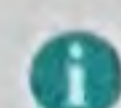


Putzmunter im Housekeeping

Bakterien freuen sich über Putzfehler



Mareike Reis ist Expertin für Housekeeping, Beraterin und Trainerin.

Mikrobiologische Sauberkeit sollte bei der heute angebotenen Desinfektionsmittel-Armada kein Problem mehr sein! Wer so denkt, hat den Kampf gegen die unsichtbaren Winzlinge schon verloren. Wer aber tiefer in die Fach-Materie einsteigt, gewinnt überraschende Erkenntnisse – und neue Hochachtung vor dem komplexen Spezialwissen der Reinigungsteams. Vorausgesetzt, bei der Anwendung werden keine Fehler gemacht. Erstaunlich viele Fehlerquellen resultieren aus mangelndem Fachwissen und aus Zeitnot. Da wird schon mal das Desinfektionsmittel gleich mit ins Wischwasser gekippt. Bakterien freuen sich über diesen „Seifen-Fehler“, denn die Attacke ist unwirksam.

Oft fehlt außer Zeit auch noch die sprachliche Verständigungsbasis. Wie sollen da das richtige Mittel in exakter Dosierung vermittelt werden? Wie die Desinfektionsschritte, das Beachten des Wirkspektrums oder das Bereithalten eines hygienischen Notfallplans? Wissen Sie jetzt auch nicht, wo Ihnen der Kopf steht?

Führen Sie sich nun unsere Mitarbeiter vor Augen, die oftmals mit wenig Deutschkenntnissen verstehen sollen, dass Desinfektionsprodukte unterschiedliche Wirkspektren besitzen und deshalb nicht verwechselt werden dürfen. Inhaltsstoffe sich in heißem Wasser sogar verflüchtigen, und damit das Desinfektionsmittel wirkungslos wird! Gleiches geschieht, wenn wir die Einwirkzeit unterschreiten, oder wenn zu viel Nässe auf der Fläche die Desinfektionslösung verdünnt und ihre Wirksamkeit einschränkt. Das sind nur einige Fehlerquellen von vielen. Desinfektion gelingt nur, wenn Zeit, Fachwissen und ein achtsames Vorgehen der Mitarbeiter gewährleistet sind.

Fisch, Soja oder

ALLERGIEN

Nehmen Unverträglichkeiten und Allergien wirklich zu? Und wie gehen Gastronomien mit den sensiblen Gästen um? Die AHGZ hat sich umgesehen.

Haben Sie glutenfreie Brötchen? Sie verarbeiten doch hoffentlich kein Soja in Ihren Gerichten? Von Hausmitteln bekommt ich Asthma! Solche Aussagen von Gästen hören Köche oder die Service-Kräfte im Restaurant immer öfter. Und das bestätigt auch die aktuelle bundesweite Umfrage der AHGZ.

„Wir beobachten seit etwa fünf Jahren eine deutliche Zunahme von Gästen mit verschiedenen Unverträglichkeiten und Allergien“, sagt Friedrich Pfeifferle, Inhaber des Gasthof Jägerstüble in Freudenstadt im Schwarzwald. Köche und Service hätten sich schon darauf eingestellt und wissen, ob und welche Zusatzstoffe die Gerichte enthalten und wie diese bei Unverträglichkeiten und Allergien der Gäste diese beeinträchtigen können.

Peter Schmitt, Paten im Liebbinger Landgasthaus in Kornscheid bei Düsseldorf, bestätigt die massive Zunahme von Unverträglichkeiten: „Immer mehr Gäste können sich keine Allergien und Unverträglichkeiten mehr leisten.“ Ein wenig werde die Angst durch entsprechende Verfühlungen auch geschürt, vermutet er. „Ja, All-



ergien und Unverträglichkeiten nehmen immer mehr zu, tritt bereits bei Kindern“, sagt Susi Mittermaier. Dies sei aber kein Problem, so die Inhaberin des Restaurants Insel Möhle in München, denn es sei für die Köche nur „Reise bis zu einer noch ungeübteren Küche, die auf Unverträglichkeiten Rücksicht nimmt“. den Speisekarten seien die eigene ausgewiesen. „Jedenfalls über Allergien in Wochen- und Tagesempfehlungen, unser Personalpersonal kennt die Gäste. Mit entsprechenden Allergien oder Unverträglichkeiten kann die Küche immer an dem Tag und wirklich sicherzugehen.“

So geht's in der Praxis

- Allergien und Unverträglichkeiten-ernstnahmen. Das kann viel Ärger ersparen, und die Gäste sind dankbar
- Ernährungsprobleme am Tisch des Gasts oder bereits schon bei der Reservierung abfragen
- Die 14 Hauptallergene müssen in der Karte ausgewiesen werden oder in einer Liste für den Service griffbereit sein
- Gluten- oder laktozfreie Gerichte auf die Karte schreiben