



Seminarziel

Das Seminar vermittelt Ihnen aktuelles Wissen für eine wirtschaftliche Reinigung und Desinfektion. Außerdem erhalten Sie wichtige Informationen für einen gut geplanten Spülprozess und hygienisch einwandfreie Spülergebnisse. Ihr Fachwissen bleibt auf dem aktuellen Stand und Sie profitieren von dem Erfahrungsaustausch mit anderen Seminarteilnehmern.

Zielgruppe

Küchenleiter/innen und Hauswirtschaftsleiter/innen sowie deren Stellvertreter, Reinigungsverantwortliche im Küchenbereich, Hygienebeauftragte, Mitarbeiter aus Überwachungsbehörden. Maximal 20 Teilnehmer.

Seminardauer

Beginn: 9.00 Uhr
Ende: 16.00 Uhr
Kaffeepause: ca. 11.00 Uhr – 11.20 Uhr
ca. 15.00 Uhr – 15.20 Uhr
Mittagspause: ca. 12.30 Uhr – 13.30 Uhr

Seminarleitung

Olaf Ude
E-Mail: Olaf.Ude@witty.de

Seminarorganisation

Marina Renner
Telefon: 0 82 92 / 999-157
Telefax: 0 82 92 / 999-200
E-Mail: Marina.Renner@witty.de

Seminargebühr

65,- € zzgl. MwSt.

inkl. Pausengetränke, Mittagessen, Seminarunterlagen und Teilnahmezertifikat.

Sollten Sie nach vorausgegangener Anmeldung an unserem Seminar nicht teilnehmen können, bitten wir Sie, uns Ihre Absage bis spätestens 5 Tage vor Seminarbeginn mitzuteilen. Bitte beachten Sie, dass wir bei verspäteter Absage die halbe Seminargebühr berechnen müssen. Diese Zahlung entfällt, wenn Sie uns einen Ersatzteilnehmer benennen.

Damit Sie es leichter haben stehen wir, die Firma Witty, für zertifizierte Qualität nach **DIN EN ISO 9001:2008**.



Witty-Chemie GmbH & Co. KG
Herrenrothstraße 12 – 16
D-86424 Dinkelscherben
Telefon: + 49 (0) 82 92 / 999-0
Telefax: + 49 (0) 82 92 / 999-200

Vertrieb in Österreich durch:
Witty-Austria GmbH & Co. KG
Metzgerstraße 54
A-5020 Salzburg-Bergheim
Telefon: + 43 (0) 662 / 42 41 48
Telefax: + 43 (0) 662 / 43 52 04

info@witty.eu
www.witty.eu



Grundlagen der Küchenhygiene

Schwerpunkt: Maschinelles Geschirrspülen

Aktuelle Themen, praxisnah aufbereitet:

- Die wichtigsten Regeln für ein einwandfreies Spülergebnis
- Temperaturvorgaben für die gewerbliche Spülmaschine
- Hygienische Überprüfung des Spülgutes
- Dosiervorgaben für zeitsparendes Reinigen und Desinfizieren
- Welche Mitarbeiterschulungen sind gesetzlich vorgeschrieben?
- Grundlagen der Wasseraufbereitung beim gewerblichen Spülen

Seminarinhalte



„Erfahrung nennt man die Summe
aller unserer Irrtümer.“
(Thomas Alva Edison)

In der gewerblichen Küche ist organisiertes und damit effektives Arbeiten sehr wichtig. Besonders Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen verlangen große Sorgfalt und ein hohes Verantwortungsbewusstsein. Für eine einwandfreie Hygiene ist es aber auch entscheidend, die komplexen Zusammenhänge des Spülverfahrens zu kennen.

Warum Sie teilnehmen sollten:

- **Geschulte und motivierte Mitarbeiter** sind wichtig, damit alle Prozesse reibungslos ablaufen und sichern die Hygiene im Objekt.
- **Wir beantworten Ihre Fragen** zu den Themen maschinelles Spülen, sowie Reinigung und Desinfektion.
- **In diesem Seminar erhalten Sie** praxisgerechte Lösungen und Tipps für Ihren Arbeitsalltag. Beim Erfahrungsaustausch mit anderen Kollegen gewinnen Sie zusätzlich nützliche Anregungen.

(Programmänderungen vorbehalten)

1 Reinigung/Desinfektion

Das Verschmutzen von Böden, Arbeitsflächen und Geräten in allen Bereichen der Küche ist kaum zu vermeiden. Gerade deshalb ist das Reinigen und Desinfizieren besonders wichtig und qualitätsbestimmend. Es sollte effektiv sein und möglichst alle Fremdstoffe entfernen ohne das gereinigte Material zu beschädigen. Die angewendeten Verfahren sollen zudem wirtschaftlich und preiswert sein.

Das Reinigungsverfahren muss dem jeweiligen Reinigungsobjekt, der Verschmutzung sowie auf die jeweiligen betrieblichen Gegebenheiten angepasst werden. Bei der Auswahl eines geeigneten Verfahrens ist auch auf die Werkstoffeigenschaften der zu reinigenden Oberflächen in Bezug auf Schmutzhaftung zu achten.

Für korrekt ablaufende Hygienemaßnahmen ist neben einem geeigneten Reinigungsverfahren auch die Zuverlässigkeit und die Motivation des Personals ausschlaggebend. Eine fachmännische Reinigung und Desinfektion setzt somit beim Anwender Kenntnisse über Materialien, Schmutzarten, Reinigungsverfahren und Anwendungstechnik voraus.

Was ist bei unterschiedlichen Verschmutzungen zu beachten? Was sind die wichtigsten Inhaltsstoffe von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln? Welche Verhaltensregeln im Umgang mit Reinigungsschemie sind für die Mitarbeiter wichtig? Warum sind Sicherheitsböden schwierig zu reinigen? Was muss ein Reinigungs- und Desinfektionsplan enthalten? Welche Listungen für Desinfektionsprodukte sind maßgeblich? Was ist im Umgang mit hochaktiven Produkten zu beachten?

2 Maschinelles Geschirrspülen

In allen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung fallen täglich große Mengen schmutziges Geschirr an. Das maschinelle Spülen von Geschirr, Bestecken, Gläsern und Zubereitungsgeräten kann als Verfahren standardisiert werden. Ein hervorragendes Spülergebnis ist nur möglich, wenn die erforderlichen Produkte konsequent in der richtigen Konzentration eingesetzt werden.

Der Spülgutkreislauf muss unter Beachtung von allen Hygieneanforderungen konzipiert und realisiert werden. Vom Einsammeln des schmutzigen Geschirrs, über das Vorabräumen und Vorsortieren, das richtige Einräumen und Spülen bis zur Wiederbereitstellung sollte alles geplant sein.

Auch an das Personal und die Personalhygiene sind in der Spülküche bestimmte Anforderungen zu stellen, deren Einhaltung für ein hygienisch einwandfreies Spülergebnis zwingend notwendig ist.

Welche Faktoren beeinflussen das Spülergebnis?

Wie entstehen Stärkerückstände auf dem Spülgut? Welche Anforderungen sind an Reiniger und Klarspüler zu stellen? Warum trocknet Spülgut unterschiedlich? Warum „rostet“ Besteck? Wann ist eine Tauchreinigung des Spülgutes vorzusehen?