

Spültechnik nach dem Lockdown



Gewerbespüler müssen nach einer langen (Pandemie)-Ruhezeit wieder ordnungsgemäß in Betrieb genommen werden /Foto: Smeg Foodservice

Wer jetzt durch die angekündigten Lockerungen im Gastgewerbe durchstartet, muss allerdings nicht nur sein Personal aus der Kurzarbeit holen und die Vorräte auffüllen. In der Hotel- oder Restaurantküche sind auch die Geräte fachgerecht wieder in Betrieb zu nehmen. ?Vier bis sechs Monate Pandemiepause bedeuten eine lange Standzeit?, sagt Massimo Zava, International Sales Manager bei Smeg Foodservice. ?Um die Qualität und vor allem die Sicherheit von Gewerbespülmaschinen und Umkehrosmoseanlagen zu gewährleisten, gilt es einiges zu tun und zu beachten.?

Gewerbespüler sicher in Betrieb nehmen

Das Unternehmen empfiehlt daher die Wiederinbetriebnahme durch einen qualifizierten Servicepartner. Bei den Gewerbespülern zum Beispiel führt ein Geräteexperte vor Ort die Inbetriebsetzung und Prüfung nach VDE0702 und VDE0703 durch ? und stellt so die Betriebssicherheit wieder her. Ebenso wichtig ist die Inspektion der Wasserzuleitungen, da durch die lange Standzeit Eckventile und Wasserhähne eventuell festsitzen. Parallel sollte auch der Wasserdruck zwischen Wasserhahn und Spülmaschine sowie die Dichtigkeit aller Leitungen untersucht werden. Ebenso ist es notwendig, Walkschläuche für Reiniger und Klarspüler mit Wasser durchzuspülen und sicherzustellen, dass sie sich nicht durch Reste von Reinigungschemie verhärtet haben. Zu einem ordnungsgemäßen Check gehört zudem sämtliche Einstellungen, etwa für die Spülmittel, zu kontrollieren und das Gerät zu entlüften. Ein Probelauf bestätigt zum Schluss: Die Spülmaschine ist wieder betriebsbereit.

Umkehrosmoseanlagen korrekt starten

Auch wenn die Gastroküche Winterschlaf gehalten hat, arbeiteten die meisten Umkehrosmoseanlagen weiter ? und das aus gutem Grund: Denn um Verkeimung zu vermeiden, benötigen sie laufend Wasser und Strom. Gastronomen, die ihre Anlage außer Betrieb genommen haben, müssen sie jetzt von einem Fachmann in Betrieb nehmen lassen. Dazu gehört zum einen, die Membranen zu reinigen und sie mit Hilfe spezieller Reinigungspatronen zu desinfizieren. Gibt es eine vorgeschaltete Wasserfiltration, sollten auch hier Filter getauscht werden. Zava unterstreicht: ?Die Inbetriebnahme von Gewebespülmaschinen und Umkehrosmoseanlagen gehört in Profihände: Schließlich geht es um die Betriebshygiene.?