

Hygienisches Gläserspülen

#HygieneundGlanz

Gläserspülen: Hygienisch rein mit glänzenden Ergebnissen



Saubere und strahlend glänzende Gläser sind ein Aushängeschild gastronomischer Betriebe. Weiterhin sind hygienisch reine Gläser ebenso wichtig wie die Qualität und Frische der verwendeten Lebensmittel. Um die Übertragung von Keimen zu vermeiden, ist die richtige Aufbereitung essenziell. Hier braucht es einen Aufbereitungsprozess, auf den man sich verlassen kann.

Hygienisches und gleichzeitig wirtschaftliches Gläserspülen ist das Ergebnis eines komplexen Zusammenspiels mehrerer Faktoren, die als „Sinner'scher Kreis“ bezeichnet werden. Beschrieben wird der Einfluss von Chemie, Temperatur, Zeit und Mechanik. Diese vier Faktoren sind für ein überzeugendes Ergebnis beim Spülen

erforderlich. Um stets ein gleich gutes Ergebnis zu erzielen, muss bei der Reduktion eines Faktors ein anderer erhöht werden. Das Spülen von Hand bindet zeitliche Kapazitäten und erfordert mehr Einsatz von Wasser und Reinigungsmitteln. Für die hygienische und wirtschaftliche Aufbereitung der Gläser ist daher der Einsatz eines gewerblichen Geschirrspülers von Vorteil.

FÜR WENIGER GLASBRUCH UND MEHR LANGLEBIGKEIT

Wird mit einer gewerblichen Spülmaschine gearbeitet, sind die korrekte Beladung, das richtige Spülprogramm und die Wahl der Prozesschemie besonders wichtig, um ein optimales Reinigungsergebnis zu erhalten. Ebenso entscheidet die Glasqualität darüber, wie anfällig das Material gegenüber Beschädigungen ist. Daher lohnt es sich, schon beim Kauf von Gläsern auf die Qualität zu achten.

Gewerbliche Spülmaschinen haben spezielle Programme, die auf die besonderen Anforderungen im gewerblichen Umfeld ausgelegt sind. So auch für das Spülen von Gläsern. Hierbei werden mit einem reduzierten Wasserdruck und geringeren Spültemperaturen gearbeitet, für eine möglichst schonende Reinigung und lange Haltbarkeit der Gläser. Ein breites Sortiment an Spülkörben und -einsätzen bietet optimale Lösungen für die sichere Positionierung unterschiedlichster Gläser und trägt damit zu einer Reduzierung von Glasbruch bei.



Die korrekte Dosierung der Prozesschemie und der Einsatz der richtigen Wasserqualität erfolgen dabei vollautomatisch. Somit werden neben Beschädigungen und Rückständen auf den Gläsern auch eine Überdosierung von Reinigungsmittel und Klarspüler vermieden. Für die Wasseraufbereitung stehen verschiedene interne und externe Lösungen zur Verfügung. Auch dies sorgt für ein wirtschaftliches Spülen und stellt sicher, dass die Gläser bei jedem Spülgang hygienisch rein und zugleich schonend aufbereitet werden für eine lange Lebensdauer der Gläser.

DARUM IST KORREKTES GLÄSPERSPÜLEN SO WICHTIG

Überall, wo Gläser von mehreren Personen genutzt werden, besteht das Risiko einer Übertragung unerwünschter Mikroorganismen. Krankheitserreger haben leichtes Spiel, wenn die Reinigung nicht hygienisch einwandfrei erfolgt. Hinzu kommt, dass Gläser korrekt gehandhabt und aufbewahrt werden müssen, um eine Geruchs- und Geschmacksbeeinträchtigung zu vermeiden.

MASSNAHMEN AUSSERHALB DER SPÜLMASCHINE

Auch ausserhalb der Spülmaschine sollten beim Handling der Gläser einige Regeln beachtet werden.

Ein häufiger Fehler: Trinkgläser werden zur Lagerung ineinander gestapelt, um eine grössere Menge auf kleiner Fläche unterzubringen. Dies kann zu Kratzern auf der Glasoberfläche und unangenehmer Geruchsbildung durch fehlende Belüftung führen – insbesondere, wenn in den Gläsern noch Restfeuchte aus dem Spülprozess vorhanden ist.

Beim manuellen Gläserspülen besteht besonders bei dünnwandigen Gläsern die Gefahr der Beschädigung und einer damit einhergehenden Verletzung. Auch aus diesem Grund sollte das Spülen möglichst selten von Hand erfolgen.

FAZIT

Die schonendste, hygienischste und wirtschaftlichste Art Trinkgläser zu spülen und zu trocknen ist die maschinelle Aufbereitung in einer gewerblichen Spülmaschine. Mit dem richtigen System können Sie sicher sein, dass Ihre Gläser in besten Händen sind.

Miele bietet mit seinen professionellen Spülmaschinen und der eigenen Prozesschemie „ProCare Shine“ ein perfekt aufeinander abgestimmtes System für bestmögliche Reinigungsergebnisse. Die Miele Spülmaschinen wurden in Kombination mit ProCare Shine für ihre hygienische Leistung mit dem Virussiegel ausgezeichnet.

So sparen Sie nicht nur Geld, sondern hinterlassen auch einen glänzenden Eindruck bei Ihren Gästen.

Dieses Whitepaper könnte Sie auch interessieren:

[#SauberkeitundHygiene](#)