

# Die Kunst des maschinellen Geschirrspülens

## Einwandfrei sauberes Geschirr

Vielleicht kennen Sie den Ordner «Einwandfrei sauberes Geschirr» mit den Merkblättern für gewerbliches Geschirrspülen. Womöglich steht sogar ein Exemplar bei Ihnen im Büro in einem Schrank.

Aber mal ehrlich: Kennen Sie auch den Inhalt?

### Arbeitsgemeinschaft SVGG

Die Vorgeschichte: Der SVGG 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.

Bereits im Frühsommer 1999 trafen sich Geschirrwaschmaschinenlieferanten, Chemieanbieter, Spülguthersteller und Anbieter von Wasseraufbereitungsanlagen zu einem ersten Gedankenaustausch.

Das Resultat kann sich sehen lassen! Anfangs 2001 ging das



Handbuch erstmals in Druck, bereits existiert eine 2. Auflage. In vierzehn Broschüren werden sehr detailliert die Zusammenhänge und gegenseitigen Abhängigkeiten dargestellt, welche sich zwischen Maschine, Chemie, Wasser und Spülgut abspielen.

Begonnen bei der Planung einer Kucheneinrichtung oder Geschirrwaschmaschine, reicht das umfassende Werk über die Beratung bei der Anschaffung einer Ein- oder Mehrtankmaschine, über den Einfluss und die Beschaffenheit des Wassers, die Auswahl und Qualität des Spülgutes bis hin zum Einsatz der geeigneten Reinigungsmittel und Dosiermöglichkeiten. Aber auch Problemstellungen in Bezug auf Umwelt und Hygiene werden in den Merkblättern behandelt.

### Ohne Wasser kein sauberes Geschirr

Im Merkblatt 4 «Wasser» wird z. B. beschrieben, welche Bedeutung und welchen Einfluss das «Grundelement allen Lebens» beim maschinellen Geschirrspülen hat.

So ist Wasser die Grundlage des maschinellen Geschirrspü-

lens. Ohne Wasser, kein sauberes Geschirr. Aber selbst genügend Wasser in hervorragender Qualität verspricht noch kein sauberes Geschirr, denn Wasser alleine löst keine hartnäckigen Anschmutzungen wie Stärkebeläge, Kaffeeränder oder Lippenstift.

Für diesen Zweck erforschen und entwickeln die Spülmittelhersteller laufend neue Produkte, Verfahren und Systeme, um zusammen mit der mechanischen Einwirkung des Wassers die Anschmutzungen zu lösen und abzuspülen. Über die Wirkung, die nötigen Konzentrationen aber auch die ökologischen Anforderungen der Reinigungsmittel und Klarspüler erfahren Sie mehr im Merkblatt 6 «Spülmittel».

### Im Mittelpunkt steht das Spülgut

Im Mittelpunkt jedes Spülverfahrens steht aber das Spülgut. Und nicht zwangsläufig deckt sich guter Geschmack





mit den Anforderungen der maschinellen Spültechnik. Was für's Auge schön anzusehen ist, ist nicht selten eine Herausforderung für Spülmitelhersteller, Wasseraufbereitungsfirmen und Maschinenhersteller. In jeder noch so kleinen Küche wird unterschiedliches Spülgut aus Porzellan, Metall, Glas und Kunststoff gewaschen, häufig sogar im selben Waschzyklus. So unterscheidet man zum Beispiel so genannte Hohlheftmesser – Messer wo Heft und Klinge aus unterschiedlichen Materialien bestehen (härterer Chrom-Stahl für die Messerklinge,

Chrom-Nickel-Stahl für das Heft) – und Monoblockmesser (Heft und Klinge aus einem Stück rostfreiem Chrom-Stahl). Nicht gehärtete Messer (Heft wie Klinge) sind nicht spülmaschinenfest. Dies, und viele weitere interessante Informationen zum Thema «Spülgut» können in den Merkblättern 8 bis 12 nachgelesen werden.

**Bezugsquelle**  
Wenn Sie nun «Geschmack» auf dieses wertvolle und aussagekräftige Handbuch bekommen, ziehen Sie wieder einmal den blauen Ordner mit



dem SVGG-Logo aus dem Schrank und spüren beim Lesen die Idee dieses Handbuchs und den Geist der Arbeitsgruppe, eines solches Gemeinschaftswerk zu realisieren. Interessierte, die noch keinen Ordner «Einwandfrei sauberes Geschirr» besitzen, können diesen für Fr. 72.-- bei der SVGG-Geschäftsstelle beziehen.

*Roland Häner,  
Vorstandsmitglied SVGG*

## INFORMATIONEN:

SVGG Geschäftsstelle  
Abendweg 4, 8038 Zürich  
Tel. 01/487 10 48  
Fax 01/487 10 44  
[www.svgg.net](http://www.svgg.net)

## Mitglieder SVGG:

|                                   |              |
|-----------------------------------|--------------|
| Alto-Shaam (Switzerland)          | Zürich       |
| Beer Grill AG                     | Villmergen   |
| Berndorf Luzern AG                | Littau       |
| Christ AQUA Ecolife AG            | Aesch        |
| Chromag AG                        | Steinhausen  |
| Comenda (Schweiz) AG              | Reinach      |
| Ecolab AG                         | Muttenz      |
| Electrolux Professional AG        | Aarau        |
| Ellema AG                         | Fahrweid     |
| Elro Werke AG                     | Bremgarten   |
| FCC Food Equipment AG             | Glattbrugg   |
| Frigopol AG                       | Bassersdorf  |
| F. Gehrig AG                      | Ballwil      |
| G. Hammer AG                      | Chur         |
| Gamatech Bottarlini AG            | Illnau       |
| Gastrofrit AG                     | Rorschach    |
| Gisi-Handels AG                   | Tennwil      |
| Heer AG                           | Reinach      |
| Held AG                           | Steffisburg  |
| GINOX SA                          | Clarens      |
| Johnson Diversey AG               | Münchwilen   |
| KBZ-Gastronomie-Einrichtungs AG   | Pratteln     |
| Maschinenfabrik Hildebrand AG     | Aadorf       |
| Meiko (Suisse) AG                 | Fällanden    |
| Miele AG Professional             | Spreitenbach |
| Pahl Grossküchentechnik AG        | Dietikon     |
| Rieber AG                         | Mörschwil    |
| Rilling AG                        | Staad        |
| A. Rochat SA                      | Cernier      |
| Salvis AG                         | Aarburg      |
| Schmocker AG                      | Interlaken   |
| SCS Steinfels Cleaning Systems AG | Winterthur   |
| Van Baerle & Cie AG               | Münchenstein |
| Winterhalter Gastronom AG         | Rüthi        |