

Entstehung und Nutzen des Handbuches «Gewerbliches Geschirrspülen»

Der SVGG «Schweizerischer Verband für Gastronomie- und Gemeinschaftsverpflegungs-Systeme» hat eine Arbeitsgemeinschaft «Gewerbliches Geschirrspülen» ins Leben gerufen, welche sich zur Aufgabe gemacht hat, für diesen heiklen Bereich mit seinen vielen Einflussfaktoren allgemein anerkannte Schweizer Standards zu setzen.

Ein Disput zwischen einem Geschirrwaschmaschinen-Lieferanten und einem Chemiehersteller über die Frage, ob aggressive Geschirrwaschmittel normales Material zerfressen haben oder ungeeignete Materialien in der Maschine von einem «normalen» Reiniger zerstört wurden, war letztlich der Auslöser für die spätere Institutionalisierung der «Arbeitsgemeinschaft Gewerbliches Geschirrspülen».

Im Frühsommer 1999 trafen sich Maschinenlieferanten, Chemieanbieter, Spülguthersteller und Anbieter von Wasseraufbereitungsanlagen zu einem ersten Gedankenaustausch.

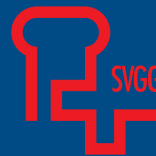
SVGG übernimmt die Schirmherrschaft

Aus der eher losen Zusammenkunft einiger interessierter Firmen entstand unter der Schirmherrschaft des SVGG sehr schnell die «Arbeitsgemeinschaft Gewerbliches Geschirrspülen».

SVGG-Mitgliedsfirmen aus dem Kreis der Anbieter für

- ▶ Gewerbliche Spülmaschinen
- ▶ Geschirrspülmittel
- ▶ Spülgut (Gläser/Geschirr/Besteck)
- ▶ Wasseraufbereitungstechnik

trafen sich regelmässig, um trotz aller Wettbewerbssituation sehr partnerschaftlich und konstruktiv an



Davor Bratoljic

Editorial

Die erste Zusammenkunft der SVGG-Mitglieder von Anfang April 2017 im Hotel Zürichberg stand ganz im Zeichen höchst aktueller Trends und Entwicklungen im Zusammenhang mit der Planung und Realisierung von Grossküchen und andern gastrotechnischen Einrichtungen. Es ist mir ein besonderes Anliegen, im Rahmen dieses Editorials einem breiten Branchen-Publikum jene Problem- und Fragenkomplexe näher zu bringen, mit welchen sich der SVGG und seine Mitgliedfirmen gegenwärtig beschäftigen – dies im übrigen ganz im Interesse und zum Nutzen der gesamten Hotel-, Gastro- und Gemeinschaftsgastronomie-Branche.

So stand ein Referat von Peter Scherrer, Leiter der Geschäftsstelle von «Bauen digital Schweiz» (www.bauen-digital.ch), zum Thema «BIM in der Planung von Grossküchen» im Zentrum einer vorgängig der Mitgliederversammlung durchgeführten Veranstaltung, an welcher auch die Mitglieder der Planer-Verbände teilnehmen konnten. Das Thema wird die Grossküchen-Branche auch in Zukunft intensiv beschäftigen, und der SVGG hat es sich zur Aufgabe gemacht, in regelmässigen Abständen darüber zu berichten und die Möglichkeiten von BIM in der Planung und Realisierung von Grossküchen und andern gastrotechnischen Einrichtungen aufzuzeigen.

An der eigentlichen SVGG-Mitgliederversammlung kamen dann so zentrale Themen wie Garantie-Fragen und das vom SVGG-Vorstand bearbeitete «Swiss Package» zur Sprache, mit welchen sich die SVGG-Mitgliedfirmen gegenüber Konkurrenzpartnern differenzieren und profilieren können – einmal mehr ganz im Dienste und zum Nutzen der Kunden und Anwender in der gesamten Gastro- und Verpflegungsbranche. Ein weiterer thematischer Schwerpunkt bildete die Kooperation mit der ENAK und die Energieoptimierung in gastro- und küchentechnischen Anlagen. In der nächsten Ausgabe des SVGG-TOP-Bulletins wird ausführlich davon berichtet werden.

Schliesslich darf mit Freude festgestellt werden, dass sich die Mitgliedschaft im SVGG steigender Beliebtheit erfreut. So konnten die SVGG-Mitglieder die Kaffeevollautomaten-Herstellerin Cafina AG aus Hunzenschwil in ihrem Kreise willkommen heissen. Das Unternehmen wurde anlässlich der SVGG-Versammlung von Marketingfachfrau Deborah Viana vorgestellt. Ebenso freue ich mich zusammen mit den SVGG-Vorstandsmitgliedern, im Rahmen dieses SVGG-TOP-Bulletins drei weitere SVGG-Mitgliedfirmen vorzustellen. Es sind die die Grossküchen- und Selfservice-Anlagen-Spezialistin Schmocker AG aus Interlaken, die Einrichtungsspezialistin Jeka AG aus Arlesheim sowie die Küchen-, Spül- und Hygienetechnik-Spezialistin Gehrig Group AG aus Glattbrugg.

