



PRESSEINFORMATION

Hygiene in der Küche

Februar 2022



Keime in der Küche: Mit wenigen Tipps und intelligenten Produkten für mehr Hygiene sorgen

Keime, Viren, Bakterien – im eigenen Haushalt lauern einige Gesundheitsgefahren, und zwar besonders in der Küche. Schützen kann man sich mit ein paar einfachen Hygiene-Tricks und intelligenten Produktlösungen, wie dem antibakteriellen Einbau-Abfalltrennsystem von Hailo, Tandem AntiBak, oder dem berührungslosen Türöffner Libero 3.0.

Das Thema Hygiene ist während der letzten zwei Jahre in den Mittelpunkt des Interesses gerückt. Immer mehr Menschen machen sich Gedanken darüber, wo überall schädliche Bakterien, Viren und Keime lauern und wie man sich davor schützen kann. Dabei überrascht vor allem eins: Die Krankmacher finden sich nicht etwa dort, wo man sie als erstes vermuten würde – also zum Beispiel in der öffentlichen Toilette oder am Haltegriff im Bus –, sie sind dort am stärksten verbreitet, wo sie gleichzeitig am bedenklichsten sind: in der Küche.

Über Lebensmittel, Haustiere oder den Menschen selbst ins Haus gebracht, gehören Viren und Bakterien zu den festen Bewohnern der Küche. Das ist nicht zu verhindern und es ist auch nicht grundsätzlich schlimm: Die meisten Bakterien tun ihr gutes Werk etwa im Darm oder auf der Haut und sind wichtig für die Erhaltung der Gesundheit. Allerdings ist etwa ein Prozent dieser Einzeller für den Menschen gesundheitsgefährdend: So können Bakterien Wund-, Schnupfen- oder Magen-Darm-Trakts-Infekte verursachen. Und auch Viren und andere Keime bergen Risiken für die Gesundheit. Die Gefahren zu vermeiden, die mit Kleinstlebewesen und Parasiten ins Haus kommen, ist dabei gar nicht mal so kompliziert.

Bei der Einrichtung auf die richtigen Produkte achten

Experten empfehlen, den unerwünschten Küchenbewohnern nicht mit Desinfektionsmitteln den Garaus zu machen. Denn Desinfektionsmittel vernichten alle Bakterien – auch diejenigen, die für den Menschen wichtig sind. In Kontakt mit der Haut greifen die Wirkstoffe den Säureschutzmantel an, der eigentlich dazu da ist, die Haut vor Erregern zu schützen. Besser ist es

also, Bakterien & Co. dort zu bekämpfen, wo man Speisen zubereitet oder an den Orten, mit denen man während der Arbeitsvorgänge häufig in Kontakt kommt. Es gibt zum Beispiel heute Oberflächen, die es Keimen & Co. deutlich erschweren, sich dort anzusiedeln.

Auch an anderer Stelle helfen intelligente Produkte: Zum Beispiel das antibakterielle Einbau-Abfalltrennsystem Tandem AntiBak von Hailo, das dank der speziellen Struktur der eingesetzten Kunststoffe die Vermehrung von Krankheitserregern jeglicher Art verhindert. Auch für den Arbeitsprozess hat Hailo eine Lösung im Portfolio: den smarten Türöffner Libero 3.0. Dieser Haushaltshelfer ist besonders nützlich, wenn man beim Zubereiten von Speisen in der Küche keine Hand frei hat. Per Fußbedienung oder Sprachsteuerung, die durch die Kopplung mit „Alexa“ funktioniert, wird der Müllschrank-Auszug automatisch geöffnet – berührungslos und dadurch besonders hygienisch. Das Verschmutzen der Griffblende bzw. der Schrankfront wird verhindert. Und beim Kochen kommt man dank Libero 3.0 nicht in direkten Kontakt mit Gefahrenzonen wie dem Abfallbehälter, ein versehentliches Kontaminieren der

Lebensmittel durch Krankheitserreger wird dadurch deutlich unwahrscheinlicher.

Hygieneregeln im Alltag beachten

Der Fokus liegt darüber hinaus in einer Reihe von Verhaltensregeln und Hygienemaßnahmen, die im Alltag berücksichtigt werden sollten.

1. Verderbliche Lebensmittel kühlen

Dass Bakterien sich vermehren, lässt sich durch Kühlung verlangsamen oder sogar stoppen. Leicht verderbliche Lebensmittel sollten also immer gut gekühlt transportiert und aufbewahrt werden. Gut gekühlt bedeutet dabei, dass die Temperatur des Kühlschranks im Idealfall bei 5 °C oder darunter liegen sollte.

2. Auf persönliche Hygiene achten

Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln gilt es zu vermeiden, dass die Speisen verunreinigt werden. Wie in der Profiküche hilft hierbei persönliche Hygiene wie

saubere Kleidung, häufiges Händewaschen und gereinigte Fingernägel. Zwischen den Arbeitsgängen sollten die Hände immer wieder gewaschen werden – vor allem nach dem Kontakt mit rohen Lebensmitteln oder mit Abfällen. Apropos Abfälle: Natürlich sammeln sich hier besonders viele Bakterien. Mit dem smarten Türöffner Libero 3.0 werden unnötige Kontakte mit diesem heiklen Bereich vermieden – so dass der Workflow in der Küche nicht ständig unterbrochen werden muss.

