

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Hygienelösungen



Die neuen Waschmaschinen und Trockner von Miele sind mit Desinfektionsprogrammen ausgestattet, die den Vorgaben des Robert-Koch-Instituts und des Verbundes für Angewandte Hygiene entsprechen / Foto: Miele

Die Infektionszahlen gehen zurück, die Impfquote steigt, und immer mehr Menschen genießen ihre ersten Urlaube und Restaurantbesuche seit Langem. Entsprechend hoch ist dort gerade jetzt der Stellenwert von hygienisch sauberer Wäsche, gründlich gereinigtem Geschirrs und keimfreier Luft ? für bestmöglichen Schutz von Gästen und Personal vor Viren. Dabei unterstützt Miele Hotels und Restaurants gleich auf mehrfache Weise: zum Beispiel mit den passenden Geräten, für die sich staatliche Fördergelder beantragen lassen, sowie mit einem Marketingpaket und attraktiven Finanzierungsoptionen.

Investitionen in Hygienekonzepte und Digitalisierung, die von März 2020 bis September 2021 getätigt worden sind, können vom Bund mit bis zu 20.000 Euro pro Monat gefördert werden ? vorausgesetzt, die Umsätze sind gegenüber dem Vorjahreszeitraum um mindestens 30 Prozent zurückgegangen (Überbrückungshilfe III Plus). Die grundsätzlichen Voraussetzungen dafür erfüllt auch ein Großteil der gewerblichen Waschmaschinen, Gewerbegeschirrspüler und mobilen Luftreiniger von Miele.

So sind für die hoteleigene Wäscherei die besonders leistungsfähigen und energieeffizienten Waschmaschinen und Trockner der neuen Baureihe ?The New Benchmark Machines? eine passende Wahl. Die Waschmaschinen sind mit Desinfektionsprogrammen ausgestattet, die den Vorgaben des Robert-Koch-Instituts und des Verbundes für Angewandte Hygiene entsprechen. Alle Modelle sind vernetzbar und lassen sich in Dokumentationssysteme einbinden. Je nach Modell sind sie für zwölf bis 20 Kilogramm Beladung verfügbar, einzelne Trockner sogar für 44 Kilogramm, und mit über 90 Waschprogrammen ? etwa für Betten,

Frottee oder Küchenwäsche ? bieten sie beste Voraussetzungen für mehr Effizienz in der Wäscherei von Hotels und Restaurants.

„Dass diese Miele-Waschmaschinen die staatlichen Hygieneanforderungen, die im Zuge der Pandemie weiter verschärft worden sind, zuverlässig erfüllen, versteht sich von selbst“, sagt Michael Arendes, Marketing-Manager für gewerbliche Wäschepflege bei Miele. Wer werbewirksam belegen möchte, dass auch seine Wäscherei insgesamt eben diese strengen Anforderungen erfüllt, kann dies von unabhängiger Seite prüfen und bestätigen lassen ? und so Gästen und Personal zugleich maximale Sicherheit bieten. Entsprechende Zertifikate vergibt in Deutschland das wfk ? Cleaning Technology Institute und in Österreich das OETI ? Institut für Ökologie, Technik und Innovation. Je nach erreichter Punktzahl wird ein Gütesiegel in Bronze, Silber oder Gold vergeben. Weitere Voraussetzung ist, dass ein Hotel und Restaurant mindestens die Hälfte der anfallenden Wäsche im eigenen Haus wäscht. Der maßgebliche Prüfkatalog wurde in Zusammenarbeit mit der herstellerübergreifenden Informationsplattform ?Klasse Wäsche? erarbeitet, die Miele mitinitiiert hat. Dessen Kriterien wurden coronagerecht weiterentwickelt, zum Beispiel mit zusätzlichen Abklatsch- und Wasserproben. Mehr Informationen gibt es