24. JAHRGANG
51383

Verpflegungs-Management

Fachzeitschrift für professionelle Verpflegung

11 2023

Seniorenheime
Krankenhäuser
Reha-Kliniken
Betreutes Leben

ANZEIGE

Kulturelle Vielfalt | Schlucken mit System | Nachhaltig sauber

Daniel Reinhardt / Beam

Die HACCP-zertifizierten Dampfsaugsysteme der Blue-Evolution-Baureihe von Beam sind auch für die Reinigung in der Lebensmittelindustrie geeignet.

Hygiene-Konzepte für Care-Küchen

Nachhaltig und zeitgemäß

Das Thema Nachhaltigkeit gewinnt auch für Gesundheitseinrichtungen zunehmend an Bedeutung. Doch gerade im Bereich der Hygiene sind oftmals Zweifel vorhanden, ob mit umweltfreundlichen Reinigungsmitteln oder gar chemiefreien Green-Cleaning-Konzepten die strengen HACCP-Vorschriften eingehalten werden können. VerpflegungsManagement hat bei Hygiene-Herstellern nachgefragt.

Das Thema Nachhaltigkeit im gewerblichen Küchenbereich ist inzwischen ein fester Bestandteil und wird auch in Zukunft immer wichtiger werden. Viele Kunden schreiben sich das Thema auf die Fahne und bewerben den Bereich proaktiv“, sagt Frank Zander, zuständig für die Leitung Vertrieb Hygiene bei Etol Eberhard Tripp. Auch Matthias Juranek, Produktmanager Großküchenhygiene bei Dr. Schnell, beobachtet im Bereich der Reinigung einen Trend weg vom reinen Produktdenken hin zu nachhaltigen, ganzheitlichen Hygiene-Gesamtkonzepten über ökologische Produkte hinaus. Seiner Meinung nach müssten daher auch in Bereichen wie Technik, Service und Schulungen nachhaltige Angebote umgesetzt werden.

Dima_Sidelnikov/iStock

Dr. Schnell empfiehlt Kunden, für die Hygiene in der Care-Küche vor allem Produkte mit Typ-1-Umweltlabeln wie dem EU-Ecolabel oder dem „Nordic Swan Label“ zu verwenden.

Das Umdenken und infolgedessen das Umdenken in puncto nachhaltige Hygiene erfordere jedoch Geduld, weiß Robert Wiedemann, Geschäftsführer von Beam. Er erklärt: „Bei der Hygiene in der Care-Küche ist in den vergangenen Jahren schon ein Trend hin zu mehr Nachhaltigkeit zu erkennen, allerdings ist dieser Prozess noch sehr schleppend.“ Andere Branchen seien hier schon viel weiter, dabei könnten auch viele Care-Küchen längst auf nachhaltigere Reinigungssysteme mit Dampf umstellen und so weitestgehend auf Chemie verzichten, zeigt sich der Hygiene-Spezialist überzeugt.

Alternativen sind vorhanden

Robert Diede, Hygienefachkraft, Gesundheitsaufseher und BDSH-geprüfter Sachverständiger für den Bereich Lebensmittelhygiene und Lebensmittelsicherheit sowie Sales Development Manager bei Ecolab Deutschland, erklärt: „Hygiene war und ist ein wesentlicher Bestandteil, um die Lebensmittelsicherheit zu ga-

rantieren. Gesetzliche Grundlagen hierfür sind ausreichend vorhanden. Hierfür müssen entsprechende Produkte eingesetzt werden. Die Auswahl der Wirkstoffe ist aber begrenzt.“ Relativ neu auf dem Markt seien jedoch Produkte auf Basis von Wasserstoffperoxid-Formulierungen. Diese können dem Experten zufolge wesentlich dazu beitragen, das Thema Nachhaltigkeit zu fördern, da der Wirkstoff zu Sauerstoff abgebaut werde. Weiterhin besitze diese Wirkstoffformulierung auch ein sehr breites Wirkungsspektrum. Mit diesen Produkten könne mittlerweile eine Lösung angeboten werden, die in früheren Jahren nicht möglich war, betont Diede.

Etol

Für die Reinigung der gewerblichen Großküche hat Etol bereits 2010 die Etolit-Green-Serie auf den Markt gebracht. Diese ist mit dem EU-Ecolabel zertifiziert und wird ständig weiterentwickelt. Hier zu sehen: die Umfeldhygiene mit Etolmat ZDE / ZD2.

