



ÖSTERREICHISCHES UNTERNEHMERMAGAZIN FÜR GASTRONOMIE, HOTELLERIE UND KAFFEEHÄUSER

AUSGABE 2019/05 JULI 2019 | PREIS: € 9,90

| Geflutet

Richtig reinigen und desinfizieren

| Getränkt

Sake in aller Munde

| Gelernt

So geht Social Media Marketing

Die Strandbar-Pioniere

Rudi Konar und Alexander Kaiser spielen gerne im Sand – in Wien, ohne Herrmann

EIN MAGAZIN VON
**SCI
AM**
MEDIENHAUS
SEIT 1964

Retouren an Postfach 555, 1008 Wien | Österreichische Post AG | MZ 042035849 M | SCIAM Fachmedien GmbH & Co KG, Geblergasse 95, 1170 Wien



ALLES SAUBER. BASTA!

Text: Elisabeth Waxmund

Hygiene in der Küche, so meint man, sollte in der Gastronomie Grundvoraussetzung sein. Kein Gastronom würde schließlich seinen Gästen bewusst Essen servieren, das mit Keimen oder anderen Mikroorganismen belastet ist. In der Praxis – oft aus Unwissenheit – passiert das aber viel zu oft. Basics in Reinigung und Desinfektion fehlen, die einfachsten Regeln der Hygieneverordnung werden nicht eingehalten. Im Falle einer Kontrolle kostet das; Geld, Nerven und Reputation. Doch Hygieneexperte Sascha Lehner hat eine ganz einfache Lösung: Schulen Sie Ihre Mitarbeiter!

Wer vermutet, dass in der Küche was nicht passen könnte oder Angst vor dem Lebensmittelkontrolleur hat, sollte sich Gedanken machen, eine Hygieneschulung für das Personal zu beauftragen. Dann kommt zum Beispiel Sascha Lehner vorbei. So wie kürzlich, als er in einer recht bekannten Pizzeria mit einigen Filialen in Wien eingeladen ist, um ebendas zu tun.

Die Mitarbeiter – schön authentisch – allesamt Italiener; daher steht Lehner ein Dolmetscher zur Seite. Und als erstes will sich der Hygieneexperte ein Bild machen: Was ist der Status? Wissen die Mitarbeiter, wie Küchenhygiene funktioniert? Und: Wo sind die Stolperfallen, die es zu entschärfen gilt?

Er bittet einen der Pizzabäcker, die Küchenoberfläche zu reinigen, wie er es auch im Alltag tut.

Mamma mia!

Michele, so heißt der arme Tropf, den es erwischt hat, trottet also los. Holt einen Kübel. Beziehungsweise versucht er das. Denn Michele braucht verdächtig lange, einen Kübel zu finden. „Ein sicheres erstes Anzeichen dafür, dass es keine ge-

regelten Abläufe gibt!“, attestiert Lehner. Dass Michele eigentlich zwei Kübel benötigt hätte, um den strengen Anforderungen der Guten Hygiene Praxis (GHP) gerecht zu werden, behält Lehner vorerst für sich – und steckt stattdessen einen Finger in den Kübel, den Michele nun mit Wasser gefüllt hat. Eiskalt, kein Spülmittel, nix. „Ohje“, denkt er, und hofft, dass die Leistungsschau sich noch zum Besseren drehen würde.

Leider wird er aber weiter enttäuscht. Michele flutet jetzt nämlich mit dem Wasser aus dem Kübel die Arbeitsfläche. Auf der einen Seite bildet sich eine Lache, wenig später tropft das Wasser bereits auf den Boden, die anderen Ecken der Arbeitsplatte sind hingegen noch trocken und ein bisschen mehlig. Völlig unbeachtet lässt Michele die Unterseite der Arbeitsfläche ... Dass Lehner die Augen rollt, merkt er nicht – im Gegenteil: langsam fühlt er sich sicher und kommt richtig in Fahrt. Beherzt zielt er mit einem Desinfektionsspray auf die Wasserpfütze – eins, zwei, drei; ein paar Schaumbläschen trudeln lustig in Richtung Tischkante. Schnell zückt er ein großes Wextex und schrubbt munter drauf los. Das Mittel verteilen und das Wasser wieder loswerden – das ist scheinbar der Gedanke dahinter, vermutet Sascha Lehner und versucht, einen gelassenen Gesichtsausdruck zu bewahren. „Finito“ – strahlt ihn

