

G

Gastronomen und Caterern macht der zweite Lockdown extrem zu schaffen. Viele versuchen zumindest ein wenig vom Außer-Haus-Geschäft mitzunehmen, obwohl das eigentliche Geschäftsmodell oft nur bedingt dafür ausgelegt ist. Das mag dazu beitragen, eine gewisse Zeit wirtschaftlich zu überbrücken. Doch unabhängig vom Ende des Lockdowns ist für zahlreiche Unternehmen ein unternehmerisches Überleben dieses Jahres unsicher. Sicher hingegen scheint: Die schon jetzt strengen Hygienevorschriften für Küche, Gastraum und Veranstaltungsorte werden weiter verschärft. Wie die wirtschaftlich stark angeschlagene Gastronomie- und Cateringbranche auch diese weiter steigenden Anforderungen schaffen kann, steht auf einem anderen Blatt. Zumal die Lockdown-Order zeigte, dass die Politik bei ihren Entscheidungen keinerlei Rücksicht auf Betriebe mit noch so gut durchgeführten Hygienemaßnahmen nimmt.

Den Gastgebern bleibt nichts anderes, als darauf zu verweisen, dass ihre Betriebe den erforderlichen Stand der gesundheitlichen Vorgaben erfüllen. Dazu gehört vor allem der Nachweis eines durchdachten Hygienekonzepts. Das ist für Gastronomen nicht ungewöhnlich, denn im Grunde entsprechen die neuen Hygienevorschriften der Vorge-

Konzepte der Caterer für den Restart

Für die Zeit, wenn Events und Veranstaltungen wieder erlaubt sind, haben viele Caterer schon längst Konzepte entwickelt, die für einen hohen Virenschutz bei Gästen und Mitarbeitern sorgen sollen. Einer davon ist der Hamburger Caterer Tafelspitz.

Bevor Gäste die Räumlichkeiten betreten, finden sie die üblichen Hinweisschilder mit den verbindlichen Verhaltensregeln und Hygienemaßnahmen, Desinfektionsmittelspender sowie eine Gästeregistrierung über eine Gästeliste oder bei größeren Veranstaltungen über eine Guest Tracking App. Zudem werden vor Betreten der Event-Flächen Erkältungssymptome mit Wärmebildkameras detektiert und abgefragt.

Auch die Durchführung von Corona-Schnelltests am Eingang ist möglich.

Linien, Pfeile am Fußboden sowie Tensatoren verdeutlichen die vorgegebenen Laufwege der Gäste und helfen bei der Einhaltung der Abstandsregeln. Über ein Flow-Counting-System kann der Gästefluss gezielt gesteuert werden. Desinfektionsmittelspender zur regelmäßigen Handdesinfektion stehen in allen Bereichen (Akkreditierung, Speisen- und Getränkeausgaben, Waschräumen) standardmäßig zur Verfügung. Bei größeren Veranstaltungen werden Infrarotkameras (Wärmebildfunktion) an den Eingängen verwendet, um zusätzlich die Körpertemperatur der Gäste und Mitarbeiter zu messen.



weise der „Gefahrenanalyse kritischer Kontroll-Punkte“, also dem bereits längst bekannten HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Diese ist in Artikel 5 der EU-Verordnung Nr. 852/2004 zur Lebensmittelhygiene festgeschrieben und gilt seit 2006 für alle Unternehmen, die Lebensmittel produzieren, verarbeiten oder vertreiben. Daran ändert auch der Lockdown nichts.



Die viruzide Wirksamkeit des Handdesinfektionsmittels Skinman Soft Protect FF von Ecolab tritt nach **30 Sekunden ein**.

