Metsä Tissue informiert zum Thema: Gastronomische Sanitärräume „clean&green“  
**5.335 Zeichen inklusive Leerzeichen (Text bis Absatz Küche)**  
7.283 Zeichen inklusive Leerzeichen (Text inklusive Absatz Küche)

# Gesteigerte Hygieneanforderungen

Wenn 80 Prozent der Infektionen durch die Hände übertragen werden, ist im Rahmen der Corona-Pandemiebekämpfung die Handhygiene zu einem wichtigen Bestandteil des Alltags geworden. Händewaschen, Händedesinfektion und die Einhaltung von Hygienevorschriften wurden nach und nach zur Selbstverständlichkeit. Dass diese uns auch weiterhin begleiten werden, ist ganz sicher. Mit dieser Etablierung strikter Hygienemaßnahmen sank auch allgemein die Zahl unterschiedlicher Virusinfektionen. Deshalb ist jeder gastronomische Betrieb sehr gut beraten, sich den gesteigerten Hygieneanforderungen seiner Gäste zu stellen, sich über den aktuellen Zustand seiner Sanitärräume Klarheit zu verschaffen und in notwendige Sanierungen für eine moderne, professionelle Sanitärraumausstattung zu investieren.

**Wohlbefinden**

Diese „neue Normalität“ vor Augen geführt, sollten Entscheidungsträger im HoGaRe-Sektor bewusst Verbesserungsmaßnahmen und nachhaltige Hygienekonzepte umsetzen. Damit wird Gästen aber auch Mitarbeitern zu jeder Zeit des Aufenthalts hygienische Sicherheit, Vertrauen und Wohlbefinden garantiert. In allen hygienerelevanten Bereichen muss kompromisslos auf eine hochwertige Ausstattung geachtet werden, die diese Anforderungen erfüllt. Dies deshalb, weil die Pandemie noch über einen längeren Zeitraum präsent sein wird und somit jederzeit mit möglichen Einschränkungen im gastronomischen Ablauf gerechnet werden muss. Wer jetzt darüber hinaus seine Sanitärraumausstattung an die gesteigerte Erwartungshaltung der Gäste anpassen und nach den neusten hygienischen Kenntnissen einrichten möchte, sollte sich einen kompetenten, fachkundigen Partner an seine Seite holen. Insbesondere gilt diese Feststellung auch für alle innerbetrieblichen Arbeitsplätze, an denen Lebensmittel verarbeitet werden.

**Abgestimmte Sanitärraumlösungen**

Metsä Tissue, nordeuropäischer Spezialist für Sanitärraumausstattung, ist seit vielen Jahren professioneller Ansprechpartner, um die speziellen Anforderungen seiner Kunden und deren Nutzern in die Praxis umzusetzen. Das Unternehmen bietet mit seiner B2B-Marke Katrin Sanitärraumlösungen und Hygieneberatungen für öffentlich zugängliche Waschräume, vornehmlich in Hotels, Restaurants und anderen gastronomischen Betrieben. Das Waschraumkonzept wurde entwickelt, um den unterschiedlichen Hygieneanforderungen von Besuchern in niedrig- bis hochfrequentierten Sanitärräumen nachzukommen, die sowohl einfache als auch exklusive Lösungen erwarten. Dabei sind zwei Aspekte zu beachten: Die Anzahl der Besucher und deren Erwartungen. Abhängig davon ergeben sich vier verschiedene Anforderungsprofile, für die jeweils eine optimale Hygienelösung empfohlen wird; vom Hygienepapier mit passender Papierqualität bis hin zu dem Handtuchspender, dem Toilettenpapierspender und dem Abfallbehälter. Darüber hinaus dokumentiert die neue Markenbotschaft „Clean & Green“ das Engagement des Unternehmens, Hygiene und Nachhaltigkeit in Einklang zu bringen. Durch individuelle Sanitärraumlösungen und -konzepte werden zum einen Hygienerisiken verringert und die Wirtschaftlichkeit gesteigert, während gleichzeitig die Umweltbelastung minimiert und die Ressourcennutzung optimiert wird.

