



Spülen ist eine ungeliebte Aufgabe. Dabei kann geschickte Organisation den benötigten Personaleinsatz erheblich reduzieren!

Personaleinsatz reduzieren dank Spülhygiene in der Küche

von Jörg Jendry (GV-Konzepte)

Spülen ist nicht nur eine Wissenschaft für sich, es ist oftmals auch eine eher ungeliebte Aufgabe, der zu wenig Beachtung geschenkt wird. Dabei kann eine geschickte Spülorganisation nicht nur den benötigten Personaleinsatz reduzieren, sondern das Spülergebnis und damit verbunden auch die gesamte notwendige Spülhygiene positiv beeinflussen.

Welche Arten des Spülens kommen infrage? Dafür müssen zunächst die Anforderungen definiert werden. Diese ergeben sich aus dem Spülgut, den notwendigen Spülzeiten und der Bereitstellung von sauberem Spülgut. Eine zentrale Tablettierung aller Mahlzeiten z. B. mit

vielen kleinteiligen Komponenten eines Tablettsystems benötigt eine entsprechend leistungsstarke Spülmaschine, meist eine Kastentransportmaschine. Durch den automatischen Transport können 2 Mitarbeiter in akzeptablen Zeiten den Spülvorgang ausführen. In einer dezentralen Wohngruppenversorgung, wo alle Geschirr- und Besteckteile der Bewohner in der Wohnbereichsküche gespült werden, können Behälter der Gebindeversorgung und Gastronormbehälter (GN-Behälter) des Mittagessens durchaus zentral in einer Haubenspülmaschine gespült werden.

Vorgaben und Spülküchenplanung – Was ist zu beachten?

Seit Anfang 2025 gilt als europäischer Standard die DIN EN 17735, in Deutschland zusätzlich ergänzt durch die DIN 10544

und diese dienen als fundierte Leitfäden. Die alten DIN-Normen 10510-10512 sind nicht mehr gültig.

Bei einer Neuplanung oder Sanierung (nach 15 – 25 Jahren) sind daher einige Punkte unbedingt zu beachten, um das zukünftige Arbeiten für die Mitarbeiter so angenehm wie möglich zu gestalten. Alte Spülküchen haben oftmals den Einsatz von mehreren Mitarbeitern eingeplant, die es heute so nicht mehr gibt. Neben ausreichender Lüftung, evtl. Geräuschschutz (Decken oder Wandkonstruktion), ist die Ausleuchtung des Arbeitsbereiches wichtig. So kann ermüdungsfrei festgestellt werden, ob das Spülgut auch wirklich sauber ist.

Um den vorhandenen Platz mit weniger Personal optimal zu nutzen, sind Stellflächen zum Abtrocknen mittels

geeigneter Hordenwagen sinnvoll. So können Gläser, Besteck und Kunststoffteile ausreichend trocknen. Stehendes Wasser im Spülgut und nachtrocknen mittels Tüchern ist aus hygienischer Sicht nicht zulässig. Dies setzt allerdings auch eine ausreichende Menge an Geschirrtteilen und Spendertechnik voraus. Dass ausreichend hygienische Handwaschplätze an geeigneten Plätzen vorhanden sind, versteht sich von selbst.

Vorspülen bei hartnäckigen Verschmutzungen = doppelt Spülen?

Vor dem eigentlichen Spülen ist eine geeignete Stellfläche als Pufferfläche notwendig, mit angeschlossenem Bereich für die Reinigung der Transport- und Speisenausgabewagen.

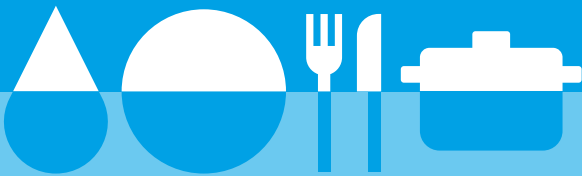


Fotos: Jendry

Haubenspülmaschine, Spülküche mit ausreichend Spülbecken zum Einweichen



Kastentransportmaschine, Spülküche mit ausreichender Stellfläche



winterhalter®

Runter. Mit den Betriebskosten.

Die Systemlösung von Winterhalter steht nicht nur für erstklassige Sauberkeit und Hygiene. Auch für ein ressourcenschonendes und wirtschaftliches Spülen.

- ✓ Innovative Spültechnik zur Einsparung von Wasser, Energie und Chemie
- ✓ Digitale Services zur Optimierung des Spülprozesses
- ✓ Support und Tipps für einen wirtschaftlichen Betrieb

WINTERHALTER.DE/ENERGIESPAREN



Idealerweise sind dort auch ausreichend große Spülbecken vorhanden, um verschmutztes Spülgut einzuweichen. 10 – 15 Minuten Einweichen in lauwarmem Wasser mit Vorspülmittel ersparen z. B. das aufwendige Schrubben der GN-Behälter aus den benutzten Speiseausgabewagen. Die manuelle Bearbeitung der Behälter vor dem eigentlichen Spülen und ein wiederholtes Spülen wird dadurch erheblich reduziert.