Verzicht auf Chlor und Phosphat

Hendrik van Heyden, zuständig für die wissenschaftliche Leitung Umweltmanagement bei Witty, versteht die Unsicherheit der Fachkräfte in den Großküchen in Bezug auf nachhaltige Reinigungsmittel und deren Hygienesicherheit. Er sagt: „Die Vermeidung lebensmittelübertragener Erkrankungen hat in der Care-Küche höchste Priorität. Ein Eigenkontroll-System muss eingerichtet, die Maßnahmen der Basishygiene beachtet werden. In diesem eng gesetzten Rahmen ist es nicht einfach, Spielräume für ökologische Nachhaltigkeit zu finden – doch es gibt sie.“ So sei schon viel gewonnen, wenn phosphatfreie Reiniger verwendet würden, um die Abwässer weniger zu belasten, regt van Heyden an. Besonders umweltschonende Produkte für die Geschirrreinigung und Reinigung erkenne man anhand des EU-Ecolabels und der Bezeichnung „Verde“. Hier sei mittlerweile eine breite und wirksame Produktpalette auf dem Markt. Für den Experten steht fest: „Die Verwendung von chlorhaltigen Reinigern ist längst nicht mehr nötig.“ Allerdings sei ohne detaillierte Vorgaben, wie es sie zum Beispiel für das gewerbliche Spülen und die Reinigung gebe, eine korrekte Bewertung der Umweltauswirkungen von Rezepturen und Systemen schwierig – auch für die Hersteller. Wo Vorgaben fehlten, setze Witty sich eigene Ziele, basierend auf Life-Cycle-Assessments oder der „Product Sustainability Score Card“, führt der Hygiene-Fachmann an.

Vorteile von Dosiersystemen

Die Anbieter von Reinigungslösungen sind sich zudem einig, dass Dosiersysteme eine wichtige Rolle spielen. Sie helfen, nur so viel Reinigungsmittel zu verwenden, wie nötig ist, und verhindern neben Über- auch Unterdosierungen. „Damit werden gleichzeitig Ressourcen und Material geschont. Eine automatische Dosierung kann Kosten und Zeit sparen, muss allerdings auch regelmäßig überprüft und gewartet werden“, sagt Matthias Juranek von Dr. Schnell. Der Hersteller fördert den Einsatz sowohl smarter als auch manueller Dosiersysteme bei Kunden, um Verbräuche zu minimieren, Produktverschwendung zu verhindern und nachhaltiger zu arbeiten.

Weniger Plastik(Müll) ist mehr Nachhaltigkeit!

Mit innovativen Verpackungen und Produkten Müll vermeiden.

ECOLAB® PROTECTING WHAT'S VITAL™

© 2023 ECOLAB™ USA Inc. All rights reserved.

Als starker Partner für Senioren- und Pflegeeinrichtungen unterstützt Ecolab Sie dabei plastikfrei zu werden. Die Vermeidung von Plastikmüll ist dabei oberstes Credo in der Entwicklung der Ecolab Produkte und Systeme.

Weniger Abfälle durch geringeren Produktverbrauch und Hochkonzentrate. Mit Apex und Oasis Pro – den Profis für Küche und Bewohnerräume.

Tel.: +49 (0)2173-599-1-900 · Mail: VertriebsinnendienstInstDE@ecolab.com

www.ecolab.com

Robert Diede führt einen weiteren Vorteil von Dosiersystemen an: „Durch den Einsatz unserer Nachfüllflaschen wird auch ein Produkt bis zum letzten Tropfen aufgebraucht und somit nicht wie früher in der Eimermethode dann über die Kanalisation entsorgt. Das schützt unsere Umwelt."

Bei Etol wird der Prozess der Reinigung ganzheitlich betrachtet. „Zu einem brillanten und hygienisch einwandfreien Spülergebnis gehört mehr als das richtige Spülmittel. Deshalb nehmen wir bei unseren Kunden vor Ort alle Faktoren in den Blick, die das Ergebnis beeinflussen", sagt Wolfgang Gauss, Technischer Leiter Hygiene im Unternehmen. Spül- und Dosiertechnik zählten dazu genauso wie die Wasserqualität, die Zusammensetzung des Reinigungsmittels oder die Temperatur. „Wir gehen erst, wenn alles perfekt aufeinander abgestimmt ist. Im Anschluss begleiten wir unsere Kunden kontinuierlich, zum Beispiel mit Kontroll- und Wartungsarbeiten. So interpretieren wir nachhaltiges Arbeiten", betont Gauss.

