



ACO fragte auf der GAST 2016 nach:

Wie steht es um die Hygiene in der Küche?

- **82 % der Befragten bewerten Bodenentwässerung in der Gastroküche als wichtig oder sehr wichtig**
- **65 % der Befragten haben die Küchen in den letzten fünf Jahren modernisiert**
- **48 % der Befragten sind Vorfälle von Hygienemängeln in der Gastroküche bekannt**
- **Eine professionelle Bodenentwässerung schützt langfristig vor Imageschäden, Betriebssperren und hohen Instandsetzungskosten**

Baden, im November 2016. **Eine Umfrage von ACO auf der GAST 2016 zeigt: das Thema Bodenentwässerung und Hygiene in der Küche ist für Österreichs Hoteliers und Gastronomen so wichtig wie nie zuvor.**

Zum ersten Mal führte der Entwässerungs-Profi ACO eine Umfrage unter österreichischen Entscheidern und Betreibern von Hotels und Gastronomiebetrieben auf der GAST 2016 in Salzburg durch. Insgesamt 147 Personen* haben sich an der Umfrage beteiligt – sie alle sind für die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen für Hygiene in der Küche verantwortlich und besitzen Entscheidungsgewalt im Betrieb.

Das große Interesse am Thema Hygiene in der Küche konnte ACO auch in vielen Gesprächen auf der Fachmesse „Alles für den Gast“ im November 2016 in Salzburg vernehmen. Dort wartete ACO mit innovativen und ästhetisch anspruchsvollen Produkten für den sensiblen Bereich Küche in Hotel- und Gastronomiebetrieben auf.

Hygiene beginnt im Kopf und am Boden

Die Ergebnisse der Umfrage bestätigen: Das Thema Hygiene in der Küche ist in den Köpfen der Gastronomen und Hoteliers verankert. Die umgesetzten Maßnahmen dafür gehen oftmals über die gesetzliche Pflicht hinaus, dennoch sieht man im Thema Bodenentwässerung und im effizienten und sicheren Umgang mit Abwasser noch Potenzial in der Gastronomieküche.

48 % der Befragten geben an, dass ihnen Fälle von Hygienemängeln in Küchen der Hotellerie/Gastronomie bekannt sind: Davon hatte die Hälfte der Betroffenen Strafzahlungen zu tätigen, 17 % waren mit einer Betriebssperre konfrontiert – gleich auf mit Imageschädigungen. Strafzahlungen sind die am häufigsten genannten Konsequenzen, die ein Hygienevorfall mit sich

brachte. Bei Imageschaden sind die Kosten oftmals erheblich höher, um bei Gästen wieder Vertrauen aufzubauen.

Renovierungsboom in der Gastroküche

Aus der Umfrage geht hervor, dass etwa zwei Drittel der Befragten in den letzten fünf Jahren ihre Gastroküche modernisiert haben. Die Gründe für die Modernisierung der Betriebsküche sind vielschichtig und reichen von dem Wunsch nach Erneuerung (41 %) und Kapazitätserhöhung (6 %) bis hin zu Übernahmen (ca. 40 %).

Am häufigsten werden Geräte ausgetauscht oder adaptiert (39 %) oder die Anordnung der Küche (25 %) verändert. Bemerkenswert ist, dass als dritthäufigste Antwort die Erneuerung des Bodenbelags (21 %) genannt wurde – im Zuge dieser Modernisierung wurde auch der Tausch der Bodenentwässerung vorgenommen. Die Instandsetzung der Lüftungsanlagen (20 %) rangiert auf der Erneuerungsliste dennoch vor der Bodenentwässerung und den Abscheidern.

„Wenn man von Küchenplanung spricht, so denkt man primär an Geräte oder Belüftungen. Der Küchenboden aber ist das Schlüsselement für die Hygieneleistung. Diesem Bereich wird allerdings nur selten die notwendige Aufmerksamkeit entgegengebracht“, betont Dr. Ernst Strasser, Geschäftsführer von ACO Österreich. „Besonders die Bodenabläufe und Bodenwannen in Küchen stellen ein unterschätztes Risiko für die Lebensmittelsicherheit dar.“

Das bestätigt auch die Umfrage: Während zwei Drittel der Befragten Bodenentwässerung in der Küche als wichtig oder sogar sehr wichtig betrachten, wurde diesem Bereich bei der Renovierung/Sanierung oder Modernisierung nur wenig Beachtung beigemessen.

So wird es hygienisch: ein Fall für den Profi!

38 % der Befragten gaben an, keinen Ansprechpartner für den sensiblen Bereich Küche zu haben. „Dieser Umstand ist nicht neu“, weiß Strasser. „Wir erfahren oftmals in Erstgesprächen, dass Entscheider und Betreiber von Gastronomie- und Hotelleriebetrieben keinen konkreten Ansprechpartner für Entwässerungslösungen in der Küche haben.“

Meist steht den Gastronomen und Hoteliers nur wenig Bauzeit zur Verfügung – die Umbau- oder Renovierungsarbeiten werden daher zumeist im laufenden Betrieb durchgeführt. Mit einem konkreten Ansprechpartner lässt sich das aktuelle Bauvorhaben rasch und effizient durchzuführen.



