

Kleidung und Hygiene – durchdacht bis ins Detail

Sauberes Erscheinungsbild, hohe Hygienestandards – an die Kleidung der Mitarbeiter in der Lebensmittelbranche werden hohe Anforderungen gestellt. Wer hier sicher gehen will, arbeitet mit RABC-zertifizierten Textildienstleistern zusammen. Ein Blick in die Praxis.

■ Im Schlachtbereich dominiert einheitlich weiße Hygienekleidung, im Verkauf in der Filiale geht es farblich akzentuierter, individueller zu. So unterschiedlich der Look, so ähnlich die Anforderungen an die Berufs- und Schutzkleidung im fleischverarbeitenden Betrieb: Sie dient der Hygiene, schützt die Mitarbeiter perfekt und liefert den Kunden zudem ein positives Erscheinungsbild.

■ Doch vor der (optischen) Kür steht zunächst die Pflicht – die Einhaltung der gesetzlichen Hygienrichtlinien. Der Unternehmer ist dafür persönlich verantwortlich; von der normgerechten Ausstattung bis zur gewebegerechten, hygienischen Pflege. Doch das setzt viel

Know-how und Organisationsaufwand voraus. Ein Grund, warum viele Betriebe der Branche – wie die Bayer Fleischwaren GmbH aus Niederwallmenach – auf zertifizierte Textildienstleister setzen.

■ So arbeitet Geschäftsführer Wolfgang Dauer seit Jahren mit einem textilen Mietdienstleister, der DBL – Deutsche Berufskleider-Leasing GmbH – zusammen. Sein Anspruch: „Ich möchte optimale Sicherheit.“ Entsprechend hat Dauer eine genaue Vorstellung davon, wie seine Mitarbeiter für ihren Job im Schlachthof und im Verkauf gekleidet sein müssen. Und setzt dies gemeinsam mit dem Textilprofi um.

■ „Wir haben in unserem Schlachthof sowie in den rund sieben Filialen insgesamt 125 Mitarbeiter; sie alle müssen kontinuierlich einwandfrei gekleidet sein“, so der Profi. „Im Schlachtbetrieb tragen meine Mitarbeiter z.B. Overalls aus der Euroclean Kollektion der DBL. Damit erfüllen wir als Lebensmittel verarbeitender Betrieb exakt die Vor-

gaben der Lebensmittelhygiene-Verordnung.“ Und die ist für ihn maßgeblich.

Blick auf die Details

■ Denn die strengen Richtlinien definieren unter anderem Bereiche wie Gewebe, Tragekomfort, Schnitt, Verschlüsse, Taschen und Embleme. Hier ist Wolfgang Dauer mit Euroclean auf der sicheren Seite. Klares Zeichen dafür ist z.B. das von der berufsständischen Organisation an die DBL vergebene Siegel „Getestet vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure (BVLK).“ Für Wolfgang Dauer zählen in der Praxis aber auch noch andere Kriterien: „Natürlich sollen sich unsere Mitarbeiter in ihrer Berufskleidung wohl fühlen – gerade im Schlachtbetrieb ist es körperlich anstrengend. Recken, strecken, beugen, bücken. Die Kleidung muss einiges mitmachen, sie muss robust, bequem, strapazierfähig sein. Meine Mitarbeiter sollen sich optimal bewegen können, die Overalls von Euroclean erfüllen das – und zwar bei jeder Körperstatur, damit sind wir zufrieden.“

■ Damit Hygiene und Optik auch beim Verkauf in den Filialen der Bayer Fleischwaren stimmt, wählt der Geschäftsführer die Kollektion Linea des textilen Dienstleisters DBL. „Der Auftritt hinter der Theke ist wichtig – schließlich soll dem Kunden alles frisch und ansprechend präsentiert werden“, so Wolfgang Dauer. „Unsere Mitarbeiterinnen tragen attraktive Kittel und Vorbinder. Sie sind dem Ambiente der Verkaufsfilialen angepasst. Alles ist stimmig, das Corporate Design unseres Unternehmens wird so gewährleistet.“

■ Bleibt die fachgerechte Pflege der Kleidung. Der DBL-Verband verpflichtet sich mit der bundesweiten Zertifizierung aller Vertragswerke nach RABC* bzw. RAL* zur Einhaltung definierter Vorgaben bei der Pflege von Hygienekleidung. Fachgerechtes Sammeln, Transportieren und hygienisches Waschen – genau hier liegen die Pluspunkte der Zusammenarbeit. „Ein Textilprofi wie die DBL ist hier sehr hilfreich“, bestätigt er. Eben auch, weil die Kleidung nach der Wäsche immer den hygienischen Anforderungen entspricht. Und das konstant und zuverlässig.“

■ So wird der Schlachtbetrieb mehrmals in der Woche mit frisch gepflegter Kleidung versorgt. Dem Team steht immer eine saubere Garnitur zur Verfügung. „Das gleiche gilt für die Filialen, hier werden aufgrund geringerer Verschmutzung einmal wöchentlich frische Garnituren geliefert.“ Dauer ist mit diesem Prinzip zufrieden: „Der ganze Organisationsaufwand, der bei einem Unternehmen für so viele Mitarbeiter ja immens ist, fällt für uns weg.“

DBL
Albert-Einstein-Str. 30
90513 Zirndorf



Abb.: Von der Waschmaschine auf den Bügel. Nach der umweltgerechten Wäsche wird die Kleidung auf Sauberkeit kontrolliert und für die weitere Bearbeitung vorbereitet.



DEKUR- ECO 13
Insektenvernichtung

**Attraktiv,
Effektiv
und äußerst
Preiswert**

- Ideal für Flächen bis ca.30 m²
- gegen Wein-, Essig- und Fruchtfliegen und andere Fliegenarten
- in der Keller- und Winterwirtschaft,
- Thekenbereichen, Restaurant,
- Gastronomie, Privatbereichen.
- Neu – mit 13 Watt Energiesparlampe.

DEKUR® Postfach 20 04 46 · 56004 Koblenz
Electronic-Geräte GmbH Tel. 0261 / 40 95 27 + 40 15 41
dekur@dekur-international.de

www.dekur-international.de