

Ihr Zeichen

Ihre Nachricht vom

Es schreibt Ihnen
Jens SteckTelefon-Durchwahl
5232Datum
April 2020**Neuartiges Corona-Virus (SARS-CoV-2) und Winterhalter-Spülsysteme**

Sehr geehrte Damen und Herren,

die Winterhalter Gastronom GmbH produziert neben hochwertigen Gastronomie-Spülmaschinen auch die zugehörigen Verbrauchsmaterialien, wie Reiniger und Klarspüler. So ist es möglich, den Kunden eine Gesamtlösung für die Herausforderungen einer Spülküche anzubieten. Dabei steht für die Winterhalter Gastronomie GmbH die Sicherheit der Kunden und der Umwelt an höchster Stelle.

Es liegen für alle Winterhalter-Geschirrspülmaschinen Hygiene-Zertifikate nach DIN Spec 10534 vor. Das bedeutet, dass bei fachgerechter Verwendung von Winterhalter-Maschinen und geeigneten Reinigern eine Keimreduktion von mehr als 5 log-Stufen erreicht wird. Der dabei verwendete Testkeim *E. faecium* gilt als sehr widerstandsfähig und ist somit ein hervorragender Vertreter für eine Vielzahl von Keimen, zu denen auch Viren zählen. Das (neuartige) Corona-Virus, das aktuell für Schlagzeilen sorgt, ist nur eines davon.

Das in einer gewerblichen Spülmaschine gereinigte Spülgut ist somit in der Reinigungs- und Handling-Kette einer Küche ein äußerst hygienischer Bestandteil und um ein Vielfaches unbedenklicher als das Spülen von Hand. In einem guten Zusammenspiel mit lokalen Hygienekonzepten (u.a. HACCP-Verordnung), vor allem in Hinsicht auf sorgfältigen Umgang mit kontaminiertem Spülgut, lässt sich die Verbreitung von Keimen in der Küche äußerst effizient begrenzen.

Das Robert-Koch-Institut hat am 07.02.2020 eine Empfehlung für Hygienemaßnahmen herausgegeben*. In dieser wird aufgeführt, dass kontaminiertes Geschirr „wie üblich gereinigt werden kann“.

*https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Hygiene.html

Mit freundlichen Grüßen


ppa. Jens Steck
Leitung internationales Produktmanagement
i.A. Dr. Andreas Witt
Leitung Produktentwicklung BUC