Eine schlechte Entwässerung in Küchen hat unter anderem Bodenrisse zur Folge. Diese entstehen aufgrund ungeeigneter Entwässerung und führen zur Schädigung des Gebäudes – der Bodenbelag muss öfter erneuert werden, was mit hohen Kosten verbunden ist. Dessen sind sich auch Betreiber und Entscheider in der Hotellerie und Gastronomie bewusst. Um schweren Sicherheits- und Hygienemängeln entgegenzuwirken, hilft die ganzheitliche Planung von Entwässerungssystemen.

„Zwar wissen über 80 % der Befragten, dass die Bodenentwässerung wichtig ist, aber nur jeder Siebte setzt es auch im Betrieb um“, resümiert Strasser. „Hier herrscht noch viel Potential für die Qualitätssicherung in den Betrieben. Wir von ACO helfen gerne, wenn es darum geht, das Wissen auch weiterzugeben.“

Hier gilt es, mit neuesten Erkenntnissen durch Forschung und Entwicklung im Umgang mit Entwässerung in Gebäuden höchste Standards in der Hygieneleistung zu erzielen. Das erfolgt mitunter durch den Einsatz des Material Edelstahls und dem hygienischen Produktdesign, das die Ablagerung von Schmutz verhindert und die Reinigung vereinfacht. Denn es gilt das Credo: Wo es keine Schmutzablagerungen gibt, gibt es auch keine Bakterienansammlungen.

Spart Kosten, Zeit und Nerven

Aus der Umfrage geht hervor, dass 18 % der Besitzer unzufrieden mit der Entwässerungslösung sind. Bodenunebenheiten oder erhöhte Rutschgefahr führen zu einem großen Gefahrenpotenzial für das Küchenpersonal. Verstopfungen und Probleme beim Abfließen des Abwassers sind häufige Auswirkungen einer veralteten oder schlecht gewarteten Bodenentwässerung.

Da Betreiber und Eigentümer bei der Sanierung der Küche einen strikten Zeitplan einhalten müssen, bietet ACO Produkte, die bei der Installation Zeit und somit Kosten sparen.

ACO ist Ansprechpartner für Betreiber und Eigentümer in der Hotellerie und Gastronomie, wenn es um individuelle Lösungen für Bodenentwässerung, Abscheider oder Nassmüllentsorgungsanlagen geht.

„Das Hauptaugenmerk wird auf die Lebensmittelsicherheit gelegt. Die zwei langfristigen Herausforderungen für Betreiber und Inhaber bei der Sanierung sind einerseits die Minimierung von Ablagerungen und andererseits die Optimierung von Reinigungskosten. Mit einer smarten geplanten Entwässerungslösung im System kann langfristig ein hygienischer Betrieb sichergestellt werden,“ ergänzt Strasser.



Worauf muss man bei der Wahl der Produkte und bei der Planung für die optimale Hygieneleistung in der Küche achten?

Das entsprechende ACO Produktportfolio ist auf Anforderungen der HygieneFirst Philosophie ausgerichtet und erfüllt die EHEDG-Design-Richtlinien. Ziel von EHEDG ist die Etablierung von Hygienestandards in Bereichen der Lebensmittelindustrie.

„Mit der HygieneFirst Philosophie bekennt sich ACO zu höchsten Standards in der Hygieneleistung, setzt deshalb auf das Material Edelstahl und hygienisches Produktdesign“, so Strasser. Die FHD Produkteigenschaften von ACO machen diese Anforderungen konkret greifbar. Das beginnt bei der Vermeidung von überlappenden Schweißnähten und reicht bis hin zu abgerundeten Ecken mit großen Radien, um Schmutzansammlungen zu vermeiden und die Reinigungsleistung zu steigern. Das und vieles mehr weiß der Entwässerungsprofi, der deswegen bereits früh im Planungsprozess involviert sein sollte. Nur so können Lösungen für die schnelle, wirksame und sichere Entwässerung in Küchen erzielt werden.

Das komplette Produktportfolio von ACO inkl. Videos und weiterer Informationen zum Thema Hygiene in Hotelküchen und Gastronomiebetrieben finden Sie unter:

www.HygieneFirst.at

* Informationen zur Umfrage:

Durchführungszeitraum:	6. bis 8. November 2016
Umfrageort:	GAST Messe 2016 in Salzburg
Anzahl der befragten Personen:	134 qualitative Interviews
Auswahl der befragten Personen:	Besitzer, Betreiber und/oder Einkäufer von Hotels bzw. Gasthöfen mit Gastronomie oder Gasthäuser, Cafés, Imbisse
Durchführung der Umfrage vor Ort:	honestly

Fotorechte: ACO, Abdruck honorarfrei

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte:

ACO GmbH
Elisabeth Schindler
Tel.: +43 / 2252 / 22 420 – 8023
Mobil: +43 / 664 963 33 93
E-Mail: elisabeth.schindler@aco.at
<http://www.aco.at/presse>

Pressestelle ACO Österreich
senft & partner, Bianca Schmidt
1020 Wien, Praterstraße 25a/13
Tel. +43 / 1 / 219 85 42-24
E-Mail: b.schmidt@senft-partner.at
www.senft-partner.at