helfen künftig, die Hygiene in Hotels, Bars und Restaurants zu sichern? Für Deutschland gibt der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA konkrete Regelungen vor. Und wie können die Betreiber von Gastronomie und Hotels sicher gehen, dass sie den Virus nicht über Gläser, Besteck und Geschirr verbreiten? Der DEHOGA rät Geschirr bei mindestens 60 Grad maschinell zu spülen. Die Regelungen zum Neustart für jedes Bundesland hat der Verband auf seiner Website unter dem Menüpunkt „Wiedereröffnung“ zusammengestellt. Thorsten Statkus, Vertriebsaußendienstmitarbeiter MEIKO Deutschland GmbH, kann das im Interview nur unterstreichen.

Wie können sich Gastronomen und Hoteliers in punkto Hygiene in der Spülküche absichern?

Ich denke, dass wir alle das Thema Hygiene noch mehr in unser Bewusstsein rücken müssen. Für die Gastronomen und Hoteliers ist es wichtig zu wissen, dass sie am besten maschinell spülen und dafür eine entsprechend sichere Technik einsetzen sollten. Das setzt eine gute Planung im Spülbereich und im gesamten Ablauf voraus. Viele Fragen müssen bedacht und für alle Mitarbeiter geklärt werden, z. B.: Wo stelle ich verschmutztes Geschirr ab? Wie schütze ich mich selbst? Wie fasse ich sauberes Geschirr an?



#RestartGastro: Hygiene sicherstellen durch geeignete Spültechnik

Was müssen sie konkret beim Spülen von Geschirr, Gläsern und Besteck beachten?

Gerade im Hinblick auf das hochansteckende Corona-Virus ist eine absolut sichere Reinigung von möglicherweise kontaminierten Gläsern, von Besteck und Geschirr im Ernstfall lebensrettend. Unsere gewerbliche Spültechnik erzielt durch den gesicherten Reinigungsprozess eine sehr hohe Keim- und Virenfreiheit. Hier wirken Waschmechanik, Reinigungsmittel, Temperatur und Zeit im Zusammenspiel. Beim manuellen Spülen (von Hand) ist eine dauerhafte Inaktivierung von Corona Viren nicht realistisch möglich.

Wie können sich Gastronomen bei den Spültechnikherstellern absichern?

Gastronomen sollten darauf achten, dass die Spülmaschinen entsprechende Zertifikate aufweisen. Virologe und Hygieniker PD Dr. Dr. Friedrich von Rheinbaben vom Hygieneinstitut HygCen-Institut Schwerin hat die Sicherheit der MEIKO Reinigungsverfahren bescheinigt. Wir können mit Recht behaupten, das alles was in unseren Spülmaschinen gespült wird, danach coronavirenfrei ist.

Anlagen:



Thorsten Statkus, Außendienstmitarbeiter bei MEIKO Deutschland



The clean solution

#RestartGastro: Hygiene sicherstellen durch geeignete Spültechnik

Zertifikate zur viruziden Wirksamkeit der Aufbereitungsverfahren für Geschirr in Meiko Spülmaschinen

MEIKO Korb- und Bandtransportspülmaschinen

https://www.meiko.de/fileadmin/Aktionen/Coronavirus/Zertifikat_HygCen_2019-nCov_GG.pdf

MEIKO Untertisch-, Hauben-, Top- und Utensilienspülmaschine

https://www.meiko.de/fileadmin/Aktionen/Coronavirus/Zertifikat_HygCen_2019-nCov_GK.pdf