

HOGAPAGE

Das Magazin für Hotellerie & Gastronomie



HOGAPAGE

Fehlt Personal?
Dann nix wie los!

HOGAPAGE – BESTE
ONLINE-SPEZIAL-JOB-
BÖRSE FÜR HOTEL
UND GASTRONOMIE*

*1. Platz im Ranking der Spezialjobbörsen
für Hotel und Gastronomie bei der Qualitäts-
analyse 2022 von jobboersencheck.de –
gewählt von Arbeitgebern und Arbeitnehmern.



Ein Team, ein Ziel

Wenn alle Mitarbeiter für den Job brennen 18

Hollands Süden

Genuss in der Provinz 32

Cleverer Convenience 56

Großes Krabbeln

Neuartige Lebensmittel 38

Aperitif & Digestif 62

Urban Art Hotel Liebesbier

Smart meets Art 84

Hygiene bei Mehrweg 74

Wasser

So klappt der sachgerechte Spülprozess auch mit dem Mehrweggeschirr

Die einen haben's schon, andere sind noch mittendrin herauszufinden, worauf es im praktischen Gebrauch von Mehrweggeschirr ankommt. Unsere Experten helfen, den richtigen Weg zur hygienisch einwandfreien Pflege und Handhabe im Gastroalltag zu finden – mit smarter Technik und cleverem Zubehör.

Text: Karoline Giokas

Wer kennt es nicht aus dem privaten Bereich: Man öffnet die Spülmaschine und – oh nein, schon wieder sind die Mehrwegbehälter beim Spülvorgang umgekippt und mit Wasser vollgelaufen. Weder ein schöner Anblick noch hygienisch einwandfrei. In der Gastronomie ein absolutes No-Go!

Winterhalter weiß um diese Herausforderung: „Durch den Wasserdruck kippt Kunststoff-Spülgut aufgrund seines geringen Eigengewichts leicht um.“ Der Spülspezialist mit Sitz in Meckenbeuren hat daher ein ideal aufeinander abgestimmtes System, bestehend aus einer Spülmaschine, passenden Körben sowie spezieller Spülchemie, entwickelt, das saubere Becher und Bowls in unter zwei Minuten garantieren soll.

Die Becher werden beispielsweise beim Einschieben des Korbes automatisch durch einen Bügel fixiert und der Korb wird verriegelt. Körbe für Bowls und Schüsseln haben keinen Aufsatz. Durch ihre spezielle Form wird das Mehrweggeschirr aber sicher an Ort und Stelle gehalten. Bei Bedarf, zum Beispiel bei extrem leichtem Spülgut, kann zusätzlich der Spüldruck reduziert werden – mithilfe der variablen Spüldruckanpassung VarioPower. Die Restfeuchtigkeit des Reinigungsprozesses wird auf ein Minimum reduziert, sodass Schüsseln, Becher & Co. unmittelbar nach dem Spülen platzsparend gestapelt werden können.

Perfekt abgestimmtes Zusammenspiel

Bei Meiko sind in den vergangenen Monaten viele Kundenanfra-

marsch!



**SMART UND SEXY.
GEHT.**

DER NEUE GENIUS^{MT} mit **autoClean[®] PRO**.
Sauber auf Knopfdruck.



 **eloma**



Eine Spültechnik für jeden? Individuelle Lösungen sind heute gefragter denn je.



Großcaterer setzen beim Einsatz von GN-Mehrweg auf Tracking-Label.

gen zur Mehrweg-Reinigung eingegangen: „Es kam häufig die Frage auf, ob das vermehrte Spülen von Mehrweggeschirr die Anschaffung neuer Maschinen zwingend notwendig macht oder ob bestehende Maschinen optimiert werden können“, berichtet Henrik Hoffmann, Key Account Manager beim Unternehmen. „Tatsächlich hat Kunststoff gegenüber Glas oder Porzellan den großen Nachteil, dass sich in kleinsten Haarrissen des Materials Keime leichter ansiedeln können – diese gilt es im Spülprozess hygienesicher zu reinigen. Speziell von uns entwickelte Spülkörbe stellen mit sogenannten Schrägstellern sicher, dass sich Wasser und Reinigungsmittel optimal verteilen und das Geschirr optimal trocknen kann.“

Eine der größten Herausforderungen des Spülens von Mehrweggeschirr sieht Hoffmann in der richtigen Trocknung, da die Lagerung unter Hygieneaspekten komplexer ist als bei Keramik oder Glas. „Vor dieser

Schwierigkeit stehen gerade viele Betriebe gleichermaßen. Unabhängig davon, welches Mehrweggeschirr vor Ort zum Einsatz kommt, unterstützen wir unsere Kunden bei der Auswahl der richtigen Spültechnik.“

Eine universelle Spültechnik-Lösung gibt es aber nicht. Faktoren wie die Betriebsgröße, die räumlichen Bedingungen vor Ort und das Spülvolumen sind ausschlaggebend. Unterschätzt werde aber oftmals der Einfluss des richtigen Spülmittels und Klarspülers auf die Trocknungsfähigkeit von Mehrweggeschirr. „Viele unserer Kunden stellen eine signifikante Verbesserung fest, wenn sie die speziell auf ihre Maschinen abgestimmten Produkte verwenden“, so Hoffmann.

Nachhaltig und hygienisch? Und ob!