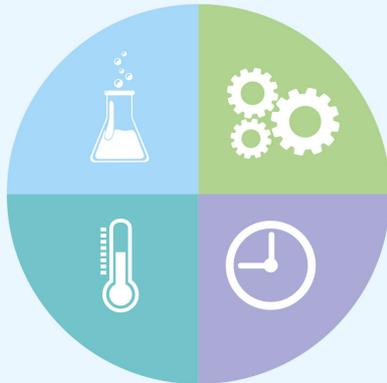


SASCHA LEHNER

ist diplomierte Hygienemanager und Küchenmeister, Lehrgangleiter und Trainer am WIFI Wien und Niederösterreich sowie Dozent an der Pädagogischen Hochschule Wien. Er leitet die Abteilung Qualitäts- und Umweltmanagement eines großen österreichischen Unternehmens.

Für gastronomische Betriebe bietet er unter der Marke „Lehnerhygiene“ Schulungen, Workshops und Hygiene Audits im Bereich Lebensmittelhygiene an. Er erstellt HACCP Konzepte und setzt diese gemeinsam mit den MitarbeiterInnen im Betrieb um.

www.lehnerhygiene.com | www.lehnerhygiene.blog



Der Sinner'sche Kreis

- **Chemie** | in Form von Reinigungsmitteln
- **Mechanik** | Lösung von Schmutz durch Schrubben und Wischen
- **Temperatur** | warmes oder kaltes Wasser je nach Reinigungsmittel
- **Zeit**

Reduziere ich einen Faktor – muss ich mit den anderen ausgleichen!

Michele plötzlich an und reißt den Schulungsleiter aus seinen Gedanken. Ein Blick auf die feuchtglänzende Arbeitsfläche bestätigt dessen Vermutung: Auf ein finales Trockenwischen hat der flinke Schrubber großzügig verzichtet.

Leute ziehen die Köpfe ein, als sie verstanden haben, was der Dolmetscher gesagt hat. Einige nicken. Lehner dreht sich zur Arbeitsfläche, die mittlerweile fast trocken ist – und deutet auf

A la Nonna – statt GHP

Situationen wie diese gehören zu Sascha Lehnert's Tagesgeschäft. „Gerade in familiengeführten Betrieben wird Hygiene oft so gelebt, wie daheim bei der Mama – oder der Oma. Da ist keine böse Absicht dahinter, es fehlt einfach das Grundwissen.“ Leider sei es so, dass im öffentlichen Bereich andere Hygienemaßstäbe angelegt werden müssten als daheim. „Wenn ich hier nur einen einzigen aggressiven Keim habe, den ich weitertrage und der sich in meiner Küche genüsslich vermehrt, stehe ich unter Umständen morgen in der Zeitung und kann übermorgen zusperrn! Ganz egal, ob meine Pasta die beste der Stadt ist oder nicht ...“

Die Anforderungen an Produktqualität, Haltbarkeit und mikrobiologische Unbedenklichkeit wären in der Hygieneleitlinie seit einigen Jahren verankert. „Die Vorschriften haben sich nicht geändert, was sich geändert hat, sind die Ansprüche der Gäste – die Toleranzgrenze ist in den letzten Jahren enorm gesunken. Außerdem sagt es mir der Gast nicht mehr persönlich, wenn er einen Hygienemangel entdeckt – ich erfahre das aus dem Internet; wenn es zu spät ist!“

Reinigung und Desinfektion – zwei Schritte zur Hygiene

Genau das versucht Lehner nun auch Michele und seinen Kollegen zu erklären. „Es geht nicht ums Gesetz, es geht um die Gesundheit eurer Gäste – und um eure Jobs.“ Die jungen

JETZT BEQUEM ONLINE BESTELLEN!