ALLES IN DEN GESCHIRRSPÜLER

Zu den Hygienestandards gehören viele Details im Betrieb, angefangen beim Geschirrspülen, über die Küche, den Gastraum, den Veranstaltungsort bis hin zu den Waschräumen. Da steckt der Teufel, beziehungsweise das Virus, im Detail. Wer denkt schon daran, dass nach dem Desinfizieren der Töpfe das Abtrocknen mit Papier oder einem Handtuch das Geschirr erneut kontaminieren kann? Daher sollte ein Trocknungs- oder Klarspülmittel im Spülwasser verwendet werden, um den Trocknungsprozess zu beschleunigen. Zudem rät Grnuldisk, Hersteller gewerblicher Geschirrspüler, auf eine manuelle Reinigung der Töpfe und Pfannen in einem Becken zu verzichten, weil mit dieser Methode schlicht keine Desinfektion des Geschirrs von Bakterien und Viren zu erreichen ist. Die sogenannte Virusinaktivierung lässt sich am besten erreichen, wenn Temperaturen jenseits von

70 Grad auf den Krankheitserreger einwirken. Das schafft nur die Geschirrspülmaschine.

Wer allerdings Hygienekonzepte konsequent eingeführt hat, profitiert davon auch im Normalbetrieb. „Gastronomen und Caterer rechnen mit großem Andrang, wenn endlich wieder Gäste ins Restaurant oder auch zu Veranstaltungen kommen dürfen. Umso wichtiger wird es sein, gut vorbereitet zu sein“, sagt Rainer Jankowski, Verkaufsleiter bei Fincke-Hygiene. Das Unternehmen unterstützt hier mit Konzepten zu Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen, Produktauswahl und Einweisung der Mitarbeiter. Die beste Vorgehensweise für ein Hygienekonzept ist für Gastronomen, zusammen mit einem Dienstleister bei einer Betriebsbegehung die Abläufe und die vorhandenen Maschinen und Geräte, wie Spül- und Verarbeitungsmaschinen, zu betrachten. Aus dieser Analyse lassen sich schließlich auf den Betrieb abgestimmte Pläne für Reinigung, Hygiene und Desinfektion entwickeln.

Bei der Auswahl der Reinigungs- und Desinfektionsprodukte ist es wichtig, Materialverträglichkeit, Einwirkzeiten und Dosierung zu berücksichtigen. Denn die Reinigungsmittel müssen nicht nur für Sauberkeit, son-

dern in der Coronakrise vor allem für die Hygiene der Oberflächen sorgen. Was sie bewirken, beschreibt Hygieneexperte Sebastian Nann, Schulungsreferent bei Kärcher: „Im Küchenbereich ist eine regelmäßige Reinigung bzw. Desinfektion unerlässlich. Es gibt Oberflächen, die nicht desinfiziert werden müssen, auf denen sich aber dennoch organische und mineralische Verschmutzungen ablagern. In diesem Fall empfiehlt es sich, saures und alkalisches Reinigungsmittel im Wechsel anzuwenden. So wird durch die Reinigung den Mikroorganismen die Nährstoffgrundlage (Schmutz) entzogen. Beim Einsatz von saurem Reini-

gungsmittel ist es wichtig, Zementfugen vorzuwässern, damit keine Schäden entstehen. Oberflächen, die nach der Reinigung wieder mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, müssen mit Trinkwasser nachgespült werden. Wird mit einem Hochdruckreiniger gearbeitet, empfiehlt es sich, das Reinigungsmittel in Schaumform auszubringen. Die Vorteile sind, dass die Aerosolbildung minimiert wird, dass das Reinigungsmittel eine längere Einwirkzeit auf vertikalen Oberflächen hat und dass man bei der Reinigung später sieht, welche Flächen man schon bearbeitet hat. Ist nach der Reinigung eine Desinfektion erforderlich, so ist bei der Auswahl der Desinfektionsmittel wichtig, dass man auf das Wirkungsspektrum und das korrekte Vorgehen achtet.“

LUFT ZUM ATMEN

Kritisch ist ein weiterer wichtiger Bereich im Betrieb – die Luft in den Innenräumen. Denn gerade da verteilen sich die Coronaviren über Aerosole, also winzige Schwebeteilchen, die etwa beim Atmen und Sprechen entstehen und so für weitere Ansteckung von Mensch zu Mensch sorgen. Hilfreich gegen diese unsichtbaren Attacken über die Luft sind



Kontaktlose Seifen- und Desinfektionsmittelspender vermeiden zusätzliche Infektionspunkte.