**Sanitärräume**

Nicht nur Gastronomietester, sondern auch 77 Prozent der Gäste bewerten die Qualität eines gastronomischen Betriebes, insbesondere die Sauberkeit in der Küche danach, wie sich die Sanitärräume präsentieren. Dieses deutliche Ergebnis ergab eine Waschraumstudie im Pandemiejahr 2021, die vom nordeuropäischen Sanitärraumanbieter Metsä Tissue für seine B2B-Marke Katrin von einem externen Institut ermittelt wurde. Die Studie wurde von Kantar, einem führenden Marktforschungsinstitut, in sieben europäischen Ländern durchgeführt. Die Zielsetzung war es, die Entwicklungen und Veränderungen im Verhalten beim Besuch von öffentlichen Sanitärräumen zu erfassen; primär ging es um neue Erkenntnisse des individuellen Gesundheitsverhaltens seit Pandemiebeginn. Demnach ist auch die Befürchtung der Benutzer deutlich angestiegen, sich in diesem Umfeld mit Krankheiten zu infizieren. Diese grundsätzlich kritische Distanz gegenüber öffentlichen Sanitärräumen ist nur durch ein umfassendes Sanitärraum-Konzept, welches der Erwartungshaltung der Gäste entspricht und als Visitenkarte des gastronomischen Betriebes gestaltet ist, entgegenzuwirken. Die Forderungen der Gäste sind eindeutig: Berührungslose Handtuch-, Toilettenpapier- und Seifenspender, die auch von Menschen mit körperlichen Einschränkungen und Kindern problemlos zu bedienen sind. Die Papiere sollten von weicher, reißfester Qualität sein und über eine hohe Feuchtigkeitsaufnahme verfügen. Am besten schnitten, durch mehrere wissenschaftliche Studien bewiesen, Tissuepapiere gegenüber Warmlufttrocknern (hier wurde sogar eine Keimvermehrung festgestellt; Quelle ETS 2016) ab. Zudem konnten erfahrungsgemäß Warmlufttrockner die Besucherfrequenz in Stoßzeiten bei weitem nicht auffangen, da es für einen Trocknungsvorgang bis zu 30 Sekunden braucht, kommt es teilweise zu einem langen Rückstau.

Desinfektionsspender auch außerhalb der Sanitärräume sind auch nach Pandemiezeiten Pflicht. Zur Abrundung des Hygienekonzepts bietet der Hersteller Poster für gastronomische Sanitärräume an, um das Hygieneverhalten der Benutzer weiterhin proaktiv zu fördern.

**Küche**

In facto Hygiene und Sauberkeit sind in den Küchenbereichen höchste Anforderungen gestellt. Dieses Umfeld unterliegt strengen HACCP-Richtlinien, Hazard Analysis and Critical Control Points (Gefährdungsanalyse und kritische Kontrollpunkte) sowie der Sicherstellung der Guten Herstellungspraxis und der Guten Hygienepraxis (GHP), die dazu dienen, zum Beispiel Lebensmittelvergiftungen vorzubeugen. 70 bis 80 Handwaschungen pro Schicht und Mitarbeiter sind in diesem Umfeld keine Ausnahme, sondern eher die Regel. Dabei kommt es auf zugelassene Produkte zum Beispiel für die Handhygiene und zum Wischen an, die sich im Arbeitsalltag bewähren. Metsä Tissue hat Systemlösungen entwickelt, die speziell auf das Anwendungsprofil für Arbeitsplätze der Lebensmittelverarbeitung ausgerichtet sind. Aus dem weißen oder schwarzen Kunststoff- oder Edelstahl-Centerfeed-Spender kann je nach Bedarf nur die Menge Papier entnommen werden, die zum Wischen oder zur Handtrocknung ausreichend ist. Eine berührungslose Papierentnahme verhindert die Kreuzkontamination mit dem Spender, da dank des Papierentnahmebereichs kein Suchen nach dem verloren gegangenen Ende der Papierrolle mehr notwendig ist. Die Katrin Plus Frischfaserpapiere, mit den unterschiedlichen Längen M und S2, sind speziell für den Einsatz im Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und für den wirtschaftlichen Verbrauch komponiert. Sie sind saugstark, fusselfrei und extrem reißfest – auch in nassem Zustand.

Zusammenfassend gilt der Leitspruch, dass die Ausstattung der Sanitärräume für den gesamten Gastronomiebesuch eine wichtige Rolle spielen und maßgeblich auch darüber entscheiden, ob der Gast wiederkommt. Um Hygiene und Nachhaltigkeit in Einklang zu bringen, geht es um optimierte Lösungen und eine zukunftsorientierte Ausrichtung. Übrigens, auch die Mitarbeiter fühlen sich respektiert und besser motiviert, wenn deren Sanitärräume mit den gleichen Qualitätsstandards ausgestattet sind.

**Weitere gastronomiebezogene Informationen erhalten Sie unter:**   
[https://www.katrin.com/de](https://www.katrin.com/de/Pages/Default.aspx)

Metsä Tissue GmbH Tel.: +49 (0) 26 84 / 609 0

Hedwigsthal 4 Fax: +49 (0) 26 84 / 609 100   
D – 56316 Raubach E-Mail: katrin.we@metsagroup.com

**Bildunterschriften**

**Motiv 1 Sanitärraum:**   
Ein Professionell ausgestatteter gastronomischer Sanitärraum.

**Motiv 2 Sanitärraum clean & green:**   
Ein professionell ausgestatteter gastronomischer Sanitärraum ist clean & green.

**Motiv 3 Frau:**Eine Wohlfühl- Atmosphäre im Sanitärraum steigert das Hygieneverhalten der Benutzer.

**Motiv 4 Kind:**   
Berührungslose Einzelblattentnahme verhindert Kreuzkontaminationen.

**Motiv 5 ETS:**   
Das Abtrocknen der Hände entscheidet über, die Anzahl der verbleibenden Keime. Am besten schnitten, durch mehrere wissenschaftliche Studien bewiesen, Tissuepapiere gegenüber Warmlufttrocknern (hier wurde sogar eine Keimvermehrung festgestellt) ab.

**Motiv 6 Küche:**   
Die Katrin Tissue-Papiere sind speziell für den Einsatz im Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.