Ecolab

Ecolab bietet speziell im Sektor Green Cleaning für die Hygiene in der Care-Küche die komplette Clean-Serie für den Bereich Geschirraufbereitung und Küchenumfeld an.

Chemiefreie Hygienesysteme

Beim Thema chemiefreie Lösungen gehen die Meinungen der Hygienehersteller jedoch weit auseinander. „Chemiefreie Systeme müssten gerade im Care-Bereich noch eine viel größere Rolle spielen. Die Verantwortlichen müssten noch viel mehr darauf achten, dass beim Reinigen keine Rückstände oder gar Tenside zurückbleiben, die Speisen kontaminieren können. Gerade auf Flächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden, ist es besser, gar keine Chemikalien einzusetzen", sagt Robert Wiedemann. Er weiß aber auch, dass chemiefreie Hygienesysteme an ihre Grenzen stoßen, wenn es um Desinfektion geht. Das sieht Wolfgang Gauss ganz anders: „Im Bereich der Care-Verpflegung ist der Verzicht auf chemische Produkte kritisch zu betrachten. Um ein hygienisch einwandfreies Ergebnis bei der Geschirraufbereitung sowie bei der Unterhaltsreinigung im gewerblichen Küchenbereich zu gewährleisten, bedarf es chemischer Produkte, die zusammen mit der Spültechnik und dem korrekten Handling vor Ort das erforderliche Maß an Prozesssicherheit garantieren." Sein Kollege Frank Grave, zuständig für das Keyaccount-Management, bekräftigt: „Wir sind überzeugt davon, dass aktuell der Einsatz von chemischen Produkten in der gewerblichen Küche unabdingbar ist. Wir setzen auf nachhaltige ökologische Produkte, die EU-Ecolabel-zertifiziert sind."

Hendrik van Heyden verweist wiederum darauf, dass man viele Daten und vertiefte Expertise benötige, um Systeme – chemiefrei oder nicht – in Bezug auf die ökologische Nachhaltigkeit seriös vergleichen zu können. „Den Chemieeinsatz zu minimieren, ist im Sinne der Umwelt immer richtig. Das Gleiche gilt auch für den Ressourcenverbrauch sowie den CO_2-Ausstoß", lautet seine Einschätzung.

„Chemiefreie Systeme sollten unserer Meinung nach nur unterstützend eingesetzt werden", betont hingegen Matthias Juranek. Er plädiert für einen Verzicht auf berührungslose physikalische apparative Verfahren, insbesondere in Bereichen mit erhöhtem oder besonderem Infektionsrisiko. Grund dafür seien die derzeit noch fehlenden Prüfnormen zur desinfizierenden Wirkung,

Spülen mit Niedrigtemperaturen

Im Rahmen einer Testphase kam im Seniorenheim Oberbieber in Neuwied das Niedrigtemperatur-Spülmittel Klik Energy Verde von Witty zum Einsatz. „Von Anfang an war unser Interesse, mit einem neuartigen Niedrigtemperatur-Spülmittel die Energiekosten und den CO_2-Ausstoß zu senken, groß", sagt Christian Euteneuer (Foto), Geschäftsführer der GSD Seniorenheime in Rheinland-Pfalz. Die Wirksamkeit des Niedrigtemperatur-Spülmittels wurde im Vorfeld bereits durch ein wissenschaftliches Institut bescheinigt. Nun sollte es im Seniorenheim Oberbieber – mit 164 Pflegebetten das größte Haus des Unternehmens – in der Praxis getestet werden. Der Geschäftsführer erinnert sich zurück: „Die Testphase verlief von Anfang an reibungslos. Das Personal war der erste Profiteur: Je niedriger die Spültemperatur, desto

Michael Richter

weniger Feuchtigkeit entsteht. Das verbessert das Raumklima. Und auch das Geschirr ist nicht mehr so heiß beim Ausräumen." Das Ergebnis der Testphase begeisterte ihn, wie Euteneuer berichtet: „Mit der eingesetzten Winterhalter CTR-Maschine schafften wir bei der Temperaturabsenkung im Tank von 60 auf 50 Grad Celsius und im Boiler von 85 auf 75 Grad Celsius eine Stromkostenersparnis von 24 Prozent. Dadurch verbrauchen wir zirka 24.000 Kilowattstunden weniger Strom im Jahr." Mittlerweile werde das Niedrigtemperatur-Spülmittel in allen drei GSD-Pflegeheimen eingesetzt. *me*

Energieeffiziente Lösungen erfordern fast immer Investitionen in die Technik. Nicht so Klik Energy Verde: Das Niedrigtemperatur-Spülmittel lässt sich mit dem bestehenden Pulver-Dosiersystem von Witty wie jeder andere Reiniger dosieren.

wodurch deren zuverlässige Wirksamkeit nicht zweifelsfrei bewiesen sei.

