

Lebensmittelechte Oberflächendesinfektion soll für Betriebe deutlich einfacher werden

Gastro: Die Firma Hagleitner sieht Lebensmittel- und Küchenhygiene durch Personalmangel gefährdet. Eine neuartige Entwicklung soll dem entgegenwirken.



Vor Lebensmitteln macht Sprühdeshinfektion oft keinen Halt. (©Hagleitner/Krug, Peßenteiner, Hering (Montage))

Durch den Personalmangel in der Gastro können laut Kerstin Heine wichtige Aufgaben nicht mehr bewältigt werden: „In der Gastro fehlen rundherum Beschäftigte: Die Menschen arbeiten am Limit und müssen nebenbei auch noch Oberflächen desinfizieren.“ Kerstin

Heine ist Chemikerin beim Hygienespezialisten Hagleitner, sie kennt das Problem: „Aus der Eile heraus ist rasch eine Sprühflasche zur Hand: Zisch, zisch; der Sprühnebel wirkt nicht flächendeckend, sein Desinfektionseffekt bleibt aus. Manchmal bekommt dafür das Hähnchen nebenan im Römertopf etwas vom Desinfektionsmittel ab, Mahlzeit.“

Hagleitner wolle einen Paradigmenwechsel vorantreiben: „Lebensmittelechte Desinfektionstücher lassen sich schnell, gezielt und sicher einsetzen“, sagt Heine. Am Muttersitz in Zell am See ist die Produktion bereits angelaufen, seit 22. Oktober 2021 wird verkauft.

Desinfektionstücher Made in Austria



Gebrauchsfertig und lebensmittelecht; ohne Nachwischen. (©Hagleitner/Krug)

Hagleitner konfektioniert die Tücher nicht nur, sondern liefert auch die Tränklösung dafür; sie kommt aus dem hauseigenen Werk für Hygiene und Desinfektion. Entsprechend hat die Firma ihre Kapazitäten ausgebaut. Unternehmensinhaber und Geschäftsführer Hans Georg Hagleitner: „Im September sind die Linien angelaufen, Hagleitner kann Tücher für bis zu fünf Millionen Packungen pro Jahr tränken. Denn Lebensmittel werden vielerorts verarbeitet – von der Gastro bis zum Einzelhandel; die Nachfrage fällt beträchtlich aus.“ Auch brauche es keine eigene Schulung, um das Produkt zu nutzen; es sei aus dem Stegreif anwendbar.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at