



Bar-Hygiene

Hygiene im Gastgewerbe muss sein

Es wird in der Branche schon wahrgenommen und auch akzeptiert, dass Hygiene im Gastgewerbe im Allgemeinen sein muss. In der Praxis kann es allerdings schon vorkommen, dass nicht alle Regeln auch dementsprechend eingehalten werden: Das (Bar-)Personal vertritt oftmals die Meinung, dass, wenn Reinigungsmittel gut sichtbar am Arbeitsplatz stehen, das beim Gast einen „ordentlichen Eindruck“ macht. Leider ist genau das Gegenteil der Fall. Reinigungsmittel haben neben sauberen Gläsern, frisch geschnittenen Früchten und sonstigem „mise en place“ absolut nichts zu suchen. Hierfür gibt es einen eigenen Platz! Man sollte sich nur bemühen, sich nach getaner Arbeit zu bücken, und es – unsichtbar für den Gast – dorthin zu verräumen, wo es hingehört. Klar muss man sich dann leider wieder bücken, wenn der Bartresen oder Tisch nach Sauberkeit verlangt. Hierzu wird dann meistens mit Wettex darüber gewischt und auf das Nachwischen mit einem sauberen Tuch verzichtet.

Gläserhygiene ist in unseren Breiten in den meisten Betrieben glücklicherweise eigentlich kein Thema mehr. Es wird poliert und nach Bedarf sogar noch mal nachpoliert. Beim Servieren selber schaut die Sache dann aber nicht immer so perfekt aus. Hier sind sowohl die Servierhand als auch Finger und Fingerspitzen im Trinkbereich des Glases ABSOLUT tabu! Ein Glas besteht aus drei Teilen: Stehbereich, Servierbereich und Trinkbereich. Der Trinkbereich ist für den Gast vorgesehen und dient ausschließlich Auge, Nase, Mund und somit dem Geschmack des Gastes. Unreine Hände im Trinkbereich erzeugen bei dem Betrachter Kopfschütteln. Hygienische Hände, mit Lotion, Handcrème, Spray oder Seife gereinigt, verärgern den zahlenden Gast, weil sie verderben den Drink! Man braucht sich nicht wundern, wenn der Gast den Drink nicht akzeptiert, wenn die Hand mit einer Eisschaufel verwechselt wurde! Dies kann natürlich ebenfalls passieren, wenn der Drink mit Daumen und Finger am Glasrand serviert wird, sodass die Handpalme über den ganzen offenen Bereich des Glases dem Getränk ungewollt zu einer Zusatznote verhilft.

Nicht ganz klar erscheint die Tatsache, dass – im Gegensatz zu Koch-Hosen – Hosen im Service nur unregelmäßig gereinigt werden. Wird wohl die Farbe sein! Bei einer Koch-Hose sieht man die Verunreinigung optisch ganz klar, bei einer schwarzen Hose eher weniger. Socken und Hemden werden – normalerweise – täglich gewechselt und an heißen Tagen sogar öfters. Eine Hose – in welcher Farbe auch immer – ist ein Bakterien- und Bazillensieb! Nicht nur von außen hinein, sondern auch andersherum.

Das Reinigen nach einem Monat oder gar erst nach der Saison erscheint zwar praktisch, aber nicht unbedingt ideal. Die „EZB-Hose ist keine Hose mit „Europäischen Zentral Bank“-Logo, sondern steht für: es fehlt hier offensichtlich an „Einsicht“, zu reinigen, auch die „Zeit“ hierzu fehlt logischerweise und der „Bedarf“ ist eigentlich nicht gegeben, schon gar nicht in einem Nachtbetrieb, wo die Beleuchtung eher gering ist. 🍷

Best Wishes!

Drink about it!

