

Großküchenhygiene Alles sauber, also rein

Hygieneexperten setzen auf professionelle Spültechnik und systematische Reinigungsrituale. Nur so lässt sich Sauberkeit in gewerblichen Küchen dauerhaft garantieren.

Sammelfleisch, schimmelige Lebensmittel und schmutzige Gaststätten – viele Schreckensnachrichten aus der Gastronomie sorgten in den vergangenen Jahren für hege Diskussionen rund um die Großküchenhygiene. Aktuell wird sogar versucht, neben den amtlichen Kontrollen mit Ekellisten, Online-Anklagen und einem bundesweiten Smiley-System den unappetitlichen Zuständen den Garaus zu machen. Lebensmittelkontrollen nehmen somit zu. Gäste werden wachsamer. Und der Druck auf Gastronomen steigt. Auch Küchenanbieter sehen diese Missstände. Einige packen die Gelegenheit beim Schopf und bieten nun entsprechende Serviceleistungen zum weitgehend keimfreien Hygienestandard an.

Hygienebedarf als Marktchance nutzen Großküchenausstatter wie die Firma Cramer GastronomieSysteme aus Fuhlendorf bei Bad Bramstedt haben den erhöhten Beratungs-, Schulungs-, und Ausstattungsbedarf gewerblicher Küchen schnell erkannt. Und so gründete Cramer, ein norddeutscher Spezialist für Gastraumeinrichtungen und gewerbliche Küchentechnik 2010 die Marke Hygisis. Angeboten wird in Fullservicekonzept für Großküchen,

bestehend aus Reinigungsmittelbelieferung, Feinabstimmung der Spültechnik, Geräteverleih, Wartung, regelmäßige Inspektionen sowie Hygiene-Schulungen nach DIN 10514. „Nur durch eine regelmäßige Überwachung der Geräte und Unterweisungen der Mitarbeiter lassen sich verlässliche Hygienestandards in Küchen und Gaststätten garantieren,“ sagt Christian Fieback, Geschäftsführer der neuen Tochter Hygisis. Laut Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) muss jeder Gastronomiebetreiber ohnehin gewährleisten, dass jeder Betriebsangestellte, der mit Lebensmitteln arbeitet, mindestens einmal im Jahr in Fragen der Personalhygiene geschult wird.

Maschinen werden regelmäßig inspiziert Bei den Maschinen orientiert sich der Großküchenausstatter ebenfalls an etablierten Vorschriften. So werden alle Geräte und Räumlichkeiten der Kunden regelmäßig nach einem spezifischen Kontrollsystem geprüft und protokolliert. Das Dokument kann in das jeweilige HACCP – Konzept eingefügt werden. „Wir gehen bei jeder Belieferungstour durch das Haus und in die Küche und inspizieren sämtliche Spülmaschinen und Reiniger,“ erzählt Geschäftsführer Christian Fieback. Entscheidend für sauberes Geschirr sei beispielsweise die Dosierung der Reiniger und die entsprechende Wasseraufbereitung, so der Großküchen-Fachmann. Auch die Maschinen

Ihr Partner für professionelle Textilpflege Hotelwäsche-Service Leihwäsche-Service

Gern informieren
wir Sie auf unserem
Messestand
Nord Gastro Husum



KAPPELNER
Wäscherei & Nassreinigung

Telefon 04642 / 2160

www.waescherei-wulff.de info@waescherei-wulff.de

bleiben durch regelmäßige Wartungen und Inspektionen dauerhaft leistungsstark.

Wer mietet, bekommt Fullservice

„Wer nicht kaufen möchte, kann Spültechnik von Premium-Herstellern über uns auch mieten,“ sagt Hygisis-Chef Fieback. Bei einer Laufzeit von 48 Monaten sind Inspektionen alle drei Monate sowie eine Wartung alle zwölf Monate inklusive. Reiniger und Klarspüler werden auf individuelle Bedürfnisse abgestimmt. Alle Mitarbeiter werden eingewiesen und erhalten ein HACCP-konformes Protokoll. Der Hygienestandard wird somit systematisch konstant auf hohem Niveau gehalten. Gastronomen, die so eine verlässliche Fullservicebetreuung nutzen, werden sicherlich auf keiner Ekelliste zu finden sein. Sie bekommen allenfalls ein breit grinendes Smiley-Symbol.

HYGISYS, Hauptstraße 3
24649 Fuhlendorf

Tel: +49 4192 90 59 17 00

Email: sh@hygisis.de, www.hygisis.de

Verpackung
Werbung

Papierverarbeitung **Jahncke-papier**



Friedrich Jahncke GmbH & Co.KG

Borsigstraße 2 · 21465 Reinbek · Tel.040/650 601-0 · Fax 040/650 601-60
info@jahncke-papier.de · www.jahncke-papier.de

Besuchen Sie uns auf der Nord Gastro in Husum

GASTRONOMIEBEKLEIDUNG.DE

Finden Sie im großen Online-Shop eine tolle Auswahl an Koch-, Kellner-, Messe-, Fachverkäuferbekleidung, Kochmesser und Kochwerkzeuge, etc..

Wir besticken und bedrucken Ihre Berufsbekleidung.

Alfred Grages GmbH

Gastronomiebekleidung.de

Alter Schulweg 2-4, 24960 Glücksburg

Tel.: 04631/8624, Fax: 04631/3367

Email: info@gastronomiebekleidung.de

WIR ZIEHEN SIE AN...
SEIT ÜBER 60 JAHREN!

Anzeigenannahme Telefon 04551/1450, Telefax 04551/2504

MOBIL-CLEAN

Menschen für Sie

Telefon 0451 - 408 31 51

- ✓ Reinigung und Wartung von Lüftungsanlagen aller Art
- ✓ Mängelbeseitigung an Lüftungsanlagen
- ✓ Verkauf von Spezialreinigungsmitteln
- ✓ kostenloser Anlagencheck

MOBIL-CLEAN • Mengstrasse 12-14 • 23552 Lübeck

Jetzt NEU mit Schälbetrieb!

KARTOFFELN
AUS EIGENEM ANBAU
NATURGEDÜNGT

Kartoffel C. Lorenzen

Lange Redder 1 • 24896 Treia
Telefon 0 46 26 / 13 23