Michael Haupt, Geschäftsführer des Catering-Unternehmens A&Z Foodmanufaktur, fertigt täglich knapp 4.000 Essen für den Großraum Köln/Bonn/

Düsseldorf. Seine Philosophie: Das Essen soll nicht nur lecker, sondern vor allem täglich frisch, ausgewogen, gesund und abwechslungsreich sein. Nachhaltig zu sein, ist hierbei keine leere Phrase. „Wir setzen vermehrt auf die Kooperationen mit regionalen Anbietern wie Bäckern, Fleisch- und Gemüselieferanten aus der Region.“

Auch bei der Reinigung sind ökologisch-nachhaltige Produkte im Einsatz und zwar von Remsgold. „Zu Beginn waren wir skeptisch, ob die Produkte ihr Versprechen einhalten. Doch die hohen Einsparungen beim Einsatz der Serie Bioclean Professional haben unsere Erwartungen weit übertroffen. Auch bei öffentlichen Ausschreibungen hat ihre Verwendung bereits positive Wirkungen gezeigt“, so der Caterer.

Speziell für den Einsatz in Gewerbespülmaschinen mit automatischer Dosierung hat Diversey den flüssigen Sun Professional Geschirreiniger der Pro Formula-Serie im Sortiment. Mit extra leistungsstarker Formel entfernt er Fett und angetrocknete Speisereste, Kaffee-, Tee- und Lippenstiftflecken und sorgt für perfekte, streifenfreie Ergebnisse – laut Hersteller jedes Mal. Aber keine Angst vor Abnutzung, spezielle Inhaltsstoffe schützen dabei vor Glas- trübung und Metallkorrosion und verhindern Kalkablagerungen.

Mehrweg in anderen Dimensionen

Woran kaum jemand denkt: Nicht nur beim Verzehr im Außer-Haus-Bereich ist Mehrweg ein brandaktuelles The-



Speziell entwickelte Spülchemie garantiert eine hygienisch einwandfreie Reinigung.

Das Trocknen von Bechern & Co. stellt Anbieter vor echte Herausforderungen.



ma, auch Großcaterer müssen sich tagtäglich mit diesem auseinandersetzen.

Beim diakonischen Werk Zieglerschen in Wilhelmsdorf beispielsweise produzieren die rund 44 Mitarbeiter täglich bis zu 6.500 Essen frisch und beliefern damit über 220 Kommissionen. Worin? In einem digital organisierten Mehrwegsystem von Rieber. Die insgesamt 20.000 GN-Behälter und Deckel wurden dafür mit einem nachrüstbaren eatTAINABLE QR-Code-Kleber versehen. „Es gab kontinuierlichen Schwund an GN-Behältern“, erinnert sich Lothar Stützle, Leiter der Neuland-Küche. „Mit dem digitalen Mehrweg-Live-Tracking ist jederzeit zu sehen, wie der vorhandene Inhouse-Lagerbestand an GN-Behältern ist bzw. bei welcher Einrichtung sich noch Leih-Mehrwegbehälter befinden.“

Bisher konnten mit dem Einsatz der digitalen GN-Behälter-Rückverfolgung rund 101.483 Kilogramm Ein-

wegverpackungen eingespart werden. Und auch die Effizienz in der Praxis kann sich sehen lassen: „Beim digitalen Scannen der Behälter sparen wir nun rund 60 Prozent der Zeit, also 1,25 Stunden pro Tag und die Kosten für Falschliefungen sind durch das Rieber-Mehrwegsystem verschwindend gering, da sich die Fehllieferungen nur noch unter 0,3 Prozent belaufen“, so Stützle.

Spülen statt wegwerfen

Matthias Henning hat sich einem der Lieblingsgerichte der Deutschen gewidmet und will dieses in Zukunft in einer Mehrwegbox klimafreundlicher transportieren. Der Clou: Er bietet mit seinem Startup Rezzeat eine Komplettlösung an, die auch die Reinigung der Box beinhaltet.

„Eine dezentrale Reinigung der Boxen, die also in den Betrieben selbst stattfindet, war das Ziel.“ Schnell hat sich das

Unternehmen daher einen Spültechnikspezialisten ins Boot geholt. „Wir bieten passend zu diesem nachhaltigen und innovativen Projekt eine wirtschaftliche Lösung. Wir wussten direkt von der Herausforderung, bei den eingesetzten Materialien ein perfektes Trocknungsergebnis zu erzielen“, berichtet Christian Lutz, Hobart Business Unit Manager Reinigungstechnik.

Die ersten Pizzerien in Kassel nutzen die Boxen bereits seit Jahresbeginn 2022. Gespült werden sie mit der Untertischspülmaschine PREMAX GP/FP mit Kunststoff-Klarspüler HYLINE HLP-7010 und eingebauter TOP-DRY Trocknung - Maschine, Korbsystem und Chemie sind optimal aufeinander abgestimmt. Durch den Testlauf in der Heimatstadt konnte Rezzeat wichtige Erkenntnisse zum Umgang mit Box und App gewinnen. Beides wird weiterhin optimiert, damit das Mehrweg-Poolsystem ein großer Erfolg wird.

NACHHALTIGE HYGIENE FÜR DIE GEWERBLICHE ANWENDUNG

// ÖKO-ZERTIFIZIERTE PRODUKTE

// NACHWACHSENDE ROHSTOFFE

// REINIGUNG VON MEHRWEG-KUNSTSTOFF

