



## Nie mehr Gläser nachpolieren

---

**Keine Schlieren, keine Ränder, kein Schmutz: Mit der richtigen Gläserspülmaschine ist das eine glasklare Sache. Wie soll es sein: weich oder hart? Das Wasser zum Spülen bringt oft Eigenschaften mit sich, die das Gastronomienleben schwer machen. Ränder, Flecken, Schlieren gilt es dann wegzupolieren. Aber es geht auch einfacher!**

Wer in einem Gastronomiebetrieb arbeitet, kennt das Problem: Da wandert ein schmutziges Glas in die Gläserspülmaschine – und kommt nach dem Spülvorgang nicht wieder sauber heraus. Denn manchmal befinden sich Wasserflecken auf der Oberfläche. Oder milchige Schlieren ziehen sich am Rand des Glases entlang. Keine Frage: So ein Glas hat auf dem Gästetisch oder der Theke nichts zu suchen, es muss von Hand nachpoliert oder gar nochmals gereinigt werden. Und die Gläserspülmaschine, die Ihnen oder Ihren Mitarbeitern eigentlich Arbeit abnehmen sollte, hat dann im Grunde nur neue produziert. Das ist genauso ärgerlich wie unnötig. Denn der Markt bietet professionelle Lösungen, die dafür sorgen, dass sauber auch wirklich hygienisch sauber bedeutet. Ohne Polieren. Und ohne Stress. Schließlich gibt es in der Küche auch so schon genug zu tun.

### **Mix aus mehreren Komponenten**

Das Spülen mit einer Spülmaschine ist gewissermaßen eine kleine Wissenschaft für sich. Die Qualität der Spülmaschine und der Gläser, das verwendete Reinigungsmittel sowie die exakte Dosierung, die Betriebstemperatur und nicht zuletzt das Wasser spielen hier eine Rolle. Gerade die unterschiedliche Wasserbeschaffenheit kann für unschöne Ergebnisse sorgen, wenn der Gastronom nicht gegensteuert. Grund dafür sind die im Wasser gelösten Mineralien. Die nämlich sorgen – je nach Konzentration – für unschöne Ränder, Flecken oder Schlieren. Die Wasserhärte herauszufinden und dementsprechend die Chemie zur Reinigung der Gläser zusammenzustellen, ist daher ein guter Start für jeden professionell arbeitenden Betrieb. Je mehr Gedanken Sie sich vorab machen und je sorgfältiger Sie die Anschaffung der passenden Lösungen planen, desto weniger Arbeit und umso sauberere Gläser haben Sie später.

### **Hartes und weiches Wasser**

Weiches Wasser ist grundsätzlich besser für Spülmaschinen & Co. geeignet als hartes Wasser. Dieses enthält nämlich mehr Kalzium und Magnesium, was zur Verkalkung von Gläserspülmaschinen führen kann und einen höheren Verbrauch an Spülmittel mit sich bringt. Wenn das Wasser aus dem Hahn einen hohen Härtegrad hat, braucht man aber nicht tatenlos zusehen, wie Leitungen und Rohre verkalken. Gegebenenfalls ist in solchen Fällen der Einsatz einer Wasseraufbereitungsanlage in der Spülmaschine sinnvoll. Der Offenburger Spülgerätehersteller MEIKO beispielsweise bietet für seine professionellen Gastro-Spülmaschinen ein Modul, das auf Umkehr-Osmose beruht. In der Anwendung unkomplizierte Wassertests liefern schnell ein erstes Ergebnis im Hinblick auf die Wasserhärte. Auskunft gibt aber auch der örtliche Wasserversorger.



Nie mehr Gläser nachpolieren

---

### **Umkehr-Osmose-Anlage - für Wasser ohne Rückstände**

Eine Umkehr-Osmose-Anlage entzieht dem Wasser so gut wie alle Salze. Dadurch gibt es keine Rückstände mehr, die sich auf Gläsern ablagern könnten. Die Anlage treibt das Wasser unter hohem Druck durch eine Membran, die unerwünschte Salze herausfiltert und das Wasser dann zur Spülmaschine weiterleitet. Weitere Infos finden Sie hier.

### **Glaskorrosion verhindern**

Ein Glas von hoher Qualität kann etwa 1000 Mal gespült werden, sagt Klaus Völkner vom Glas-Hersteller Stölzle. Doch irgendwann gibt auch das beste Glas nach – es kann zur Glaskorrosion kommen. Die Oberflächenstruktur des Glases nimmt Schaden, es kommt zu Trübungen oder gar winzigen Rissen. Um die Lebensdauer der Gläser zu erhöhen, ist beim Spülen ein optimales Zusammenspiel von Wasser, Temperatur und Spülmittel nötig. Deshalb stellen professionelle Anbieter ihre Gläser Spülmaschinen vor Ort beim Kunden ein. Sie prüfen das Wasser, geben Empfehlungen zum Spülmittel und zur Wassertemperatur und sorgen somit dafür, dass die Gläserspülmaschine das bestmögliche Spülergebnis liefert. Und das wiederum erhöht auch die Lebensdauer von z. B. hochwertige Weingläsern.

### **Profis setzen auf Profis**

Wenn es um intelligente Lösungen rund ums Spülen in der Gastronomie geht, vertrauen die Profis den Profis. Wie zum Beispiel das Berlin Marriott Hotel. Das renommierte 5-Sterne-Hotel setzt auf die M-iClean U Gläserspülmaschine von MEIKO, um täglich mehrere hundert Gläser blitzblank zu spülen. Auch bei den Hamburger Restaurants „Strauchs Falco“ und „Hamburg im Süden“ kommt eine M-iClean U Gläserspülmaschine zum Einsatz. „In unserem Segment der Gastronomie werden von den Gästen brillante Gläser erwartet“, sagt Inhaber Tobias Strauch. Entscheidend für ihn bei der Wahl der richtigen Gläserspülmaschine: „Ein perfektes Spülergebnis, Energieeffizienz und ein besseres Raumklima ohne Dämpfe und Gerüche.“

Dieser Beitrag ist zuerst im Meiko Online-Magazin erschienen:

<https://www.meiko.com/de-de/meiko-erleben/magazin/nie-mehr-glaeser-nachpolieren>