

„Unsere Erwartungen wurden voll und ganz erfüllt.“

Die Casinobetriebe der Barmenia Hauptverwaltungen in Wuppertal setzen seit Mitte 2012 für ihre Großküchen-Spülmaschinen umweltfreundliche Reinigungsmittel und Klarspüler ein. Leiter Uwe Scheffler spricht über seine Erfahrungen mit den Produkten der Reihe *etolit green*.

Sehr geehrter Herr Scheffler, Sie sind in den Barmenia Hauptverwaltungen verantwortlich für das leibliche Wohl von rund 850 Gästen. Bei dieser hohen Frequenz muss alles reibungslos laufen.

Das kann man wohl sagen. Wir sehen uns als „Hotel ohne Betten“. Unser Team aus insgesamt 30 Mitarbeitern arbeitet jeden Tag mit großem Engagement daran, diesen Qualitätsanspruch mit Leben zu füllen. Sowohl in unserem Mitarbeiterrestaurant als auch in der Cafeteria müssen die Abläufe Hand in Hand gehen. Das reicht von der Wochenplanung und dem Einkauf über die Anlieferung und die Speisenzubereitung bis hin zur Reinigung von Gläsern, Geschirr und Besteck.

Gutes Stichwort: Auch die Spülvorgänge müssen eng getaktet sein. Innerhalb einer genau bemessenen Zeit muss das Spülgut wirksam von Essensresten befreit und trocken sein, damit es wieder nach Maßgabe der Hygienevorschriften eingesetzt werden kann. Und dennoch setzen Sie seit Juni 2012 umweltfreundliche Reiniger und Klarspüler ein. Ein Widerspruch?

Auf keinen Fall! Ich lege höchsten Wert auf Effizienz, Wirtschaftlichkeit und Reinigungswirkung. Wenn ich diese Kernziele mit dem Thema Nachhaltigkeit in Einklang bringen kann, umso besser. Die umweltfreundliche Produktlinie *etolit green*, die mit dem EU Ecolabel ausgezeichnet ist, entsprach genau meinen Vorstellungen. Wir arbeiten in unserer Gastronomie ständig an einem Mehr an Ökologie. Das gilt für die Verwendung von energieeffizienter Technik ebenso wie für den Einsatz von Lebensmitteln aus der Region. Und durch die neuen Produkte der Firma etol ist es uns jetzt auch möglich, auf dem Gebiet der Reinigungsmittel umweltfreundlicher zu werden, ohne Abstriche im Spülergebnis hinzunehmen. Mit einem Wort: Unsere Erwartungen wurden voll und ganz erfüllt.

Warum haben Sie sich eigentlich das Thema Nachhaltigkeit so auf die Fahnen geschrieben?

Die Nachhaltigkeit bekommt einen immer höheren Stellenwert und wird zu einem immer wichtigeren gastronomischen Qualitätsmerkmal. In einem Haus wie der Barmenia mit rund 1600 Mitarbeitern kann ich sehr viel bewegen, weil ich es hier mit deutlich anderen Dimensionen zu tun habe als z.B. in einem Familienhaushalt. Die Menge an Produkten, die für die Gemeinschaftsverpflegung eingesetzt wird, ist nicht unerheblich. So verbrauchen wir jährlich etwa 2,8 Tonnen Reiniger und etwa 850 kg Klarspüler. Dass mit diesen Mengen nun jetzt nicht mehr Chlor, Phosphate oder der Komplexbildner NTA in die Umwelt entlassen werden, ist ein großer Erfolg und gibt einem nebenbei auch ein gutes Gefühl.

Das Umsteigen von einem Produkt auf ein anderes birgt ja die Gefahr, dass die Arbeitsabläufe aus dem Ruder laufen. Wie haben Sie diesen Übergang gemanagt?

Wir haben die Produkte der Linie *etolit green* über einen Zeitraum von drei Monaten in unsere Arbeitsabläufe eingebaut und auf Herz und Nieren getestet. Zusammen mit unserer Diplom-Öcotrophologin Beate Zabrodzki richteten wir hierbei einen sehr genauen Blick auf das Reinigungs- und Trocknungsverhalten des Spülguts in den verschiedenen Spülmaschinen. Wir waren in dieser Phase als Referenzkunde für die Beurteilung der Gebrauchstauglichkeit in die Entwicklung der green-Serie involviert. Unsere Meinung zur Spülleistung des *etolit green* Flüssigreinigers an unserer Band-Spülmaschine brachte den Anstoß zur Entwicklung des *etolit green Perfect*.

Barmenia hat die green Serie mitentwickelt, sozusagen.

(lacht:) Wenn Sie so wollen, ja. Unser detaillierter Prüfbericht war Motivvoraussetzung für die Erteilung des EU-Ecolabels. Hier wurden die Anwender mit ins Boot geholt. Wir sind mit den unterschiedlichen Produkten der Linie *etolit green* jetzt bestens zufrieden. Den Flüssigreiniger setzen wir für die Untertisch-Spülmaschinen ein und den *Perfect* Flüssigreiniger für die große Band-Spülmaschine. Zudem nutzen wir für beide Bereiche den Klarspüler.

Wir denken darüber nach, schon bald auch den Allzweck-Reiniger *green* von *etol* einzusetzen.

Zur Effizienz gehört auch das Handling.

Richtig. Wir verfahren hier streng nach dem Grundsatz, dass Chemie in der Küche nichts zu suchen hat. Deshalb finden Sie dort auch keine Spülmittel-Gebinde. Die haben wir im Keller deponiert. Über eine Dosieranlage, die vom Keller ins Erdgeschoss zu unseren Spülmaschinen führt, werden die Mittel anwendungsgenau zugeleitet. So ist sichergestellt, dass nicht zu viel Reinigungsmittel nach dem Motto „Pi mal Daumen“ in die Spülmaschine gelangt. Auch hier gehen Umweltfreundlichkeit und Wirtschaftlichkeit Hand in Hand.

Sie verorten das Thema Nachhaltigkeit im Rahmen Ihrer Qualitätspolitik. Jetzt ist das Mehr an Qualität, das Sie durch die umweltfreundlichen Mittel der Linie *etolit green* sicherstellen, weder sicht- noch spürbar. Woher wissen Ihre Gäste, dass sie Tag für Tag in den Genuss von zusätzlicher Qualität kommen?

Nach dem Motto „Tue Gutes und sprich darüber“ haben wir Tischaufsteller entwickelt, die auf die Verwendung von *etolit green* hinweisen. Der Effekt ist verblüffend. Nicht wenige Kollegen haben mir gegenüber geäußert, dass sie bisher gar nicht über das Thema Chemie im Zusammenhang mit der Essensausgabe in Großküchen nachgedacht haben. Ich habe nur positive Rückmeldungen bekommen. Dieser Zuspruch spornt uns an. Wir denken darüber nach, schon bald auch den Allzweck-Reiniger von *etol* einzusetzen.