Checkliste

Fünf Tipps: Mehr Hygiene für Eingangs- und Sanitärbereich in Gastronomie und Hotel

**Hände sind eine der häufigsten Quellen, Krankheitserreger zu übertragen: Circa 80 Prozent aller Infektionen werden so weitergegeben. Für den eigenen Schutz bleibt damit die Händehygiene das A und O. Das gilt auch für den Bereich Gastronomie sowie Hotellerie. Oftmals mangelt es jedoch an geeigneten Lösungen, die es den Menschen ermöglichen, sich hygienisch die Hände zu waschen oder zu desinfizieren. Hygiene ist aber gerade im Eingangs- und Sanitärbereich in der Gastronomie essenziell, um die Ausbreitung von Krankheiten einzudämmen.**

Prinzipiell hat Corona dazu geführt, dass mehr Menschen auf Hygiene und Sauberkeit achten. Gleichzeitig verdeutlicht eine [Studie](https://www.presseportal.de/pm/139186/4904590), wie wichtig das Thema Händehygiene weiterhin ist: Nicht einmal jede/r Zweite wäscht sich die Hände 21 Sekunden oder länger. Die Keimbelastung des Menschen ist allerdings sehr hoch – allein auf der Kopfhaut finden sich auf einem Quadratzentimeter eine Millionen Keime, im Nasen- und Rachenraum ein bis zehn Millionen. An der Hand finden sich 1.000 bis 10.000 Keime je Quadratzentimeter. In stark frequentierten Bereichen, etwa in einem Hotel oder in einem Restaurant, ist es wichtig, entsprechende Produkte einzusetzen, um die Hygiene zu verbessern.

**Unsichtbare Gefahr durch Keime**

Die Gefahr besteht bei Viren und Bakterien insbesondere darin, dass sie unsichtbar sind. Sie finden sich nicht nur an Oberflächen, sondern verbreiten sich durch winzige Tröpfchen, sogenannte Aerosole. [Studien](https://sfamjournals.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/jam.13014?cookieSet=1) belegen, dass Handtrockner in Hotels oder Restaurants deutlich mehr Keime und Bakterien verbreiten als Papierhandtücher. Besonders als besorgniserregend einzustufen sind Jet-Lufttrockner. Das liegt daran, dass viele Menschen ihre Hände nur kurz unter das fließende Wasser halten und keine Seife benutzen, verwenden danach allerdings das Trocknungsgerät, sodass sich dort Viren und Bakterien anreichern. Aufgrund des Luftstroms pusten diese anschließend Keime und lose Hautschuppen in die Umgebungsluft.

Doch was können PlanerInnen, ArchitektInnen sowie BetreiberInnen von Hotels und Restaurants tun, um die Hygiene im öffentlichen Waschraum zu verbessern? Folgende Tipps bieten Hilfestellung.

**1. Tipp: Passende Spendersysteme sorgen für mehr Hygiene**

Viren oder Bakterien verbreiten sich neben der Atemluft vor allem über Hände. Ein wichtiges Mittel, um die Keime auf der Haut zu reduzieren, ist die Reinigung mit Desinfektionsmittel. Allerdings werden Oberflächen von Spendern in der Gastronomie schnell zur Brutstätte für Bakterien. Berührungslose Spender reduzieren die Gefahr, dass sich Keime ausbreiten und verhindern gleichzeitig Kreuzkontaminationen. Jede/r Nutzende kommt nur mit der persönlichen Portion Desinfektionsmittel oder Seife in Berührung. Es ist nicht nötig, die Oberfläche für die Reinigung der Hände anzufassen.

**2. Tipp: Der passende Ort für Spendersysteme**

In Hotel und Restaurants sind insbesondere die Eingangsbereiche stark frequentiert. Daher ist es sinnvoll, einen Spender direkt dort zu platzieren, wo besonders viele Gäste ein- und ausgehen. Es gibt inzwischen Spendersysteme, die sich aufgrund ihres Designs harmonisch in das Interieur eines Hotels oder Restaurants einfügen. Weitere Bereiche, in denen ein Spender für Desinfektionsmittel hilfreich ist, sind Tische – etwa an der Lobby – oder direkt an Aufzügen.

**3. Tipp: Papierhandtuchspender statt Lufttrockner**

Für die Umwelt ist es sicherlich von Vorteil, die Hände mit einem Luftstrom zu trocknen. Für die Hygiene sind Papierhandtuchspender allerdings deutlich sicherer. Diese entfernen beim Abtrocknen auch Erreger, die nach dem Waschen auf der Haut verbleiben. Außerdem verteilen sie keine Keime in der Umgebungsluft, da sie direkt nach der Benutzung im Papierbehälter entsorgt werden. Auch das [RKI](https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/Krankenhaushygiene/Kommission/Downloads/Haendehyg_Rili.pdf) hat festgestellt, dass die Trocknung mit Papier- oder Textilhandtücher deutlich mehr Restflora an den Händen entfernt als Heißlufttrockner.

**4. Tipp: Das richtige Material für das Spendersystem**

Je nach Art der Anwendung und je nach Desinfektionsmittel wirken auf das Spendersystem chemische und physikalische Belastungen. Vor allem bei günstigen Kunststoffen besteht die Gefahr, dass das aggressive Desinfektionsmittel das Material angreift. Das führt dazu, dass die Alterung des Produkts beschleunigt oder Wasser eingelagert wird. Durch Letzteres vermehren sich wiederum Keime. Auch durch die Behandlung von Chemikalien, um das Spendersystem zu reinigen, ist das Material angreifbar. Als Einsatz empfiehlt sich ein hochwertiger Kunststoff, etwa Polyamid. Polyamid verfügt über eine porenfreie Oberfläche und damit optimale Reinigungseigenschaften. Zudem ist es unempfindlich gegenüber scharfen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln. Neben Polyamid ist Edelstahl in Hotels und Restaurants sehr beliebt. Bereits minimale Pflege reicht aus, um diesen Werkstoff vor der Anreicherung durch Schmutz und Bakterien zu bewahren. Es ist korrosionsbeständig und ebenso wie Polyamid unempfindlich gegenüber Reinigungs- und Desinfektionsmitteln.

**5. Tipp: Regelmäßige Reinigungszyklen**

Bei unsachgemäßem Handling stellen die Spendersysteme, die eigentlich für mehr Hygiene sorgen sollen, selbst ein Risiko dar. Vor allem Seifenspender sind als kritisch einzustufen, da durch die Seife keine antimikrobielle Wirksamkeit gesichert ist. Zudem befinden sie sich im Sanitärraum in der Nähe von Waschbecken, sodass sich dort Feuchtkeime bilden. Reinigungskräfte vergessen oftmals den Auslass des Spenders und füllen nur die Seife nach, ohne den Spender selbst intensiv zu reinigen. Es ist daher empfehlenswert, bei Spendern für die Handwäsche Einmalpumpen im Gebinde zu verwenden, die Nutzende nach der Leerung entsorgen. Keinesfalls sollte Seife einfach nachgefüllt werden. Dasselbe gilt für Desinfektionsmittelspender – dessen Außen- und Innenteile müssen aufbereitbar sein. Durch das Reinigungspersonal müssen Wartung und Reinigung so erfolgen, dass eine Keimbesiedlung vermieden wird.

Weitere Tipps und Hinweise im Umgang mit dem Thema Hygiene in den Feldern Care, Hotel, Public und Education finden Sie im kostenlosen E-Book von HEWI. Dieses steht unter folgendem Link zum Download zur Verfügung: <https://www.hewi.com/de/hygiene-e-book>.