

11|13

TOPHOTEL.DE

Top hotel

DIE FACH-ILLUSTRIERTE FÜR DAS HOTEL-MANAGEMENT



Die Jubiläumsausgabe

BELEG-EXEMPLAR

Beachten Sie bitte

besonders Seite 124

30 JAHRE TOP HOTEL RÜCKBLICK AUF ERFOLGREICHE JAHRE

HOTELTEST KAMEHA GRAND BONN IM QUALITY-CHECK

INTERVIEW EUGEN BLOCK ÜBER »ÜBERFLÜSSIGE« BUCHUNGSPORTALE

PRO & CONTRA WIEVIEL SERVICE SOLLTEN HOTELIERS VERSCHENKEN?

Viermal anders

Bei der Einhaltung von Hygienevorschriften für Gastronomie und Hotellerie sind Einmalhandschuhe ein wichtiges Hilfsmittel. Der Markt bietet mittlerweile Produkte aus den unterschiedlichsten Materialien an. Doch welche Handschuhe eignen sich für welchen Einsatzzweck?

Der Klassiker: Naturlatex

Latex ist ein reines Naturprodukt und das am häufigsten eingesetzte Material für Einmalhandschuhe. Es ist sehr elastisch und weich. Daher sind Latexhandschuhe angenehm zu tragen und vermitteln ein gutes Tastempfinden. Sie sind beständig gegen viele Säuren und Laugen, aber durchlässig für Öle und viele Lösungsmittel – das macht Produkte aus Latex für viele Küchen- und Reinigungsarbeiten unbrauchbar.

Die Alternative: Nitril

Handschuhe aus Nitril basieren auf dem Grundstoff Erdöl. Nitril-Polymere haben gummiähnliche Eigenschaften, sodass das Produkt relativ elastisch und stichfest ist und ein gutes Tastempfinden vermittelt. Handschuhe aus diesem Material sind gegen viele Chemikalien beständiger als Latex, besonders gegen Öle. Auch sind sie geeignet für Personen mit Latex-Allergie.

Die Preiswerten: Vinyl

Günstig zu produzieren und deshalb auf dem Vormarsch sind Einmalhandschuhe aus Polyvinylchlorid (PVC). Sie sind weniger elastisch und stichfest als Latex- oder Nitrilhandschuhe, dafür sehr flexibel, glatt und passen sich besonders gut den Händen an. Da das Produkt Weichmacher enthält, ist es nur bedingt für die Lebensmittel verarbeitende Branche zu empfehlen; das Tragen der Handschuhe ist je-



doch nach Herstellerangaben ungefährlich. Beim Kontakt mit Chemikalien kann sich das Material zersetzen.

Die Lockeren: Polyethylen

Ebenfalls preiswert und dabei nahrungsmittelsicher sind Einmalhandschuhe aus Polyethylen. Die transparenten Handschuhe mit glatter Oberfläche liegen locker auf der Hand, sodass sie einfach an- und auszuziehen sind. Da sie latexfrei sind, verringern sie das Allergierisiko.

Tipp: Welches Material für welche Person und welchen Zweck geeignet ist, ist auf den ersten Blick nicht klar ersichtlich. Eine Hilfestellung bietet zum Beispiel die Europäische Norm »EN 374«, welche die Beständigkeit von Einmalhandschuhen gegenüber Chemikalien darstellt.

Quelle: www.egepack.de

Nichts für trübe Tassen

Die neuen Wasserfilter von BWT sind speziell für Spülmaschinen konzipiert: »BWT bestclear« optimiert als Klarmacher das Wasser für jeden Spülgang mit einer Teilentsalzung. Mehrere Filtrationsstufen verringern Kalk, gelöste Salze und andere aufrocknende Bestandteile im Wasser. Zudem ermöglicht enthärtetes Wasser eine höhere Wirtschaftlichkeit, weil kalkfreie Heizstäbe den Verbrauch senken. Der Entsalzer »BWT bestclear« reduziert in sieben Filtrationsstufen den Gesamtsalzgehalt im Wasser deutlich. Nach Angaben des Herstellers kommen so Geschirr, Gläser und Besteck ohne Flecken aus der Spülmaschine; zeit- und personalintensives Polieren wird reduziert bzw. überflüssig. Info: www.water-and-more.com



ANZEIGE

Rentschler Reven
gratuliert **hotel**
zum Jubiläum.

REVEN® Luftreiniger · www.reven.de