



## Die zentrale Bedeutung der Hygiene in der Gastronomie â€“ BILD

ID: LCG14193 | 06.06.2014 | Kunde: Salesianer Miettex | Ressort: Wirtschaft Ã–sterreich | Medieninformation

### **Globalisierung und GroÃveranstaltungen stellen Gastronomen vor neue Herausforderungen, um Hygienestandards zu erfÃ¼llen.**

Bilder zur Meldung unter [http://presse.leisuregroup.at/salesianer/pk\\_20140606](http://presse.leisuregroup.at/salesianer/pk_20140606)

Wien (LCG) – „Rein und sauber ist nicht gleich hygienisch!“ – nur allzu oft trÃ¼gt der Schein und Hygiene kann leider auch in Ãsterreich besonders in den Sommermonaten und bei GroÃveranstaltungen wie Public Viewings anlÃ¤sslich der FuÃball WM 2014 oder dem Songcontest nÃ¤chstes Jahr zu einem lÃ¤stigen Problem werden. Auch sollte im Zuge der immer weiter voranschreitenden Globalisierung, Hygiene besonders in Ãsterreichischen Gastronomiebetrieben und im Ãffentlichen Raum groÃ geschrieben werden.

### **Zwtl.: HÃ¶chste Hygienestandards**

„Sauberkeit, PÃ¼ntlichkeit und VerlÃ¤sslichkeit sind Kernwerte, die wir bei Salesianer Miettex ganz groÃ schreiben. Auch bei GroÃveranstaltungen kÃ¶nnen wir Restaurants und Hotels flexibel mit ausreichend hygienisch einwandfreien Textilien versorgen“, so **Andreas Phillip**, GeschÃ¤ftsfÃ¼hrer von Salesianer Miettex. „Wir versuchen unseren Kunden den besten Textilmanagement-Service zu bieten und achten besonders darauf diese hygienische Sicherheit nachhaltig zu gewÃ¤hrleisten.“ Die Hygienegarantie von Salesianer Miettex ist eine eingetragene GewÃ¤hrleistungsmarke und garantiert dass die Textilien nach standardisierten Verfahren gewaschen und regelmÃ¤Ãig geprÃ¼ft und begutachtet werden. Das Unternehmen arbeitet nachhaltig und umweltschonend, und garantiert, dass die Textilien ausschlieÃlich mit einem

Optimierungsprogramm für Umwelt-Ressourcen wie Energie und Wasser gereinigt werden mit dem Siegel der Nachhaltigkeits-Garantie von Salesianer Miettex.

### **Zwtl.: Was bedeutet Globalisierung für unsere Hygiene?**

Besonders in der Hotellerie, Gastronomie und bei Großveranstaltungen sollte auf Hygienestandards besonders großer Wert gelegt werden, auch durch die immerzu voranschreitende Globalisierung. **Manfred Berger**, Gründer und Partner von NEUSICHT, Think-Tank und Institut für strategische Unternehmens- und Markenpositionierung und Autor des Buches „Hysterie Hygiene?“, erklärt: „Hygiene in Gastronomiebetrieben und in der Hotellerie wird im Angesicht der rasch wachsenden Globalisierung mehr und mehr an

Bedeutung gewinnen und Unternehmen werden in Zukunft nicht mehr darum herum kommen, ihre Textilien nach bewährten Standards wie Salesianer Miettex sie anbietet, zu reinigen. Wir müssen die Problematik der Nachlässigkeit im täglichen Handling von Hygiene bekämpfen und dafür mehr Aufmerksamkeit schaffen. Eigentlich ist dies eine Frage der Reglementierung und Gesetzgebung.“

### **Zwtl.: Achtung bei Lebensmitteln**

**Maria Safer**, Direktorin der MA 38 –

Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien und Mitglied des Ständigen Hygieneausschusses des Bundesministeriums für Gesundheit, ist sehr besorgt über unsere Lebensmittelsicherheit, insbesondere aufgrund mangelnder Händehygiene und persönlicher Hygiene. „Leider ist diese Thematik viel zu selten in den Medien präsent und das Thema wird eher gemieden, obwohl es doch zu unser aller Wohl beitragen würde, mehr auf Hygiene besonders im Handling mit Lebensmitteln zu achten“, so Safer. Mit dieser Meinung steht sie nicht alleine da, denn viel zu oft achten wir nur darauf, dass wir nicht zu viel Zucker, Kohlehydrate oder Fett essen, aber nicht darauf wie hygienisch die Lebensmittel vorab behandelt werden. „Auch die Thematik der Handschuhe, die zur Reinigung verwendet werden und was sich so alles in ihnen verbergen kann, sollte viel

mehr an Wert gewinnen, denn diese verschmutzen oft mehr als sie schützen oder reinigen.“

### **Zwtl.: Besonders in der Gastronomie ist Hygiene ein absolutes Muss**

Auch Gastronom **Ossi Schellmann**, Inhaber der Urania Bar und Betreiber der Summerstage weiß, wie wichtig Hygiene in Gastronomiebetrieben für den täglichen Ablauf ist. „Die Massen an Menschen, die jeden Tag ein und aus gehen in den Lokalen, und die Bakterien und der Schmutz der dadurch entsteht, kann nur durch eine geprüfte Reinigung gewährleistet werden und Gastronomen sollten viel mehr Wert darauf legen. Besonders in den Sommermonaten ist es schwierig diese Standards zu halten, da durch die Hitze und den Andrang noch viel mehr auf die Hygiene zu achten ist“, so Schellmann. Im Zuge der nahenden WM 2014 und der zahlreichen Public Viewings in Wien sowie dem Songcontest 2015, der in Österreich ausgetragen wird, sollten Hygiene und Hygienestandards Themen sein, die von den Medien mehr Aufmerksamkeit und Präsenz bekommen.

### **Zwtl.: Über Salesianer Miettex**

1916 als Familienunternehmen gegründet und seither in Familienbesitz -die solide Basis für verlässliche Textilmanagement-Lösungen. Das Angebot umfasst Miettextil-Service für Hotellerie und Gastronomie, Berufskleidung für Industrie, Handel und Gewerbe sowie die textile Versorgung für das Gesundheitswesen. Dazu kommen Reinraumtextilien, Waschraumhygiene, sowie Sauber- und Werbematten. Höchste Qualitätsnormen für Pünktlichkeit, Sauberkeit und Verlässlichkeit, Investitionen in modernste Technologie und qualifizierte Mitarbeiter, sind Kernwerte von Salesianer Miettex.

Salesianer Miettex ist Marktführer in Österreich und in Europa unter den führenden Anbietern. Aus dem Wäschereibetrieb von 1916 hat sich eine Unternehmensgruppe mit über 2000 Mitarbeitern in 8 Ländern entwickelt, die sich ständig weiter ausbaut, besonders im CEE-Raum. Stets am Puls zeitgemäßer Technologien, relevanter

Forschung und Entwicklungen setzt Salesianer Maßstäbe und optimiert den Nutzen für ihre Kunden ökologisch und nachhaltig. Die Betriebe sind unter anderem nach ISO 9001 und ISO 14001 für Qualität und Umwelt sowie ISO 50001, Energiemanagement, zertifiziert.

~

Salesianer Miettex

Website: [http:// salesianer.com](http://salesianer.com) ~

### **+ + + BILDMATERIAL + + +**

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich unserer Website unter [http:// www.leisure.at](http://www.leisure.at). (Schluss)