

# Fleckenlos und keimfrei

Die Spülküche ist ein wichtiger Hygienebereich im Gastronomiebetrieb. Vor der Anschaffung von Technik gilt es, genau den Bedarf zu analysieren und sparsame Geräte auszuwählen.



sein müssen, spielen eine wichtige Rolle. Daneben sind Einsparmöglichkeiten für Wasser, Energie und Reinigungsmittel nicht zu vernachlässigen, und das Spülergebnis sollte hygienisch wie optisch nicht nur den eigenen Anforderungen entsprechen, sondern auch denen der Gäste und der Kontrollbehörden. Besteck- und Gläserpoliermaschinen für Hotels, Gastronomen, Caterer und Gemeinschaftsverpfleger sorgen dafür, dass auch sauber aussieht, was sauber ist. Sie zählen zum Beispiel zum Angebot des Unternehmens Thomas Dörr Besteck- und Küchensysteme, das nach Aussage seines Inhabers und Geschäftsführers Thomas Dörr seit etwa zehn Jahren am Markt und der einzige deutsche Hersteller in diesem Bereich ist. Die Maschinen mit Fill&Go-Ausstattung befüllen sich automatisch. Sie polieren zwischen 1 500 und 8 000 Besteckteilen pro Stunde je nach Maschinentyp.

Auch beim Spülen sind Arbeitsflächen wichtig.

Für die Hygiene wie für die Betriebskosten, für die Umwelt wie für den Personaleinsatz ist es wichtig, eine Spülmaschine einzusetzen, die genau zu den Anforderungen des eigenen Unternehmens passt. Zum Marktangebot zählen sehr unterschiedliche Maschinen. Einige davon werden im folgenden Text vorgestellt. Im Trend liegen die Senkung der Betriebskosten durch sparsamen Energie- und Was-

serverbrauch und die Nutzung der Elektronik zur besseren Steuerung und Regelung sowie ein höherer Bedienkomfort für die Anwender. Bei der Auswahl der richtigen Maschine geht es unter anderem darum, das Aufkommen an Spülgut richtig abzuschätzen, aber auch die Art des Spülgutes sowie der zur Verfügung stehende Platz in der Spülküche und die Zeit, in der die gereinigten Teile wieder verfügbar

## Spülen und Sparen

Mit den neuen Haubenspülmaschinen der Serie green&clean von Electrolux kann man bei unveränderten Spülergebnissen Wasser und damit Energie, Reinigungs- und Klarspülmittel sparen, verspricht der Anbieter. Laut Produktinformation wird der Wasserdampf genutzt, um das Zulaufwasser vorzuheizen, und ein Programm entkalkt die Komponenten automatisch. Das senkt Energieverbrauch und Betriebskosten weiter, nach Herstellerangaben um bis zu 40 Prozent. Weil die Lebens-



FOTO: THOMAS DÖRR

Spülstation mit der Haubenspülmaschine H8 von Zanussi.



FOTO: NORCCAP