Mit freundlichen Grüssen

Davor Bratoljic, Präsident SVGG

der Erarbeitung und Festlegung allgemeiner Standards für die gemeinsame Schweizer Kundschaft mitzuarbeiten.

Ziele der «Arbeitsgemeinschaft Gewerbliches Geschirrspülen»

Erstellung eines Handbuchs, welches umfassend alle denkbaren Aspekte der gewerblichen Gläser-, Geschirr- und Besteckreinigung behandelt. Als Basis für dieses äusserst umfangreiche Werk mit vierzehn Merkheften dienen die Richtlinien des «Arbeitskreises Spülen» im VGG, der «Vereinigung Gewerblicher Geschirrspülmaschinenhersteller» in Deutschland. Der SVGG hat die Rechte zur Nutzung und Ueberarbeitung dieses imposanten Werkes vom VGG erworben.

Zweck des Handbuchs «Gewerbliches Geschirrspülen»

In vierzehn Broschüren werden sehr

detailliert die Zusammenhänge und gegenseitigen Abhängigkeiten dargelegt, welche sich zwischen Maschine, Chemie, Wasser und Spülgut abspielen. Ob beispielsweise Maschinenteknik, Dosierung, Wasser, Hygiene, Planung, Umwelt, Werkstoffbeständigkeit, Spülgut aus den verschiedensten Materialien etc. etc. – kein Aspekt bleibt unbeleuchtet, keine mögliche Frage unbeantwortet!

Der Zweck des Handbuchs

Dieses wertvolle, aussagekräftige Handbuch soll vornehmlich folgenden Zwecken dienen:

1. Leitfaden für die sachliche Behandlung aller möglichen Streitfragen beim gewerblichen Geschirrspülen zwischen Kunden und/oder den beteiligten Lieferanten von Maschine, Chemie, Wassertechnik und Spülgut. Selbstverständlich steht dieses Werk auch der Ombudsstelle des SVGG, welche bei Streitfragen allen

Kunden von SVGG-Mitgliedsfirmen kostenlos ihre Schlichtungsdienste anbietet, zur Verfügung.

2. Aus- und Weiterbildung für die Mitarbeiter/innen der Firmen in der «Arbeitsgemeinschaft Gewerbliches Geschirrspülen».

3. Standardnachschlagewerk für Ausbildungsstätten wie Hotelfachschulen etc..

4. Standardwerk für Fachplaner, Berufsverbände etc..

5. Handbuch für Grosskunden mit diversen Kettenbetrieben bei der internen Betriebsleiter/innen- und Geschäftsführer/innen-Ausbildung.

SVGG

SVGG Geschäftsstelle

Abendweg 4, 8038 Zürich

Tel. 044 487 10 48

Fax 044 487 10 44

info@svgg.net, www.svgg.net



Mitglieder

Alto-Shaam (Switzerland)	8003 Zürich	Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG	3322 Schönbühl
Beer Grill AG	5612 Villmergen	Hupfer Schweiz AG	6203 Sempach-Station
Berndorf Luzern AG	6203 Sempach-Station	Jeka AG	4144 Arlesheim
BioTrans AG	9532 Rickenbach	KBZ-Gastronomie-Einrichtungen AG	4133 Pratteln
Brita Wasser-Filter-System AG	6025 Neudorf	Kibernetik AG	9470 Buchs SG
BWT AQUA AG	4147 Aesch	Meiko (Suisse) AG	8117 Fällanden
Cafina AG	5502 Hunzenschwil	Menu System AG	9014 St. Gallen
Chromag AG Grossküchen	6312 Steinhausen	Pahl Grossküchentechnik AG	8953 Dietikon
Comenda (Schweiz) AG	4153 Reinach	Rational Schweiz AG	9435 Heerbrugg
Ecolab (Schweiz) GmbH	4132 Muttenz	Resta AG	9230 Flawil
Egro Suisse AG	5605 Dottikon	Rieber AG	8360 Eschlikon
Electrolux Professional AG	6210 Sursee	Rilling AG Grossküchen	9422 Staad
Elro Werke AG	5620 Bremgarten	Salvis AG	4665 Oftringen
Franke Kaffeemaschinen AG	4663 Aarburg	Sealed Air Diversey Schweiz	9542 Münchwilen
Gamatech AG	8308 Illnau	Schmalz Distributions-Systeme AG	2560 Nidau
Gastrofrit AG	9400 Rorschach	Schmocker AG	3800 Interlaken
Gehrig Group AG	8152 Glattbrugg	Steinfels Swiss	8411 Winterthur
Ginox SA	1815 Clarens	van Baerle AG	4142 Münchenstein
Gisi + Partner GmbH	5703 Seon	Wiba AG Gastro Equipment	9042 Speicher AR
Heer AG	4153 Reinach	Winterhalter Gastronom AG	9464 Rüthi