3. Arbeitsbereiche sauber halten

Da Keime auf Flächen und Gegenständen für eine Weile überleben können, sollte generell auf Hygiene in der Küche geachtet werden. Hier helfen regelmäßige Reinigung und antibakterielle Oberflächen. Geschirr, Besteck, Schneidebretter und weitere Küchenutensilien sollten schnell nach der Nutzung mit warmem Wasser und reichlich Spülmittel gespült werden. Alle Flächen, Becken und auch die Tür- oder Schrankgriffe sollten regelmäßig mit Reinigungsmittel gesäubert und gut abgetrocknet

werden. Selbiges gilt natürlich auch für den Kühlschrank.

Bei der Wahl des Abfallbehälters sind antibakterielle Modelle wie der Hailo Tandem AntiBak vorzuziehen.

4. Die Hilfsmittel im Blick behalten

Auch bei den Hygiene Helfern selbst ist auf Sauberkeit zu achten. Tücher, Schwämme und Bürsten sollten nach ihren Funktionen getrennt werden. Außerdem ist regelmäßiges Waschen bei mindestens 60 °C bzw. das gelegentliche Austauschen ratsam.

Wenige Tipps, große Wirkung: Werden diese Hygieneregeln berücksichtigt, sinkt das Risiko für Krankheiten und Infektionen deutlich – und Mahlzeiten können ohne Bedenken genossen werden.

Mehr Infos zu den beiden Produkten Hailo Tandem AntiBak und Hailo Libero 3.0 auf www.hailo-einbautechnik.de.



Unternehmensporträt Hailo

Wie aus einer guten Idee ein zukunftsweisendes Produkt wird, bringt Hailo seit seiner Gründung 1947 auf den Punkt. Mit vielen Innovationen hat der Hersteller immer wieder Maßstäbe in Qualität und Design gesetzt – und so den roten Punkt zu einer starken Marke gemacht. Heute vertreibt das Unternehmen seine Produkte in 80 Ländern weltweit. Dabei sind Kontinuität und die Konzentration auf die Kernkompetenzen in allen Geschäftsfeldern der Schlüssel zum Erfolg. Im Bereich Home & Business bietet Hailo das tiefste und breiteste Sortiment bei Stand-Abfallsammlern aus Metall und ist in Europa marktführend bei Steigern. Hailo Einbautechnik ist Systemlieferant der Küchenindustrie mit hochwertigen Abfalltrenn- und Ordnungssystemen. Hailo Professional ist der Spezialist, wenn es um Sicherheit beim Steigen geht. Ortsfeste Steigleitern, Absturzsicherungen und Schachtabdeckungen gehören ebenso zum Portfolio wie Servicelifte.

Pressekontakt Hailo Werk

Frank Peter Koch • Marketingleitung Hailo Einbautechnik
Postfach 1262 • 35702 Haiger, Deutschland
Telefon +49 (2773) 82 - 1257 • Fax +49 (2773) 82 – 18 1257
E-Mail: fpkoch@hailo.de • www.hailo-einbautechnik.de



Hailo-Fact-Box

Gegründet	:	1947
Inhaber	:	Sebastian Loh
Geschäftsführer	:	Rainer Haupt, Jörg Lindemann
Geschäftsfelder	:	Hailo Home & Business (Steigen, Abfallsammeln) Hailo Einbautechnik (Einbauprodukte, Ordnungssysteme, Stauraumnutzung, Abfalltrennung) Hailo Professional (Leitersysteme, Steigtechnik, Schacht- ausrüstungstechnik, Schulungen & Trainings)
Export	:	über 80 Länder weltweit
Zertifizierung	:	DIN EN ISO 9001 08/94

Der rote Punkt ist unser internationales Warenzeichen ®.

Pressekontakt Hailo Werk

Frank Peter Koch • Marketingleitung Hailo Einbautechnik
Postfach 1262 • 35702 Haiger, Deutschland
Telefon +49 (2773) 82 - 1257 • Fax +49 (2773) 82 – 18 1257
E-Mail: fpkoch@hailo.de • www.hailo-einbautechnik.de

Fotonachweis:



Hailo_Libero_3.0_
Schranksöffnung_1



Hailo_Libero_3.0_
Schranksöffnung_2



Hailo_Libero_3.0_
Sensor



Hailo_Libero_3.0_
Sprachsteuerung



Hailo_Tandem_
AntiBak_Kueche_2



Hailo_Tandem_
AntiBak_Kueche_2



Hailo_Tandem_
AntiBak_Still

Copyright der Bilder: Hailo

Pressekontakt Hailo Werk

Frank Peter Koch • Marketingleitung Hailo Einbautechnik
Postfach 1262 • 35702 Haiger, Deutschland
Telefon +49 (2773) 82 - 1257 • Fax +49 (2773) 82 - 18 1257
E-Mail: fpkoch@hailo.de • www.hailo-einbautechnik.de