Entdecken Sie unser Komplettangebot und bestellen Sie alles zu Reinigung & Hygiene ganz einfach rund um die Uhr auf www.hollu.shop!

so geht sauber.

www.hollu.shop

hollu Systemhygiene GmbH | Tel. +43 5238 52800 | www.hollu.com



zwei kreisförmige Mehlsuren, die Michele Scheuerbewegungen nachzeichnen. Verhaltenes Gekicher.

„Bei der Reinigung sorgen wir einmal dafür, dass die Oberfläche optisch sauber ist“, erklärt Lehner. Er zaubert hinter einer Tür zwei Eimer hervor, einen mit heißem Wasser – zum Auftragen des Reinigungsmittels – und einen mit kaltem – zum Nachwischen. „Wenn ich das ordentlich mache“ er holt kurz Luft „oben UND auf der Unterseite der Platte – dann habe ich meine Mikroorganismen, die da Tarantella tanzen, schon ordentlich reduziert – um ungefähr 90 Prozent. Das Reinigungsmittel ist wahnsinnig wichtig, weil erst damit entziehe ich meinen Mikroorganismen den Nährboden, ok?“

Gemurmel und eifriges Kopfnicken. Lehner erklärt kurz den Sinnerischen Kreis: Temperatur, Einwirkzeit, Reinigungschemie und das mechanische Einwirken durch den Menschen. Ganz einfach sei das jedoch nicht, gibt er zu: Je nach Verschmutzungsart wäre zum Beispiel eine Wassertemperatur von über 50°C ideal um Fett zu entfernen, da es bei dieser Temperatur zu schmelzen beginnt. Verunreinigungen mit Eiweißkomponenten – zum Beispiel Nudelteig – sollten hingegen unbedingt mit Wasser unter 50°C geschrubbt werden. „Das Eiweiß koaguliert sonst womöglich und „brennt“ sich in der Oberfläche fest.“ Auch die Zusammensetzung des Reinigungsmittels wäre von Relevanz: „Alkalische Reiniger sind vor allem bei organischen Rückständen wie Fett und Eiweiß sinnvoll, anorganischen Ablagerungen wie Kalkstein bekomme ich besser mit einem sauren Reiniger weg!“ Ein Aufschrei aus dem Küchenteam: „Si, si – Essig und Zitronensaft – meine Nonna verwendet immer für Kaffeemaschine und Töpfe mit Kalkränder!“ Lehner grinst: „Na sehen Sie, ein gewisses Grund-Know-how ist da – wir müssen es jetzt nur ein bisschen verfeinern!“

Michele bereit inzwischen, dass er sich freiwillig gemeldet hatte – aber Lehner beruhigt ihn: „Ich bin Ihnen sogar dankbar, denn wir können jetzt die häufigsten Fehler, die beim Reinigen passieren – und zwar überall, nicht nur hier – fast alle abhaken.“ Wasserlachen begünstigten die Keimvermehrung, das falsche Reinigungsmittel verursache womöglich Schäden am Material, die falsche Konzentration führe dazu, dass die Oberfläche nicht sauber würde und „Wenn Sie nicht nachspülen, Junge – und nicht trocknen, wie glauben Sie, schmeckt Ihre nächste Pizza? Nach Meister Proper?“ Grölendes Gelächter signalisiert Sascha Lehner, dass ihn alle verstanden haben. Erste Lektion gelernt.

Endlich keimfrei!