Zertifizierte Nachhaltigkeit

Jeder Anbieter von Reinigungsmitteln für das Küchenumfeld oder die Geschirraufbereitung hat seine eigene Serie, die nach heutigen Standards entwickelt und teilweise auch zertifiziert ist. „Wir empfehlen unserer Kundschaft für die Hygiene in der Küche vor allem Produkte mit Typ-1-Umweltlabeln wie dem EU-Ecolabel oder dem Nordic Swan Label“, sagt Matthias Juranek. Dr. Schnell bietet für die Umfeldreinigung das stark alkalische Reinigerkonzentrat Gastro Pur Eco sowie das stark saure Reinigerkonzentrat Perocid Eco an. Die Kombination aus sauren und alkalischen Produkten ermögliche eine umfassende Reinigung aller anfallenden Verschmutzungen in einer Küche. Ergänzend gäbe es ein Tensid-freies, alkalisches Reinigerkonzentrat für die Bodenreinigung – zum Beispiel für Sicherheitsfliesen – in Küchen, das zur Grundreinigung eingesetzt werden kann.

Witty bietet seit mehr als einem halben Jahr das Niedrigtemperatur-Spülmittel Witty-Klik Energy Verde an. Hierzu erklärt Gregor Golz, Bereichsleitung Science bei Witty: „Durch die Absenkung der Spültemperaturen kann eine Spülküche den CO_2-Ausstoß um bis zu 30 Prozent senken – und das sind bei größeren Care-Küchen sehr beachtliche Zahlen: Sobald nur 100 Care-Küchen mit Bandanlagen auf das neue Verfahren umgestellt haben, sparen diese 100 Küchen über 500 Tonnen CO_2 ein.“ Dabei werde, so der Experte, der Sinnersche Kreis der Spülhygiene nicht ausgehebelt. Um die Hygiene abzusichern, komme ein desinfizierender Klarspüler zum Einsatz, der mit Aktivsauerstoff arbeite. Durch diese Kombination würden die hygienischen Anforderungen erfüllt.

Green-Cleaning-Konzepte

Als Alternative zu den Reinigungsmitteln offeriert Beam-Geschäftsführer Robert Wiedemann die Dampfsaugsysteme der Blue-Evolution-Baureihe, die nach dem HACCP-Standard zertifiziert und dadurch sogar für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie und in der Medizintechnik zugelassen sind. „Für die Küche ist eine hygienische Reinigung viel wichtiger als eine Desinfektion. Hier geht es doch darum, eine Kontamination mit Allergenen zu vermeiden. Bei herkömmlicher Reinigung mit Lappen ist immer die Gefahr einer Kontamination gegeben“, hebt Robert Wiedemann hervor.

Sensibilisieren und weiterbilden

Letztlich aber müssen neben der Wahl der Reinigungsmit-

menüMOBIL®
FOOD SERVICE SYSTEMS
PERFEKTE SPEISENVERTEILUNG MIT SYSTEM.
Ihr TÄGLICHES MENÜ unterwegs zu Ihnen.
Das kompakte Transportsystem sorgt mit optimaler Isolierung der kalten und der heißen Menügänge für einen perfekt temperierten Genuss. Hygienisch. Appetitlich. Ökonomisch.
MenüMobil · ClassicLine
1 Classic
2 Universal
3 EcoClassic
4 Inducook

A-6401 Inzing | Dr. Gustav-Markt-Weg 18
Tel.: 00 43/(0) 52 38/88 661
office@menu-mobil.com • www.menu-mobil.com
EIN UNTERNEHMEN DER HUPFER UNTERNEHMENSGRUPPE
HUPFER we make work flow · menüMOBIL FOOD SERVICE SYSTEMS · RÜTHER Food-Präsentation & Ausgabetechnik · trak Catering Solutions

tel die Themen Nachhaltigkeit und Hygiene von allen Beteiligten gelebt werden – vom Küchenmitarbeiter bis hin zum wirtschaftlichen Entscheider. „Nachhaltigkeit geht jeden etwas an. Aus unserer Sicht ist es wichtig, dass alle Beteiligten gemeinsame Ziele definieren und diese dann auch umsetzen“, sagt Wolfgang Gauss. Frank Zander betont: „Der Umgang mit den Produkten muss so sicher und einfach wie möglich sein und trotzdem ein hohes Maß an hygienischer Sicherheit garantieren.“

Durch gezielte Schulungen und auch entsprechende Informationen darüber, was der Einsatz von zum Beispiel der Clean-Serie in der Umwelt bewirkt, können nach Meinung von Robert Diede die Küchenmitarbeiter sensibilisiert werden. Er plädiert dafür, den Kunden konkrete Informationen an die Hand zu geben. Den Mitarbeitern müsse deutlich der Unterschied zwischen den einzelnen Produkten und ihrer Wirkung auf die Umwelt aufgezeigt werden.