Spülen von Besteck und Gläsern

Eine besondere Herausforderung ist das Spülen von Besteck und Gläsern. Nicht nur Verschmutzungen werden dort vom Tischgast sofort wahrgenommen, auch Wasserflecken erwecken einen negativen Eindruck. Das Polieren von Hand ist ein sehr aufwändiger Prozess, der zudem aus Sicht der Hygiene nicht zu empfehlen ist. Poliermaschinen für Besteck, die mit Granulat arbeiten, müssen gewartet und sauber sein, das Granulat regelmäßig nachweislich getauscht werden.

Moderne Spülmaschinen haben evtl. eine Osmose für das Klarspülwasser integriert. Falls dies nicht der Fall ist, kann eine zusätzliche Bistropülmaschine auf der sauberen Seite nur für Besteck und Gläser eine Lösung sein. Ausreichende Stellfläche für Abtrocknung vorausgesetzt, so ist ein hygienisches Ergebnis ohne Rückstände und Polieren möglich.

Wie wichtig ist die Reinigungschemie?

Grundsätzlich gilt für jegliches Spülgut der Sinnersche (Spül-)Kreis. Dieser zeigt auf, dass die 4 Parameter Temperatur, Mechanik, Chemie und Zeit optimal aufeinander abgestimmt sein müssen, um ein gutes Ergebnis zu erzielen. Steht einer der Parameter ablaufbedingt weniger zur Verfügung, müssen die anderen 3 entsprechend erhöht und angepasst werden.

Eine moderne Spülküche ohne Dosiertechnik ist daher nicht vorstellbar. Ob Flüssig- oder Feststoffreiniger eingesetzt wird, ist abhängig von den Platzverhältnissen und dem eingesetzten Personal. Wichtig ist ein Hersteller, der die zur Verfügung gestellte Dosiertechnik regelmäßig auf ordnungsgemäßen Einsatz prüft. Neben zu hohen Verbrauchskosten ist auch der zu geringe Verbrauch ein Problem, da nicht mehr hygienisch gereinigt wird.

Stärkeablagerungen auf Geschirr – vermeiden und entfernen

Ein Problem für Porzellangeschirr sind Stärkeablagerungen. Neben mangelndem Spülmittel ist häufig die Verwendung von sehr heißem Geschirr in der Mittagessenverteilung und Portionierung von Stärkebeilagen, wie z. B. Kartoffelpüree die Ursache. Nach einigen Wochen kann dies zu einem Stärkeaufbau führen, der im normalen Spülprozess nicht mehr entfernt wird. Wenn der Ablauf es zulässt, ist die Einstellung bezüglich der vorgeheizten Teller zu prüfen und evtl. zu reduzieren.

Eine mechanische Behandlung mit groben Schwämmen ist in dem Fall kontraproduktiv, da die Oberfläche des Geschirrs verkratzt und danach noch schneller verschmutzt.

Abhilfe schafft dort ein zusätzlicher Reiniger, z. B. am Ende des Spülprozesses. Dieser wird separat in das Spülwasser gegeben, um nur diese Geschirrtile zu spülen – es ist aber zu beachten, dass anderes Spülgut als Porzellan Schaden nehmen könnte.

Bei größeren Spülmaschinen besteht auch die Möglichkeit, einen zusätzlichen Sprühbogen einzusetzen, der einen geeigneten Reiniger direkt auf das Spülgut aufträgt. In der Steuerung wird dann hinterlegt, wann dieser zusätzliche Reiniger zum Einsatz kommt.

Tipps:

Spülen ist immer ein **Gesamtergebnis von Mitarbeitern, Chemie und Technik**. Daher sollten bei Abstimmungen und Neugestaltung von Abläufen auch alle Beteiligten dabei sein, um gegenseitige Zuweisung von Verantwortung für das Spülergebnis zu verhindern.

Auf einen Blick: Effizienz und Hygiene in der Spülküche

Eine kluge Spülorganisation spart Personalressourcen und sichert höchste Hygienestandards.
→ Hier die wichtigsten Stellschrauben für Einrichtungs- und Küchenleitungen:

- Planung & Normen: Die Maschinenauswahl muss zum Verpflegungssystem passen. Bei Umbauten zwingend die neuen Normen (DIN EN 17735 / DIN 10544) sowie Arbeitsergonomie (Lärmschutz, Beleuchtung) berücksichtigen.
- Einweichen statt Schrubben: Eine Pufferzone mit großen Becken für 10 bis 15 Minuten Einweichzeit ersetzt das aufwendige, manuelle Bearbeiten hartnäckig verschmutzter GN-Behälter.
- Hygienisches Trocknen: Manuelles Polieren oder Trocknen mit Tüchern ist unhygienisch und personalintensiv. Besser: Osmose-Technik für fleckenfreie Gläser nutzen und Hordenwagen zur reinen Lufttrocknung einplanen.
- Chemie & Materialschonung: Dosiertechnik muss regelmäßig gewartet werden. Bei Stärkeablagerungen (z. B. durch zu heiße Teller) niemals kratzende Schwämme nutzen, sondern Prozesse anpassen oder maschinelle Spezialreiniger zuschalten.