Nachdem Lehner die Oberfläche gemeinsam mit Michele noch einmal ordnungsgemäß gereinigt hat, geht es ans Desinfizieren. „Das kann ich nur, wenn meine Arbeitsplatte ganz sauber ist, sonst ist die ganze Mühe umsonst. Und Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, muss ich desinfizieren – basta!“ Alle lachen und Paola meldet sich – sie hat sich das Putztuch geschnappt und will loslegen, als Lehner sie am Arm zurückhält und ihr zuraunt:

„Piano, piano, Signorina – ist das Tuch sauber?“ Schüchternes Kopfschütteln. Lehner grinst und drückt Paola ein frisches Tuch in die Hand. Paola stellt sich ganz gut an – dann kommt sie plötzlich ins Stocken. Zaghaft sprüht sie das Desinfektionsmittel auf die gereinigte Fläche auf, um es eine Sekunde später wieder abzuwischen. Fragend sieht sie Lehner an. „Grundsätzlich nicht ganz falsch, so hat man das früher gemacht – auch von der Nonna gelernt?“ Paola nickt eifrig. Lehner erklärt, dass die Desinfektion nur an den Stellen wirken könne, wo das Mittel die Oberfläche berührt hätte. „Ich weiß schon, wir sollen sparsam mit Chemie umgehen – aber zu wenig Desinfektionsmittel ist Sparen am falschen Ort.“ Außerdem könne das Mittel durch das Aufsprühen in die Atemwege gelangen. „Das gibt Verätzungen, das wollen wir nicht.“

Lehner stellt den Verschluss der Flasche von „sprühen“ auf „gießen“ und trägt das Mittel jetzt großzügig auf die Tischplatte auf. „Man nennt das die „S-Methode“ – da verteile ich mein Desinfektionsmittel jetzt mit einem sauberen Vlies S-förmig auf der Platte. Und zwar von hinten nach vorne und von links nach rechts.“ Während er es mit geschmeidigem Schwung vornimmt, bittet er Paola auf der Desinfektionsmittelflasche die empfohlene Einwirkzeit des Mittels nachzulesen. „Erst wenn das Mittel ausreichend lang eingewirkt hat, kann ich sicher sein, dass alle Mikroorganismen, die Gusto auf meine nächste Pizza hätten, abgetötet sind!“ Er bedeutet seiner eifrigen Assistentin, noch einmal nachzuwischen und zwinkert Michele zu: „Finito“, strahlt ihn der junge Mann an und alle klatschen. Lektion zwei: erledigt.

Lehner erläutert noch einmal kurz die Gefahr des bereits angesprochenen „Eiweißfehlers“: „Wenn ich Eiweiß auf meiner Arbeitsplatte habe und diese Stelle bei der Reinigung nicht erwische, dann beschützt das Eiweiß quasi die Keime. Ich brauche dann mehr Desinfektionsmittel.“ Einige Hände schießen in die Höhe: „Ist das nicht schädlich?“ Lehner bedankt sich für die wichtige Frage. „Natürlich. Daher kann ich Ihnen immer nur empfehlen: Beachten – und folgen Sie – unbedingt den Anweisungen auf den Chemiefaschen.“ Wieder eine Hand: „Und wenn ich nicht kann lesen Deutsch?“ Lehner hat eine Antwort: „Glücklicherweise sind die meisten Anleitungen mehrsprachig auf den Chemieprodukten aufgedruckt. Piktogramme helfen außerdem, das Beschriebene auch ohne Sprachkenntnisse zu verstehen.“ Er reicht eine Flasche durch. Eine wilde Diskussion entbrennt – sehr italienisch.

Zeig's mir!

Es hätte übrigens wenig mit Nationalitäten und Sprachkenntnissen zu tun – Anwenderfehler passierten, wo sich Menschen der Zusammenhänge nicht bewusst wären, so Sascha Lehner. „Daher halte ich Personalschulungen für so wichtig. Da sehe ich, was in einem Betrieb passiert; ich sehe, wie das Team arbeitet – ich werte nicht, ich erkläre das, was jeder einzelne wissen muss, um seine (Reinigungs-) Aufgabe optimal zu erfüllen.“ Ein effektives Reinigungssystem müsse vor Ort im Be-



trieb entwickelt werden, gemeinsam mit denen, die es anzuwenden hätten. „Wenn alle verstehen, was sie da tun, machen sie es auch richtig – es wird ihnen wichtig.“