Etol

Im Bereich der flüssigen Zentraldosierung setzt Etol auf die Vari-Box mit der passenden Dosiertechnik. Die Vari-Box ist ein geschlossenes System für Flüssigreiniger, das mehrfach wieder befüllt und dem Kunden bereitgestellt werden kann.

Vorbehalte ausräumen

Robert Wiedemann bietet Küchenteams an, im Rahmen eines Vor-Ort-Termins aufzuzeigen, wo sie am besten Dampf zur Reinigung einsetzen können. „Viele sind dann überrascht, wie einfach sich neue Lösungen auch bei ihnen implementieren lassen. In der Care-Küche sehe ich noch ein großes Potenzial. Man muss sich eben nur trauen, auch neue Wege zu gehen“, erklärt der Beam-Geschäftsführer.

Matthias Juranek weiß aber, dass die Sensibilisierung der Küchenmitarbeiter für das Thema Green Cleaning eine kontinuierliche Bemühung und Unterstützung von Seiten des Managements erfordert, um sicherzustellen, dass umweltfreundliche Praktiken fest in den Arbeitsalltag integriert werden. Er verweist auf das E-Learning-Portal „Dr. Schnell-Campus“ und bekräftigt: „Oft haftet ökologischen Produkten noch das Vorurteil an, sie wären nicht so leistungsfähig wie klassische. Entsprechende Vorbehalte können durch praktische Demonstrationen, in denen die Vorteile nachhaltigerer Reinigungsmittel präsentiert werden, abgebaut werden.“

Da das Unternehmen für die Produkte auf recyclingfähige Verpackungen mit hohem Recyclat-Anteil setze, sei es diesem auch ein Anliegen, auf die korrekte Entsorgung von Verpackungen aufmerksam zu machen, erklärt der Hygiene-Spezialist.

Martina Emmerich

IHO

Orientierungshilfe für Praktiker

Desinfektionsmittel werden in der Europäischen Union seit September 2013 entsprechend der Verordnung über Biozidprodukte (BPR, Verordnung (EU) Nr. 528/2012) reguliert. Die Zulassung ist ein zweistufiger Prozess, der zunächst die Wirkstoffe und in der zweiten Stufe die Produkte umfasst. Die Prüfung der Wirksamkeit der Produkte erfolgt vorzugsweise nach Methoden europäischer Normen. In Deutschland existieren darüber hinaus neben der Desinfektionsmittelliste des Robert Koch-Instituts (RKI) weitere, von unterschiedlichen Fachgesellschaften publizierte Desinfektionsmittellisten. Experten aus dem Fachbereich Gesundheitswesen im Industrieverband Hygiene & Oberflächenschutz (IHO) haben deshalb nun eine Broschüre zu häufig gestellten Fragen zur Sicherheit von Desinfektionsmitteln erstellt.

Laut Vorwort der neuen IHO-Broschüre sorgen die Vielfalt an Zulassungen und Registrierungen sowie diverse Methoden zum Nachweis der Desinfektionsleistung und unterschiedliche Desinfektionsmittellisten für Verunsicherung beim Anwender. Zudem werden von zahlreichen nationalen Fachgesellschaften Stellungnahmen publiziert, die einseitige Darstellungen beschreiben und abweichende Forderungen enthalten. „Unsere Spezialisten aus dem Fachbereich Gesundheitswesen haben eine notwendige Orientierungshilfe zu Anforderungen und Einsatz von Desinfektionsmitteln erarbeitet, um der zunehmenden Verunsicherung des Anwenders zu begegnen“, erläutert der IHO-Geschäftsführer Thomas Rauch.

sn

Die Broschüre zur Sicherheit von Desinfektionsmitteln beantwortet die häufigsten Fragen zu Regulierung, Klassifizierung, Wirksamkeit, Zuständigkeiten und Desinfektionsmittellisten. Sie kann über die Homepage des Industrieverbands heruntergeladen werden.

IHO