

blickpunkt

HYGIENE-, ENERGIE- UND UMWELTTIPPS FÜR PROFIS

NR. 17 | NOVEMBER 2010



Reinigung von Berufskleidung und Wäsche

Grosswäschereien sind in der Lage, Kundenwäsche aus den verschiedensten Branchen hygienisch wie ökologisch zu bearbeiten. Der Vollservice (Leasing der Berufsbekleidung, Reparaturen) macht sich auch für Lebensmittel-KMUs bezahlt.

Ob Overall, Latzhose, Herren- und Damenkittel oder Arbeitsjacke mit Stechschutz: Moderne Berufskleidung muss einen hohen Tragekomfort gewährleisten und möglichst lange genutzt werden können. Zudem soll sie auch vor Kälte oder Verletzungsgefahr schützen. Schliesslich soll die Stoffbeschaffenheit schonendes und effizientes Waschen, Trocknen und «Finishen» erleichtern.

Berufskleidung muss auch gut aussehen. Die Zeiten, als man in der Industrie nur zwei, drei Artikel und höchstens zwei Farben kannte, sind definitiv vorbei. Genauso verhält es sich im Pflege-

und Spitalbereich. Jedes Unternehmen, aber auch jeder Betrieb im öffentlichen Dienst schätzt die Möglichkeit, der Berufsbekleidung seiner Mitarbeitenden durch individuelle Schnitt- und Stoffauswahl sowie Farbgebung eine spezifische Note zu verleihen. Demzufolge darf das Firmenlogo natürlich nicht fehlen, um der Corporate Identity Geltung zu verschaffen. «In immer mehr Branchen soll moderne Berufskleidung darüber hinaus eher wie Freizeitkleidung aussehen», macht Carsten Bettermann, Geschäftsführer der CWS-boco Suisse SA, deutlich.

Eine professionelle Wäscherei muss die vielfältigen Ansprüche der Kunden an die Berufskleider genau kennen, um einen tadellosen Reinigungsvorgang zu gewährleisten. Dazu gehört beispielsweise bereits in der Vorbereitung, dass gewisse Stoffe und Farben nicht miteinander vermengt werden dürfen. Grosswäschereien waschen Berufskleider nach dem Bad-Wechsel-Prinzip, d.h. die von diversen Kunden angelieferte Berufs-

editoria

Putzen ist nicht gleich Reinigen. Der Hotelgast erwartet mit Recht ein hygienisch einwandfreies Zimmer. Dafür garantiert nur gut ausgebildetes Fachpersonal. Die Ausbildung als Hotelfachfrau (oder auch -mann) beinhaltet, neben weiteren Hotel spezifischen Bereichen, das Kennenlernen der verschiedensten Materialien und deren Pflege. Nur der fachgerechte Umgang mit Chemikalien und Putzmittel garantiert die Werterhaltung und Sauberkeit im Gästezimmer, im Office und der gesamten Wäsche.



Und als Marketinginstrument dient das Thema deshalb, weil die Hygiene Eingang in die Zertifizierung eines Hotels findet.

Sei es das Tourismus-Qualitätsmanagement System, die ISO 9001 oder 14001 Zertifizierung oder gar das Steinbock-Label, welches u.a. auch bestätigt, dass die gesamte Leistung des Hotels mit nachhaltigen Produkten erbracht wird.

Judith Irniger

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'J. Irniger'.

Geschäftsleiterin Zürcher Hoteliers

wäsche durchläuft mehrere Waschvorgänge in jeweils verschiedenen Kammern. Das Wasser wird aber vor dem Kammerwechsel vollständig abgelassen. «Damit vermeiden wir, dass es zu Kontaminationen aus Rückständen zwischen den verschiedenen Chargen kommt», erklärt Guido Berg, Produktionsleiter am Standort Kriens.

Ökologie zahlt sich aus

Im Gegensatz zu den Haushalt-Waschautomaten, die mit einem Alleinwaschmittel auskommen, dosiert die Grosswäscherei die verschiedenen Komponenten optimal abgestimmt auf das jeweilige Waschverfahren. In der chemothermischen Desinfektion werden bei Prozesstemperaturen von 40° bis 90° Celsius waschaktive Substanzen eingesetzt, welche den Schmutz von der Wäsche ablösen. Dazu kommen weitere Stoffe wie Waschkraftverstärker oder Fettlöser, um nur wenige zu nennen.

