

KÜHLTECHNIK

HYGIENE-CHECK IM KÜHLREGAL

Was sollten tägliche Hygiene-Checks im Rahmen des HACCP-Systems alles beinhalten? Und was ist wichtig, wenn es um die Reinigung und Pflege von Kühlgeräten geht? Christian Zöger, Geschäftsführer Marketing und Vertrieb bei NordCap, berichtet.

Täglich gelebte Sauberkeit und Hygiene, das ist das Einmaleins in der Profiküche. Doch wie sieht das genau aus und was gilt es insbesondere einzuhalten? „Für die Kunden hat die Lebensmittelsicherheit absolute Priorität“, betont Christian Zöger, Geschäftsführer Marketing und Vertrieb bei NordCap. Dazu gehört zum einen Lebensmittelkontrolle und hygienisch einwandfreie Lagerung. „Küchenprofis müssen sich bei der Reinigung der Geräte vor allem an HACCP und die gesetzlichen Hygienevorschriften halten“, fährt Christian Zöger fort.

Überwachung aller CCPs

Die täglichen Hygiene-Checks sollten insbesondere die Überwachung aller CCPs und besonders wichtige Vorgaben des Eigenkontrollsystems zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit beinhalten. Zu den wichtigsten Lenkungspunkten im Rahmen der täglichen Hygiene-Checks zählen insbesondere, dass alle Kühl-, Tiefkühl- und Warmhaltetemperaturen von der Lagerung der Rohwaren bis zum Endprodukt innerhalb der festgelegten Temperaturbereiche liegen und neu angelieferte Waren den Anforderun-

gen für die Warenannahme entsprechen. Darüber hinaus sollten die Haltbarkeit und Frische sowie der einwandfreie Zustand aller Rohwaren und bereits fertiger Komponenten generell vor ihrer weiteren Verarbeitung, Zubereitung beziehungsweise Ausgabe kritisch geprüft werden. Weiterhin sollten beim morgendlichen Rundgang oder nach Betriebsende überprüft werden, ob alle Arbeitsbereiche entsprechend gereinigt wurden und optisch sauber sind.

Unterschiedliche Reinigungsarten

Doch nicht nur Arbeitsabläufe und Lebensmittelkontrolle sind im tagesaktuellen Geschehen der Profiküchen wichtig. Gerade auch bei kühltechnischen Geräten sei hygienische Sauberkeit maßgebend, so Christian Zöger. „Verunreinigungen werden hier begünstigt durch einen falschen Stellplatz und die erschwerte Reinigung durch eine veraltete Struktur des Gerätes.“ Bei der professionellen Reinigung komme es auf das Gerät an: „Unterschiedliche Bauteile benötigen unterschiedliche Reinigungsarten. Geräte aus Edelstahl sollten zum Beispiel mit speziellen Edelstahltreiniger gesäubert werden, Innen-



Für die Lebensmittelsicherheit ist eine hygienisch einwandfreie Lagerung wichtig.

räume erfordern leichte Essigessenzen und Dichtungen lauwarmes Wasser.“ Und wer sich der veralteten Geräte aufgrund eines Neukaufes entledigen möchte, dem legt Christian Zöger nahe, nichts in Eigenregie zu unternehmen, sondern die Entsorgung ausschließlich über spezielle Dienstleister und Recyclingunternehmen erledigen zu lassen.

> isk

GASTRO-COOL

SAFT, MILCH UND CO. AUS DEM ZAPFHAHN

Bag-in-Box (BiB) Verpackungen für Gaststätten und Restaurants liegen im Trend. Das Unternehmen Gastro-Cool hat jetzt einen innovativen Bag-in-Box Dispenser Kühlschrank für Säfte und Milch entwickelt, der sich am steigenden Bedarf und dem täglichen Einsatz in der Gastronomie orientiert. „In Großbritannien sind inzwischen fast in jeder Café-Bar sogenannte BiB Dispenser zu finden. Wir haben in kürzester Zeit ein innovatives Gerät entwickelt, das diesen Bedarf abdeckt und weltweit angeboten wird“, sagt Gastro-Cool Geschäftsführer Christian Machers. In der Gastronomie, Cafés oder in Schulkantinen eingesetzt, überzeugen die Bag-in-Box Dispenser Kühlschränke insbesondere durch

ihr einfaches Handling. Statt Verpackungen zu öffnen, wird einfach und zeitsparend gezapft. Das Prinzip Bag-in-Box beruht darauf, dass Säfte und Milch in Folienschläuche vakuiert abgefüllt werden. Die Vorteile: Fast jeder Tropfen kann frisch ausgeschenkt werden. Außerdem schrumpfen die Folienschläuche wie ein Luftballon mit abnehmender Luft zusammen. Zurück bleibt nur ein minimaler Verpackungsmüll. Da er über drei Zapfhähne verfügt, besteht die Möglichkeit, bis zu drei Bag-in-Box Verpackungen à zehn Liter mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen anzuschließen. Es können jedoch auch kleinere Gebinde sein. www.gastro-cool.de
Anuga: Halle 8.1, Stand B084, C081



Statt Verpackungen zu öffnen, lassen sich Milch, Wasser, Saft und andere Getränke mit dem Bag-in-Box Dispenser von Gastro-Cool ganz einfach zapfen.