gastrotel

GASTROTEL WEEKLY

Coronavirus als Chance?

Fanis Papakostas ist Vorstandsvorsitzender des European Tissue Forums ETS / Foto: ETS

Hygiene spielt eine eminent wichtige Rolle im Alltag, das haben uns die vergangenen Wochen und Monate einmal mehr vor Augen geführt. Was kann die Gastrobranche tun, um die Wichtigkeit des richtigen Waschens und Trocknens der Hände zu betonen? Wir sprachen dazu mit Fanis Papakostas, Vorstandsvorsitzender des European Tissue Forums (ETS), dem Verband der europäischen Tissuepapier-Hersteller.

Herr Papakostas, aus Ihrer Erfahrung: Waren sich Menschen vor der Verbreitung des Coronavirus der Wichtigkeit von Hygiene bewusst?
In Europa nimmt die Handhygiene grundsätzlich einen hohen Stellenwert ein. Die Menschen waren und sind sich jetzt erst recht bewusst, wie sie ihre Gesundheit schützen können, indem sie sich die Hände richtig waschen und abtrocknen. Allerdings hat sich gezeigt, dass die korrekte Handhygiene eher als nachrangige Pflicht gesehen wurde, vor allem unter der jüngeren Generation, sprich Menschen unter 30 und 35 Jahren. Sie fühlten sich in Sicherheit, auch wenn sie sich nicht nach jedem Aufenthalt in einem öffentlichen Waschraum die Hände gewaschen haben. Diese Einstellung hat durch das Coronavirus eine grundlegende Änderung erfahren. Nun achten alle Altersgruppen mit der gleichen Aufmerksamkeit auf die richtige Handhygiene, um so das Risiko einer Infektion möglichst gering zu halten.

Schätzen Sie, dass Hygiene und richtiges Händewaschen nach Überstehen dieser Krise im Alltag präsenter sein werden als vorher?

Auf jeden Fall: Die Qualität des Händewaschens und Abtrocknens wird in Zukunft eine andere sein, davon bin ich überzeugt. Es reicht nicht, sich nur die Hände mit Wasser abzuspülen oder die Seife nicht lange genug einzumassieren. Regelmäßiges Händewaschen mit Wasser und Seife dauert mindestens 45 Sekunden. Wer sich dafür weniger Zeit nimmt, vernachlässigt häufig bestimmte Handpartien. Leider wird es immer wieder Menschen geben, die in Eile sind und es bei einem verkürzten Waschvorgang belassen. So steigt das Risiko, dass nach dem Waschen gefährliche Krankheitserreger zurückbleiben. Daher ist das anschließende sorgfältige Händetrocknen von so großer Bedeutung.
Wir müssen uns auf das Grundsätzliche besinnen. Verschiedene wissenschaftliche Studien haben schon vor langer Zeit bewiesen, dass Einweghandtücher in öffentlichen Toiletten einen besseren Schutz gegen Krankheitserreger bieten, da sie das Restwasser aufsaugen und damit die meisten noch vorhandenen Bakterien und Viren aufnehmen. Papierhandtücher werden nach dem Gebrauch entsorgt. Diesen Schutz kann man mit elektrischen Händetrocknern nicht immer erreichen. Werden diese Geräte von Leuten benutzt, die sich die Hände nur unzureichend gewaschen haben, kann dies zur Verbreitung der verbliebenen Mikroorganismen (Bakterien und Viren) beitragen. Die Haut, die Luft und die Flächen im Waschraum noch der Händetrockener selbst können dabei verunreinigt werden. Und man kann sich leicht vorstellen, dass dies ein erhöhtes Risiko für den nächsten Benutzer darstellen kann.

Kann die Verbreitung des Virus hier sogar eine Chance sein, die Menschen zu sensibilisieren?
Ja, absolut. Das Virus ist ein Anstoß für jeden Menschen, sein Alltagsverhalten in der Handhygiene dauerhaft zu überdenken. Das Bewusstsein hat sich schon geändert. Jeder wäscht und trocknet sich nun viel aufmerksamer ab. Wie oben genannt, waschen sich nun viele jüngere Menschen jetzt wesentlich gründlicher die Hände als vorher. Ob dieses Verhalten auf Dauer anhält, wird sich zeigen, allerdings gehe ich davon aus, dass das erhöhte Bewusstsein noch eine ganze Weile anhalten wird.

Wie sieht es bei Gastronomen aus? Ist das Thema Hygiene in der Branche generell gut (genug) verankert oder eher ein ?notwendiges Übel??
In Gastronomiebetrieben gibt es generell drei neuralgische Quellen für Krankheitserreger: Dazu gehören die Waschräume und Toiletten für die Gäste, der große Bereich Küche/Abwasch und der Gastraum selbst. Vor allem in Küche und Waschraum ist das richtige Händewaschen die wichtigste Voraussetzung, um das Infektionsrisiko zu minimieren und der Übertragung von Krankheiten vorzubeugen. Sicherlich herrscht in einigen Gastronomieküchen Verbesserungspotenzial. Kommen etwa Trockengeräte zum Einsatz, können herunterfallende Wassertropfen die Küchengeräte verunreinigen. Mehrweghandtücher, mit denen immer wieder schnell mal etwas auf der Arbeitsfläche oder dem Kochgeschirr weggewischt wird, entwickeln sich zu Brutstätten für Keime und Bakterien. Selbst bei regelmäßigem Waschen sind diese ab einem gewissen Zeitpunkt nicht mehr so sicher wie Küchenpapier.