Reduktion der Virenkonzentration im Produktionsumfeld, hier in einer Confitiserie: Die Dampfsaugsysteme von Beam reinigen auch die Raumluft.

Luftfilter oder ultraviolette Strahlen, welche die Virenkonzentration minimieren. Dampfsaugsysteme, wie die von Beam, einem Unternehmen aus Altenstadt in Bayern, saugen z. B. während der Reinigung die Raumluft an, inaktivieren die Viren in einem Wasserfilter mithilfe von UVC-Blauviolettlicht und geben die gereinigte Raumluft wieder ab.

Aber vor allem die Händedesinfektion ist ein besonders heikles Thema in der Gastronomie. Auch hier muss der Unternehmer nachweisen, dass er sich an alle einschlägigen Gesetze, Richtlinien und Verordnungen hält. Denn die Mitarbeiter im Betrieb können Überträger von Krankheitserregern sein. Deshalb gehört die Handhygiene mit zu den wichtigsten Maßnahmen zur Verhütung von Infektionen.

Hände können darüber hinaus als Infektionsquelle fungieren, wenn sich Mikroorganismen in den oberen Schichten der Haut oder in infizierten Läsionen vermehren und von dort freigesetzt werden, was in der Infektionsprophylaxe zu berücksichtigen ist. Bekanntes Beispiel: Es dürfen in Arbeitsbereichen mit erhöhter Infektionsgefährdung wie in der Küche aus diesem Grund an

Händen und Unterarmen beispielsweise keine Schmuckstücke, einschließlich Uhren und Eheringe, getragen werden.

Das konsequente Durchführen dieser Vorsichtsmaßnahmen bewährt sich gerade in der Coronakrise. Zur Unterstützung sind gute Handwaschmittel wichtig. Besonders wirksam gegen das Virus hat sich bei der Handdesinfektion gegen Bakterien, Hefen und Viren das Produkt Skinman Soft Protect FF von Ecolab gezeigt. Ein Test der Ruhr-Universität Bochum hat die Wirksamkeit gegen das Virus bestätigt, das Covid-19 verursacht. Die volle viruzide Wirksamkeit tritt laut Unternehmen nach einer Waschdauer von 30 Sekunden ein (nach EN 14476).

Neben den eingesetzten Reinigungsmitteln können auch technische Vorrichtungen in sensiblen Bereichen, wie den Handwaschbecken, punkten. Da weisen sich durchdachte Hygienekonzepte durch raffinierte Details aus. Ein hygienisches Händewaschen ermöglichen beispielsweise die Tubeless Seifen- und Desinfektionsspender für die Handhygiene, da sie kontaktlos bedient werden, wodurch zusätzliche Infektionspunkte vermieden werden.



Oberflächenreinigung ist die beste Methode, um Kontaktinfektionen vorzubeugen.

Neben technischer Ausstattung und der Einhaltung von Hygieneregeln spielt aber auch die Arbeitskleidung und der korrekte Umgang damit eine wichtige Rolle. Dienstleister für Berufskleidung wie beispielsweise AlSCO, Karlowsky oder CWS bieten neben der Bereitstellung von hygienisch einwandfreier Arbeitskleidung ein umfangreiches Sortiment an Hygieneprodukten, das von Masken oder Händedesinfektionsmitteln mit entsprechenden Spendern bis hin zu neuen Schmutzfangmatten mit Hygienehinweisen und einzuhaltenden Abstandsregeln reichen kann.