

ANFORDERUNGEN UND TRENDS BEI DER BERUFSBEKLEIDUNG

Der physiologische Tragekomfort und die Hygienequalität sind die wichtigsten Kriterien bei der Berufsbekleidung aber je nach Betrieb spielen auch modische Aspekte eine Rolle. Kompliziert wird es bei der Frage von Handschuhen und Mundschutz. Text: Dr. Guido Böhler

Bei der Bekleidung in Grossküchen unterscheidet man zwischen der Funktion des Kochs und der des Back Offices. Grossküchen der Gemeinschaftsgastronomie sind oft in Betriebe an mehreren Standorten aufgeteilt und haben in der Regel einen externen Waschservice. Dementsprechend wird die Beschaffenheit der Bekleidung optimiert wie etwa mit pflegeleichten Materialien für das Küchenteam, das normalerweise ein Mischgewebe ist. Schnitt und Verschlüsse sollen unproblematisch und reparaturfreundlich sein. Diese Eigenschaften erleichtern dem Dienstleister die kostengünstige Wiederaufbereitung der Bekleidungsstücke. «Grossküchen können sich aber auch mit einem exklusiven Outfit positionieren», sagt Christian Schwab, Leiter Geschäftsbereich

Corporate Image & Produktmanagement der Bekleidungsfirma Workfashion. «Ein gepflegter und modisch pfiffiger Auftritt strahlt auf die Gäste Kompetenz aus». Beim Kauf oder Leasing von Berufsbekleidung spielen viele Faktoren eine Rolle, von denen zwei objektiv messbar sind: der physiologische Tragekomfort und die Hygienequalität. Mit dem physiologischen Tragekomfort ist die Fähigkeit eines Kleidungsstückes gemeint, die physiologischen Vorgänge im Körper, besonders die Temperaturregulation in Abhängigkeit vom Umgebungsklima und der Tätigkeit, zu unterstützen. Ist er ungenügend, empfindet der Träger die Berufsbekleidung als lästig oder unangenehm, worunter auch die physische und psychische Leistungsfähigkeit leidet. Ausserdem wird der Stress am Ar-

beitsplatz sowie die Gefahr von Gesundheitsschäden durch übermässige physiologische Belastung erhöht, und falsches Trageverhalten beeinträchtigt die Funktion des Hygieneschutzes.

Messbare Textil-Kriterien

Das internationale Textilforschungsinstitut «Hohensteiner» in D-Bönnigheim hat objektive Bewertungsmethoden für die verschiedenen Aspekte des Tragekomforts entwickelt. Die Ergebnisse der Untersuchungen fliessen in die so genannte Tragekomfortnote ein, die von 1 für «sehr gut» bis 6 für «ungenügend» reicht. Mindestanforderungen an den Tragekomfort beinhaltet auch die seit Mai 2004 gültige Norm DIN 10524 für «Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben».



Ein gepflegter und modisch pfiffiger Auftritt strahlt auf die Gäste Kompetenz aus.

Die Anforderungen an die Kleidung hängen von der Risikoklasse ab. So muss der Oberstoff über eine ausreichende Barriere Wirkung gegenüber Keimen verfügen. Die Farbe von Hosen und Oberteilen sollte weiss oder pastellfarben sein. Dunkle textile Accessoires wie farblich abgesetzte Kragen sind erlaubt. Auf jeden Fall müssen die Stoffe über eine ausreichende Farbechtheit verfügen und die Anforderungen an leistungsgerechte Berufsbekleidung zum Beispiel im Hinblick auf das Selbstglättungsverhalten



Handschuhe sind umstritten, aber wenn dann müssen sie sauber sein.

ten und die Massbeständigkeit erfüllen. Schürzen dienen der Bedeckung von Kleidungsstücken, die besonders häufig verschmutzt werden. Schuhe müssen über rutschfeste Sohlen verfügen.

Hygieneregeln richtig umsetzen

Vor allem in der Care-Gastronomie spielt die Hygiene eine wichtige Rolle. «Dies betrifft zum einen die persönliche Hygiene des Einzelnen (z.B. Tragen der Hygienekleidung, einschliesslich Kopfbedeckung und gegebenenfalls Einmalhandschuhe, Schmuck- und Rauchverbot) und zum anderen die korrekte Durchführung von Kontrollen d.h. Beachtung aller Anweisungen, sofortige Meldung bei Abweichungen und Dokumentationspflicht», präzisiert das

deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung BfR.