Der Ökologie Rechnung zu tragen, zahlt sich für eine Wäscherei auch ökonomisch aus. Viele umweltbelastende Stoffe, die früher zur Neutralisierung der Lauge verwendet wurden, sind heute längst durch umweltverträglichere Mittel ersetzt worden. Auch beim Energieverbrauch sind enorme Fortschritte erzielt worden. Zwar werden von der Gesamtenergie rund 70 Prozent fürs Trocknen, 20 Prozent fürs Waschen und 10 Prozent für die Wäschesortierung und -faltung der Textilien eingesetzt. Mit dem Nutzen der Abwärme des Abwassers wird das



Frischwasser für den Waschprozess aufgeheizt, was zu grossen Einsparungen führt. «Mit einem durchschnittlichen Verbrauch von 1,9 kW pro Kilogramm Berufsbekleidung hat eine Grosswäscherei gegenüber internen Betriebswäschereien bezüglich Energieeffizienz die Nase vorn», ist Carsten Bettermann überzeugt.

Beim geballten Maschinenpark geht leicht vergessen, dass Handarbeit im Wäschereibetrieb mit Full-Service noch immer eine wichtige Rolle spielt. So gehören zum Beispiel individuelle Anpassungen oder Arbeitsgänge wie das Nachfalten von Wäsche dazu. Altersheime, Mittelklassehotels, Pharma- und Lebensmittelindustrie schätzen den Zeitgewinn sowie den stillen Komfort des professionellen Services, nämlich morgens saubere Arbeitskleider und Wäsche in Spinden und Schränken vorzufinden.

Allgemeines zur Bettwanze

Die Bettwanze ist weltweit verbreitet und wird hauptsächlich mit dem Reisegepäck von Ort zu Ort verschleppt. Ihr rotbrauner Körper ist flach, oval und ausgewachsen etwa 4–6 mm lang. Sie saugt in der Nacht Blut bei Mensch und Tier. Der Saugvorgang dauert 3 - 15 Minuten und ist schmerzlos. Am Tag versteckt sie sich in Ritzen von Möbeln oder hinter Tapeten. Das Weibchen legt während ihres Lebens bis zu 200 Eier. Mehr Informationen und Literatur zur Bettwanze erhalten Sie bei der Beratungsstelle Schädlingsbekämpfung der Stadt Zürich, Tel. 044 412 28 78.

Vorbeugung

Entwickeln Sie Richtlinien zum Umgang mit Bettwanzen, damit Sie und Ihr Personal bei einer Kundenreklamation oder einem Befall vorbereitet sind. Dazu gehört der Umgang mit betroffenen Kunden, mit Medien und eine schnellstmögliche Bekämpfung. Lassen Sie Ihr Reinigungspersonal durch eine erfahrene Schädlingsbekämpfungsfirma in der Identifikation von Bettwanzen und deren Spuren und im Umgang mit befallenen Räumen und befallener Bettwäsche schulen. Falls Insekten gefunden werden, sollten diese zur Identifikation in Röhrrchen gesammelt werden. Dokumentieren Sie alle Meldungen und Massnahmen.

Bekämpfung

Gästen, welche Bettwanzen im Zimmer entdecken, sollten Sie ein anderes Zimmer und Informationen, wie das Gepäck bei der Heimkehr zu behandeln ist, anbieten. Das befallene und alle angrenzenden Zimmer müssen so schnell wie möglich durch eine Schädlingsbekämpfungsfirma inspiziert und wenn nötig behandelt werden. Um eine Verschleppung der Bettwanzen in andere Räume zu verhindern, darf die Bettwäsche nicht auf dem Gang gelagert werden und sollte nicht mit sauberer Bettwäsche in Kontakt kommen. Sie muss bei mindestens 60° C gewaschen werden.

Merkblatt über die Bettwanze unter www.stadt-zuerich.ch/schaedlingsbekaempfung> Schädlings A-Z > Merkblätter

«Wir verwenden die erzeugte Energie dreifach»

Der Einsatz modernster Technik macht das Waschen lassen von Berufskleidung bei externen Dienstleistern zum ökonomisch wie ökologisch sinnvollen Geschäft. Ein Gespräch mit Carsten Bettermann, Geschäftsführer der CWS-boco Suisse SA und Christoph Lips, Standortleiter von Kriens (LU).

Gibt es einen Zielkonflikt zwischen ökologischem und hygienischem Waschen?

Carsten Bettermann: «Hygienisch waschen» heisst ja, bestimmte Standards zu erfüllen und zwar über verschiedene Verfahren wie der thermischen, der chemisch-thermischen Desinfektion sowie über die Vielfalt eingesetzter Waschchemikalien. Selbstverständlich ist es unser Ziel, das Hygieneresultat mit möglichst wenig Ressourcenaufwand hinzubekommen. In diesem Sinne gehen Betriebswirtschaft und Ökologie in die gleiche Richtung. Wir arbeiten deshalb permanent daran, den Einsatz von Waschmitteln und Energie zu optimieren. Ständig kommen neue Waschmittel auf den Markt, die mit weniger Temperatur ihre volle Reinigungskraft entwickeln.

Christoph Lips: Wir verwenden den erzeugten Wasserdampf mehrfach; zuerst fürs Trocknen der Wäsche. Mit der Restenergie dieses Prozesses heizen wir das Frischwasser fürs Waschen auf. Anschliessend wird die Wärme des Abwassers ebenfalls für die Erwärmung des Frischwassers genutzt. Demnächst prüfen wir zusammen mit der Fachhochschule Luzern weiteres Optimierungspotenzial beim Energieeinsatz sowie beim Vermeiden von Abfällen.

Bei den zentralen Prozessen einer Grosswäscherei entfallen 20 Prozent des Energieverbrauchs aufs Waschen, 10 Prozent aufs Sortieren und Falten, aber 70 Prozent aufs Trocknen. Weshalb?

Carsten Bettermann: Das liegt an der Physik. Es braucht wesentlich weniger Energie, einen Liter 12° C warmes Stadtwater auf bis zu 80° C aufzuheizen, als nötig ist, um einen Liter Wasser aus dem Textil zu verdampfen. Die Maschinenhersteller sind permanent dran, energieeffizientere Trockner zu entwickeln. Wenn nun eine Grosswäscherei Maschinen der nächsten Generation anschafft, ist der Energieverbrauch meist 20 oder gar 30 Prozent geringer. Bei Trocknern gibt es inzwischen Infrarotsensoren, die messen, ob die Wäsche bereits trocken ist. Ist dies der Fall, hören die Trockner auf und wir können das Behältnis mit neuer Ware füllen. Früher war dies nicht möglich und eine Charge Wäsche wurde beispielsweise 25 Minuten fix getrocknet.

Es ist erstaunlich, dass grosse Hotels immer noch eigene Wäschereien betreiben, obwohl dies doch kaum wirtschaftlich sein kann. Was sind die Gründe?

Christoph Lips: Der Waschmitteleinsatz und die Menge Wärmeenergie pro Wäschestück ist bei einer Grosswäscherei immer ökologischer als bei einer kleineren haus-eigenen Wäscherei. Da sind wir uns sicher. Bei der ökonomischen Beurteilung von Inhouse-Wäschereien müssten die Vollkosten in Betracht gezogen werden, wie etwa die Amortisation der Maschinen oder der Personaleinsatz.



Carsten Bettermann, Geschäftsführer CWS-boco Suisse SA



Christoph Lips, Standortleiter Kriens (LU)



Weiterbildung in der Lebensmittelhygiene

Daten	Kurzbeschreibung	Organisator / Ort	Weitere Infos
12.01.2011 16.02.2011 02.03.2011 29.09.2011 23.11.2011	<p>Lebensmittelkontrolle 1:1 Erleben Sie den Aspekt der Lebensmittel – Hygiene von der Seite des Lebensmittelinspektorates.</p> <p>In einer kleinen Gruppe (max. 12 Personen) wechseln Sie die «Seite» und begehen einen Betrieb unter fachlich kundiger Anweisung mit den Augen eines Lebensmittelinspektors. Echte Fallbeispiele werden aufgezeigt, Verbesserungsvorschläge diskutiert und praxisnahe Umsetzungen vorgeschlagen.</p>	GastroZürich City/ Zürcher Hotelier Verein/ Cafetier Suisse in Zusammenarbeit mit dem Lebensmittelinspektorat der Stadt Zürich	14.30 – 17.30 h Fr. 170.– inkl. Unterlagen und Erfrischung



Eine Gemeinschaftsproduktion von:



Impressum

Umwelt- und Gesundheitsschutz
Stadt Zürich, Walchestr. 31,
Postfach 3251, 8021 Zürich

Telefon: 044 412 20 20
E-Mail: ugz-info@zuerich.ch
Redaktion: Andrea Meier, UGZ
Texte: Manuel Fischer, Gabi

Müller, Judith Irniger
Bilder: Thomas Burla
Grafik: Liz Ammann, Zürich
Druck: Staffel Druck AG, Zürich

Auflage: 2500 Exemplare
Der Blickpunkt erscheint zweimal
pro Jahr. Gedruckt auf Recystar,
100% Recyclingpapier.