Welche Rolle spielen Papierhandtücher in Sachen Hygiene? Gibt es unterschiedliche

Papierhandtücher für die verschiedenen Bereiche, etwa mit unterschiedlicher Beschaffenheit, Dicke, etc.?
Um Infektionen im Gastrobereich zu vermeiden, sind Einweg-Papierhandtücher und Einweg-Küchentücher in der Restaurantküche unschlagbar. Im Gastraum am Tisch sollten die Servietten ebenfalls im Idealfall auf Papierbasis bestehen. Es gibt mittlerweile Papierservietten mit einer Textur, die sich fast nicht von gestärkten Leinenservietten unterscheidet. Je dicker ein Papierhandtuch ist, desto besser kann die Feuchtigkeit absorbiert werden. Was die Kosten angeht, ist ein genauer Vergleich schwierig, da auch das Waschen, Trocknen und Bügeln von Mehrweghandtüchern und Tischwäsche in Restaurants mit Kosten verbunden ist.

In welchen gastronomischen Bereichen können diese Tücher zum Einsatz kommen und bei welchen Tätigkeiten unterstützen Sie die Mitarbeiter der Gastronomie?
Lassen Sie es mich deutlich sagen: Papiertücher sind in der Gastronomie ein Muss. Sie sollten in allen drei Bereichen vertreten sein, also Küchenrolle bei der Speisenzubereitung, Toilettenpapier und Handtücher in den Waschräumen und selbstverständlich Einwegservietten im Speiseraum. Das Ziel ist es, nach dem korrekten Waschen und Reinigen die Hände des Küchenpersonals und die Oberflächen im Küchenbetrieb rein und trocken zu halten. Selbst Einmal-Handschuhe können das richtige Händewaschen nicht ersetzen. Zwar schützen sie den Träger vor neuen Keimen, geben auf ihrer Oberfläche jedoch selbst Krankheitserreger weiter.

Wie sieht es mit der Nachhaltigkeit aus? Produziert man mit Einmal-Papierhandtüchern nicht eine Menge Abfall?
Das ist eine gute Frage. Die Tissue-Industrie verbessert schon seit Jahren stetig ihr Umweltprofil. Im Zuge dessen sind eine Reihe von Änderungen im Produktionsablauf vorgenommen worden, um den ökologischen Fußabdruck gering zu halten. Bei den Rohmaterialien setzen etwa 90 Prozent, wenn nicht sogar alle europäischen Tissue-Hersteller entweder Recycling-Papier oder Zellstoff aus nachwachsenden Wäldern ein. Es ist bekannt, dass gerade junge Wälder mehr Kohlenstoff binden als ältere Bäume und so im Kampf gegen den Klimawandel helfen können. Bei der Produktion der Papiertücher werden mittlerweile durch den Einsatz von Biogasen und Solarenergie wesentlich weniger Kohlenstoffdioxid-Emissionen ausgestoßen. Das ETS hat es sich zur Aufgabe gemacht, diese Verbesserungen deutlicher als bisher zu kommunizieren.
Allerdings hat uns die Pandemie gezeigt, dass die Gesundheit und der Erhalt von Leben höchste Priorität haben. Hygiene ist dabei ein ganz wesentlicher Faktor. Die Umweltverträglichkeit von Einwegprodukten ist nach wie vor wichtig, aber im Vergleich zur Hygiene derzeit eher untergeordnet. Dennoch sollte man sie nicht aus den Augen lassen. Es gilt, eine vernünftige Balance zu finden.

INFO
Etwa 80 Prozent der Erkrankungen werden über Hände übertragen. Jeden Tag berühren wir hunderte Gegenstände, angefangen bei Türgriffen, Möbeln und Geländern bis zu Fahrstuhltasten und Geld. Ein effektives Waschen und Abtrocknen der Hände nach dem

Toilettengang ist die wichtigste erste Maßnahme zur Verringerung des Infektionsrisikos. Bakteriologen haben verschiedene Laboruntersuchungen und Feldstudien zum Abtrocknen der Hände nach dem Waschen durchgeführt. Dabei stellten sie laut ETS fest, dass elektrische Trockner sowohl die Umgebungsluft als auch die Flächen mit antibiotikaresistenten Bakterien und Viren, wie MRSA, Enterobakterien und Enterokokken, die Erbrechen und Durchfall verursachen können, verunreinigen. Eine kürzlich in den Waschräumen von Krankenhäusern in Frankreich, Italien und Großbritannien durchgeführte multizentrische Studie kam laut ETS zu dem Schluss, dass Papierhandtücher die hygienischste Form des Händetrocknens darstellen und die Verbreitung von Infektionen weitestgehend verhindern. Experten würden bereits empfehlen, Papierhandtücher zu verwenden und raten von der Nutzung elektrischer Händetrockner in Krankenhäusern ab.