Leihdienste mit der Reinigung zu beauftragen, so ist Lehner sicher, wäre daher meist nicht die optimale Lösung: „Auch diesen Leuten fehlt es oft an Know-how, zudem kennen sie den Betrieb nicht, wissen vielleicht nicht einmal, was wo verarbeitet wird – also, wo sie aufpassen müssen. Sie werden auch nicht gelobt, wenn sie etwas richtig machen – also geben sie sich auch nicht wirklich Mühe. Ich hab sogar schon erlebt, dass solche externen Reinigungskräfte nicht einmal passende Arbeitsbekleidung dabei hatten.“

Selbermachen ist jedenfalls die bessere Lösung, ist Lehner überzeugt – auch im Hinblick auf den ohnehin spürbaren Fachkräftemangel. „Schulen Sie Ihre Leute und investieren Sie in Weiterbildungen. Dadurch können Sie nicht nur sicher

sein, dass die Hygiene passt, sondern halten auch noch die Personalfuktuation gering, weil sich ihre Leute wohl fühlen.“

Alles glänzt

Der Schulungstag in der Pizzeria geht seinem Ende zu. Paola, Michele, Roberto und Nico erledigen die letzte Aufgabe – den Gastraum nach allen Regeln der frisch gelernten Kunst zu reinigen – mit Bravour. Es wird gekichert und gelacht – Wasser spritzt, ohne dass sich Pfützen bilden, Mops flitzen um die Ecken, und am Ende gibt es Applaus vom Chef und Pizza für alle. Lehner grinst zufrieden: „Jetzt wäre der perfekte Moment, für eine offizielle Kontrolle – ein Abklatsch lügt nie und wäre der perfekte Beweis, dass alles richtig läuft.“ Bevor er sich verabschiedet, teilt Sascha Lehner noch Urkunden aus – „Jetzt wissen alle, dass richtig Reinigen Arbeit ist. Aber eine, die sich lohnt – und belohnt gehört.“



INFO

holludus Culina: Reinigung und Desinfektion in der Küche!

Mangelnde Küchenhygiene birgt gesundheitliche Risiken für Ihre Gäste und Mitarbeiter. Mit holludus Culina können Sie die strengen HACCP-Vorgaben selbst im hektischen Küchenalltag einhalten und sind auch bei gesetzlichen Kontrollen auf der sicheren Seite. Denn in nur einem Arbeitsschritt reinigt und desinfiziert holludus Culina wirkungsvoll und effizient. Praktisch ist dabei, dass das Präparat frei von QAV-Rückständen, Alkohol und Chlor ist, was eine einwandfreie Reinigung von Flächen mit Lebensmittelkontakt ermöglicht. Zudem eignet sich die Produktinnovation zur

wöchentlichen Desinfektion von modernen Küchengeräten wie Eiswürfel- oder Eismaschinen, in denen oftmals sensible Materialien verbaut sind. Aluminium zum Beispiel kann mit den üblichen Desinfektionswirkstoffen wie Chlor nicht gereinigt werden – teure Reparaturen und Produktionsstillstände wären die Folge. holludus Culina ist materialschonend und wurde für alle wasserbeständigen Oberflächen und Bodenbeläge in Küchen und lebensmittelverarbeitenden Betrieben entwickelt. Ideal für Arbeitsflächen, Regale, Griffe und Fronten!



winterhalter®

Die neuen Untertischspülmaschinen der UC-Serie.

MEISTERSTÜCK

Geschaffen für Sie. Für die Zukunft bereit.



Intuitiv und komfortabel in der Bedienung. Absolut sicher und zuverlässig im Betrieb. Und in jedem Detail von höchster Qualität. Mit der neuen UC-Serie präsentiert Winterhalter die nächste Generation Untertischspülmaschinen. Die UC ist ein Stück Ingenieurskunst. Ein Profiwerkzeug für perfekte Spülergebnisse. Bereit für die Anforderungen von heute und morgen.
www.winterhalter.at