Der Sinnersche Kreis: So läuft es hygienisch rund

Ein Lippenstiftabdruck auf dem Rotweinglas, Essensreste auf der Gabel, ein Schmierfilm auf dem Teller: Für schmutziges Geschirr auf dem Tisch haben Gäste wenig Verständnis. Der erste Eindruck zählt! Wir geben einige Informationen, Tipps und Tricks, um beim Gast von Anfang an gut anzukommen.

Welche Faktoren sind für ein sauberes Spülergebnis wichtig?

Vier Faktoren spielen eine Rolle, die für jeden Spülgang entscheidend sind:

- Temperatur
- Zeit
- Chemie
- Mechanik

Wie hängen die Spülfaktoren voneinander ab?

Alle vier Spülfaktoren können nahezu frei gewählt und unterschiedlich gewichtet eingesetzt werden. Wichtig: Wer zwei oder mehr Faktoren verändert, muss am Ende das Zusammenspiel genau miteinander abstimmen, um das gleiche Reinigungsergebnis zu erreichen. Beispiel: Eine Reduzierung der Temperatur kann durch eine gleichzeitige Verlängerung der Zeit kompensiert werden.

FM 23-1115 / 05/2023

Was ist der Sinnersche Kreis?

Als Sinnerscher Kreis wird der Wirkungsmechanismus der oben genannten vier Faktoren beschrieben, nach denen Reinigungsprozesse ablaufen – benannt ist der Sinnersche Kreis nach dem Chemiker Herbert Sinner.

Beispiele für Sinnersche Kreise: Beim Spülen von Hand ist der Anteil der Mechanik (das Reiben mit der Bürste) besonders hoch **(Abbildung 1)**.

Beim Spülen in einer Haushaltsspülmaschine ist der Anteil der Mechanik durch wirkungsvollere Reinigungsmittel (Chemie) und längere Spüldauer (Zeit) reduziert **(Abbildung 2)**.

Abbildung 1
Sinnerscher Kreis bei Handspülen

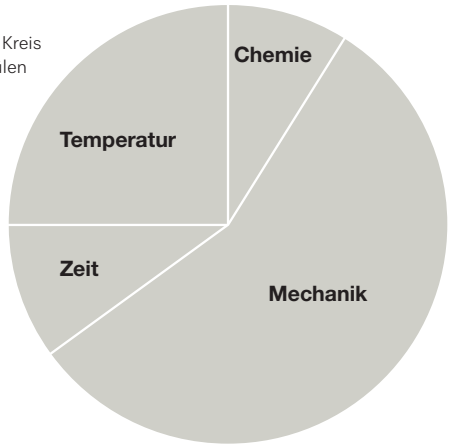
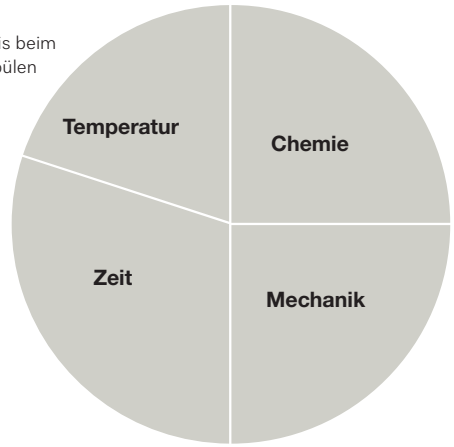


Abbildung 2
Sinnerscher Kreis beim maschinellen Spülen



Welche Wirkung haben die eingesetzten Faktoren?

Temperatur

Die Temperatur löst nicht nur die Wirkstoffe des Reinigers bzw. Klarspülers schneller auf, sondern auch die Anschmutzung vom Spülgut (insbesondere Fette). Wichtig: Sie muss immer abhängig vom Spülgut und dem Verschmutzungsgrad gewählt werden. So vertragen einige Materialien keine hohen Temperaturen (z.B. Gläser). Hohe Temperaturen können bei einigen Anschmutzungen aber auch die Struktur verändern, sodass sie schwerer entfernt werden (z.B. bei Eiweiß).

Zeit
Je länger die Spülzeit, desto besser ist die Reinigungsleistung – langes Spülen und zwischenzeitliches Einweichen nehmen einen positiven Einfluss auf das Ergebnis. Wenn das Ziel hingegen eine möglichst kurze Spülzeit ist, müssen die anderen Faktoren entsprechend eingestellt werden, um den kurzen Spülvorgang zu kompensieren.

Chemie
Chemie (Reiniger) hat die Aufgabe den Schmutz zu lösen. Beim Einsatz der Chemie kommt es auf die richtige Dosierung, die Konzentration und Qualität der eingesetzten Mittel an. Spezielle Inhaltsstoffe tragen abhängig von der Anschmutzung (Fette, Eiweiße, #Verfärbungen) zum perfekten Spül- und Hygieneergebnis bei – die chemische Zusammensetzung des Reinigers kann dabei mild oder aggressiv ausfallen. Je höher dosiert oder aggressiver in der Zusammensetzung, desto besser ist die Reinigung. Aber Achtung: Zu aggressive Inhaltsstoffe oder hohe Dosierungen können das Spülgut und die Maschine beschädigen.

Mechanik
Der Faktor Mechanik sorgt dafür, dass der Schmutz vom Geschirr entfernt wird. Beim Handspülen ist das Bürsten die Mechanik, beim maschinellen Geschirrspülen ist es das Umwälzen des Wassers durch Pumpe und Sprüharme.

Welche Bedeutung hat das Wasser?

Wasser ist als Hilfsmittel für einen Spülgang unabdingbar. Es wird benötigt, um die Chemie aufzulösen, die Temperatur aufzunehmen und mechanisch auf das Spülgut zu bringen. Dabei hat die Beschaffenheit des Wassers Einfluss auf das Ergebnis – wichtig: Nur weil man Wasser trinken kann, muss es nicht unbedingt ideal zum Spülen geeignet sein.

Fazit
Für gute Reinigungsergebnisse bei einem effizienten Einsatz von Ressourcen kommt es insbesondere auf eine gut eingestellte Spülmaschine im System mit der optimalen Spülchemie an – das ideale Zusammenspiel der im Sinnerschen Kreis beschriebenen vier Faktoren gewährleistet einen reibungslosen Ablauf in der Küche und hinterlässt bei Gästen einen glänzenden Eindruck.

Diese Whitepaper könnten Sie auch interessieren:
#VerfärbungenImGeschirr