



## Umgang mit Reinigungsmitteln

---

Reinigungsmittel und Putzutensilien sind in vielen gastronomischen Betrieben ein Kostenfaktor, der nicht unterschätzen ist. Umso wichtiger ist es sich einmal über Produkte, Dosierung und Anwendungsmöglichkeiten Gedanken zu machen.

### **1. Das richtige Mittel verwenden**

Ein Fettlöser löst Fett. Man kann noch so sehr schrubben, mit Kalkablagerungen hat dieser Reiniger Probleme. Nutzen Sie also die Mittel nur nach ihrem Verwendungszweck. Alles andere ist herausgeworfenes Geld und nicht der Mühe wert. Übrigens müssen Reinigungsmittel in einer Produktionsküche immer in einem extra dafür vorgesehenem Schrank oder Raum gelagert werden und dürfen nicht auf Regalen oder Tischen herumstehen.

### **2. Die richtige Dosierung**

Auch hier lohnt sich ein Blick auf das Etikett. Viel hilft halt nicht immer und wenn zu wenig Mittel aufgetragen wird kann es sein, dass die Wirkung unbefriedigend ist. Dosierhilfen oder auch vollautomatische Dosieranlagen können bei diesem Problem helfen. Beachten Sie bei jedem Umfüllvorgang auf die geltenden Sicherheitsbestimmungen. Handschuhe und Sicherheitsbrille sind hier Pflicht. Bei großen Kanistern ab 15 Kg empfiehlt sich auf jeden Fall eine Rückenschonende Transportmöglichkeit.

### **3. Die richtige Anwendung**

Verwenden Sie niemals ein Reinigungsmittel ohne etwas über das Produkt zu wissen. Informationen finden man in den Datenblättern oder den Betriebsanweisungen die oft Produzenten und Lieferanten bereitstellen. Dort steht auch wie man sich bei Unfällen mit Reinigungsmitteln zu verhalten hat. Diese Informationen müssen in gastronomischen Betrieben schnell zugänglich gemacht werden. Es besteht also eine Aufbewahrungspflicht.



## Umgang mit Reinigungsmitteln

---

### **4. Einwirkzeit**

Manche Produkte benötigen einfach ein wenig Zeit um ihre volle Kraft zu entfalten. Auch hier lohnt sich ein Blick auf die Betriebsanweisung. Die benötigte Wartezeit wird dann sicherlich bei der erfolgreichen und schnelleren Reinigung eingespart.

### **5. Nacharbeiten**

Überprüfen Sie unbedingt ob das gebrauchte Mittel direkt nach der Benutzung verfliegt oder ob eine Nachreinigung mit klarem Wasser nötig ist. Gerade in Küchen ist das selbstverständlich mehr als wichtig.

### **Fazit:**

Reinigungsmittelhersteller machen sich professionelle Gedanken über Dosierung, Anwendungsbereich und Sicherheit. Nutzen Sie deren Know How und informieren Sie sich über die Produkte.

Beachten Sie unbedingt die Vorschriften und nutzen Sie bei großen Chargen Umfüll,- Transport- und Dosierhilfen.

Schulen Sie Ihre Mitarbeiter und dokumentieren Sie diese Schulungen.