Und Schwab rät: «Um die Hygiene im Griff zu haben, sollte man möglichst bei den Oberteilen auf Aussentaschen verzichten. Die Verschlüsselemente sollen so konzipiert sein, dass keine Fremdgegenstände in die Lebensmittel fallen». Workfashion setzt bei neuen Kollektionen vermehrt auf Materialkompositionen mit geringerem Baumwollanteil um Flusen zu minimieren. Für die Hygiene und Sicherheit empfiehlt Schwab bei Kochblusen lange Ärmel und für das gesamte Team eine Kopfbedeckung. Die Kochbekleidung werde heute zunehmend leichter sowie die Materialien funktioneller. «Und man ergänzt das Kleider-Sortiment heute oft mit Damenmodellen», so Schwab.

ten ZHAW in Wädenswil: «Saubere, gut desinfizierte Hände sind generell besser als arbeiten mit Handschuhen. Diese vermitteln oft das Gefühl falscher Sicherheit. Verunreinigungen werden schlechter gespürt als direkt auf der Haut und als Konsequenz werden die Handschuhe oft zu selten gewechselt». Zudem entwickeln sich unter den Handschuhen, wenn man schwitzt, Bakterien, welche durch Haarrisse nach aussen gelangen und das Produkt kontaminieren können. Ausserdem stellen sie eine Fremdkörpergefahr dar. «Wenn man die Mitarbeiter/innen entsprechend schult, sind daher gut gereinigte Hände Handschuhen vorzuziehen», folgert die Expertin. Handschuhe seien hingegen angebracht als Eigenschutz für das Personal (z.B. beim Arbeiten mit scharfen Reinigungsmitteln oder Abfällen), bei Verletzungen an den Händen oder wenn Lebensmittel vor Fingerabdrücken geschützt werden sollen.

Auch Christian Rausser, Inhaber der gleichnamigen Bekleidungsfirma gibt zu bedenken: «Jeder Handschuh ist nur wirksam, wenn man ihn oft genug wechselt. Immer dann, wenn ich unter normalen Umständen die Hände waschen würde, sollte ich auch die Handschuhe wechseln. Eine gewaschene Hand ist sauber. Aber ein Handschuh, der eine Stunde oder länger im Einsatz war und dabei verschiedene Dinge berührt hat, ist wahrscheinlich weniger sauber. Wer den hygienischen Aspekten Rechnung trägt, wechselt seine Handschuhe alle 30 bis 40 Minuten. Manche Betriebe wollen ihn allerdings nicht so oft wechseln lassen, denn mehr Handschuhe kosten mehr Geld». Und sein Tipp: Wer Handschuhe trägt, sollte ungepuderte Modelle wählen und sie nur mit trockenen Händen anziehen.

Noch umstrittener und unbeliebter als der Handschuh ist der Mundschutz. Oft wird er nicht richtig getragen. Dazu Kirchsteiger-Meier: «Eine Mundschutz-Tragpflicht muss man risikobasiert evaluieren. Etwa bei sensiblen Arbeitsbereichen und Produkten wie der Sulzherstellung ist er gerechtfertigt». Dies aufgrund der Tröpfcheninfektionsgefahr, d.h. aerogene Übertragung von Krankheitserregern aus Mund und Nase durch die Luft».

Handschuhe tragen oder Hände waschen?

Handschuhe dienen dem sicheren Schutz der Lebensmittel bei Hautverletzungen. Da selbst kleinste, nicht sichtbare Verletzungen ein Gefahrenpotential darstellen, müssen gemäss dem Textilforschungsinstitut «Hohensteiner» alle Mitarbeiter im Bereich der Lebensmittel-Herstellung und -Weiterverarbeitung flüssigkeitsdichte Handschuhe mit ausreichender Barriere Wirkung tragen. Wenn man die Handschuhe wieder verwendet, müssen sie wasch- und desinfizierbar sein.

Der Nutzen von Handschuhen ist jedoch umstritten: Dazu Evelyn Kirchsteiger-Meier, Dozentin und Leiterin der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften