

## Wäsche hygienisch reinigen



Auch in der derzeitigen Situation muss nicht auf Tischwäsche verzichtet werden. Voraussetzung ist, dass diese hygienisch gereinigt wird / Motivbild: [www.pexels.com](http://www.pexels.com)

Gerade in Corona-Zeiten erwarten Gäste bei Restaurantbesuchen einen gewissen Hygienestandard. Dabei spielt die regelmäßige, professionelle Reinigung der Arbeitskleidung der Beschäftigten und der Tischwäsche eine wichtige Rolle. Der Deutsche Textilreinigungs-Verband (DTV) warnt davor, sich auf die Haushaltswaschmaschine zu verlassen.

Von Abstandsregelungen, über Hygienemaßnahmen bis hin zum Personal gibt es zahlreiche Faktoren zu berücksichtigen. Immer wieder finden sich Empfehlungen, die unter Berufung auf die Hygiene, Einweg- gegenüber Mehrweglösungen bevorzugen. So wurden in der Gastronomie mancherorts Servietten aus Papier statt aus Stoff empfohlen und Tischdecken sollten eventuell komplett weggelassen werden. Der DTV teilt mit, professionell gereinigte Tischtextilien seien die hygienischste Option ? sofern sie zwischen einzelnen Gästen gewechselt werden. Der beste und nachhaltigste Schutz vor Infektionen sei die Verwendung und der regelmäßige Austausch von hygienisch aufbereiteten Stoffservietten. Viele Gäste empfinden Stoffservietten und -tischdecken als stilvoll und hygienisch. Und dieses Gefühl trägt nicht. Hygienisch aufbereitete Tischwäsche bietet bei regelmäßigem Wechsel einen deutlichen Hygienevorteil.

Im Vergleich zu unbedeckten Tischen weisen hygienisch aufbereitete Tischdecken laut DTV eine bis zu fünffach geringere Keimlast auf. Kahle Tische können allen Arten von Bakterien einen Nährboden bieten, auch noch nach einer Desinfektion durch die Mitarbeiter.

Die Wäscherei- und Textilservice- Branche löst dieses Problem mit modernen

Hygienemanagement-Systemen und befolgt die Robert-Koch-Richtlinien für hygienisches Waschen. Servietten, Tischdecken sowie die Arbeitskleidung der Mitarbeiter und auch die spezielle Schutzausrüstung des Geschirreinigungspersonals werden in professionellen Wäschereien, Reinigungs- oder Textilservice- Unternehmen hygienisch aufbereitet. Bei einem regelmäßigen Wechsel können sich Gäste und Mitarbeiter also darauf verlassen, dass von dieser Seite keine Ansteckungsgefahr ausgeht.

Tischdecken können außerdem helfen, Sicherheitsabstände im Restaurant zu halten, wenn nur gedeckte Tische belegt werden dürfen. Platzsets können ein ähnliches Ergebnis erzielen, wenn Gäste am selben Tisch oder am Tresen sitzen. Die Zertifizierungsstandards für ?hygienisch saubere? gewerbliche Wäschereien minimieren das Kontaminationsrisiko. Die Gastronomie hat also mit den professionellen textilen Dienstleistern Hygienepartner an der Seite, die in der jetzigen Pandemie-Situation eine sichere und hygienische Versorgung gewährleisten.

#### Hygienische Arbeitskleidung für das Personal

Das Hotel- und Gaststättenpersonal sollte täglich frische, hygienisch gereinigte oder professionell gewaschene Kleidung tragen. Das gilt für jede neu beginnende Schicht. Auch das Spülpersonal erhält vorgeschriebene Schutzbekleidung täglich frisch aufbereitet und ist so nicht nur vor Corona-Infektionen bestmöglich geschützt. Und natürlich ist Schmutzwäsche klar getrennt von sauberen Textilien zu sammeln. Es geht in Zeiten von Corona nämlich um mehr als Sauce auf Hemd und Kittel.

Sich auf die Haushalts-Waschmaschine zu verlassen, ist keine ratsame Idee. Diese können keine Keimfreiheit garantieren, da sie häufig die für die Inaktivierung des Coronavirus notwendige Temperatur von 80 Grad Celsius nur kurze Zeit oder auch gar nicht erreichen. Der Deutsche Textilreinigungs-Verband (DTV) empfiehlt daher, sich bei der Pflege der Arbeitskleidung nicht auf die heimische Waschmaschine zu verlassen.

Und was wir schon vor der Pandemie wussten, gilt nach der Pandemie immer noch: Wir müssen nachhaltig und ressourcenschonend wirtschaften. Corona hat die Abfallberge nicht verkleinert und auch den Klimawandel nicht nachhaltig verlangsamt. Deshalb rät der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA in seiner Broschüre ?Nachhaltiges Wirtschaften in Hotellerie und Gastronomie? zu Mehrwegprodukten ? sprich, zu Textil. Die Broschüre enthält nützliche Tipps zur Abfallvermeidung.