

Workwear mit Hygiene-Anspruch: Coole Outfits plus Schutz in sensiblen Bereichen

HACCP-Kollektionen und Tipps fürs heikle Textilmanagement in Lebensmittelbetrieben

Hygiene spielt beim Umgang mit Lebensmitteln eine besonders wichtige Rolle. Wo Nahrungsmittel verarbeitet werden, muss die Bekleidung der Mitarbeiter daher höchste Ansprüche und zahlreiche gesetzliche Vorgaben erfüllen – zum Schutz der Beschäftigten wie der Verbraucher. Für Unternehmen der Lebensmittelbranche eine große Herausforderung. Unterstützung beim Textilmanagement bieten professionelle Hersteller von Workwear sowie textile Dienstleister und versprechen dabei sowohl Kostenvorteile als auch Sicherheit. Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Überblick über ausgewählte Angebote HACCP-konformer Kollektionen, aber auch Tipps für den hygienegerechten Gebrauch von Berufskleidung.

ACP Collection

„Fashion for Profession“: Dieses Firmenmotto hat sich die ACP Collection GmbH in München gegeben. Mit Workwear und Kleidung stattet man Berufsgruppen von Handwerk bis Gastronomie, von Backbetrieb bis Lebensmittelhandel, von Hotellerie bis Klinik aus. Im Portfolio sind renommierte Marken wie Kentaur (Dänemark), Weitblick (Österreich) und viele andere, die aus diesen Branchen nicht wegzudenken sind.

Egal, für welches dieser „Corporate Products“ an Berufsbekleidung vom Kopf bis zu den Schuhen sich der Kunde entscheidet – laut Geschäftsführerin Martina Pühl-Bennowitz ist das gesamte Sortiment industriewäscheauglich und überzeugt durch praktische Details. Modernste Stoffe und Schnitte sowie eine große Farbauswahl sind dabei selbstverständlich.

Ob für Supermarkt, Bäckerei, Getränkefachhandel, Restaurants oder Cateringfirmen: „Gemeinsam mit den Kunden erarbeiten wir die optimale Bekleidung für deren Unternehmen“, erklärt die Chefin. Man entwickle eigene Kollektionen oder stelle fertige Konfektionsware passend zusammen – „wie

für Sie gemacht!“ Nicht jeder müsse dabei das gleiche tragen, aber die Einheit im Firmen-Outfit solle erkennbar sein. Hierbei bezieht ACP wichtige logistische und organisatorische Faktoren wie Liefer- und Fertigungszeiten, Lagerbevorratung, Beanspruchung, Haltbarkeit und Nachproduzierbarkeit mit ein.



Fashion for Profession: Berufskleidung für die Lebensmittelbranche muss robust und praktisch, darf aber auch lässig und chic sein. Foto: ACP Collection

Bewusst hat sich ACP übrigens gegen einen Online-Shop entschieden – und für die besondere Qualität persönlicher Beratung. Denn ein kurzer Blick auf den Preis ist nicht alles; hinter der Beschreibung z.B. eines Baumwoll-Polos verbergen sich unendlich viele Unterschiede, die Grammatik, die Verarbeitung, die Länge der Baumwollfaser, die Art der Färbung etc. Deshalb suche ACP aus seinem großen Marken-

Portfolio individuell mit jedem Interessenten nach dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis für genau dessen Bedürfnisse. www.acpcollection.com

Bardusch

Moderne und bequeme Berufskleidung kann einen erheblichen Beitrag zur Zufriedenheit

der Mitarbeiter leisten.

Vor allem aber muss sie in sensiblen Bereichen der Lebensmittel- und Getränkewirtschaft hygienisch einwandfrei und regelkonform sein. Dass diese hohen Anforderungen keinen Widerspruch darstellen, belegen die Kollektionen externer Textil-Dienstleister wie Bardusch aus Ettlingen.

Die Einführung des HACCP-Standards in der Lebensmittelwirtschaft hat die hygienische Sicherheit der Nahrungsmittel weiter erhöht. Seine Vorschriften umfassen auch die Berufsbekleidung für hygiene-kritische Arbeitsplätze in Lebensmittel- und Getränke-Industrie sowie in

Handel und Gastronomie. Die Berufskleidung, die Bardusch für die sensiblen Bereiche des Lebensmittel-Sektors einsetzt, entspricht ausnahmslos dem HACCP-Standard sowie der DIN-Norm 10524 und erfüllt neben IFS, FSSC 22000 und der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 auch die EU-Lebensmittelhygienerichtlinie EWG L 175/1.

Trotz der strengen Regulierungen kommt der Tragekomfort dabei nicht zu kurz. Die Kollektionen weisen laut Bardusch hohe Atmungsaktivität und guten Schnitt für ausreichend Bewegungsfreiheit auf, um den Mitarbeitern optimale Arbeitsbedingungen bieten zu können. Für die verschiedenen Arbeitsbereiche kann die Kleidung farblich differenziert werden. Mit einem Vollversorgungskonzept ermöglicht Bardusch den Kunden in der Lebensmittelwirtschaft die Entlastung von sämtlichen Beschaffungs- und Pflegeleistungen im Textilbereich. Mitarbeiter des Dienstleisters übernehmen beim Mietservice von der Abholung der Schmutzwäsche über die Reinigung bis zur Auslieferung der frischen Berufskleidung die gesamte Wäschelogistik. Schadhafte Textilien werden aussortiert und je nach Beschädigung

repariert oder ersetzt. Mit Hilfe einer Barcode-Kennung erhält jeder Mitarbeiter transparent und nachvollziehbar seine persönlichen Kleidungsstücke direkt an seinen Einsatzort.

Die Auslagerung der Wasch- und Pflegeprozesse ist laut Bardusch für Lebensmittelunternehmen kostengünstig und auch nachhaltig: Die von den Ettlignern eingesetzten Textilien unterliegen den strengen Kriterien des Öko-Tex-Standards 100. Dank modernster Technologien sowie Recycling von Wasser und Energie erfüllt man zudem die Forderungen nach einer umweltverträglichen Kreislaufwirtschaft.

Die folgenden Kriterien gibt der HACCP-Standard für Kittel, Jacken, Westen, Schürzen und Hosen vor:

- helle Farben, um die Sauberkeit optisch sichtbar zu machen
 - Gewebe, die weder ihre Schutzfunktion noch Form und Farbe verlieren
 - Gewebe, die Flusen-Bildung und Pilling minimieren
 - Gewebe, die industriell wasch- und desinfizierbar sowie finishfähig sind
 - Verzicht auf außen getragene Knöpfe, die in die Lebensmittel fallen könnten
 - Verzicht auf außen liegende, unverschlossene Taschen und Stretch-Bündchen
- www.bardusch.de

Bierbaum-Proenen

Beschäftigte in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie sorgen täglich für die sichere Versorgung der Menschen mit Essen und Trinken. Dabei spielt die Hygiene eine große Rolle. Deswegen gelten die Lebensmittel- und die Getränkeindustrie als hygienisch sensible Bereiche, in denen die Arbeitskleidung besonders hohen Anforderungen gerecht werden muss. Zugleich wächst aber auch

der Wunsch der Beschäftigten nach Bekleidungslösungen mit firmenindividuellen Farbkonzepten und viel Tragekomfort.



Die Gewebemischung BP Cotton Plus erfüllt alle Normvorgaben der DIN 10524 für alle Risikoklassen.

Foto: Bierbaum-Proenen

Der Hersteller BP – Bierbaum-Proenen aus Köln, unter dem Markennamen BP bekannt für innovative Konzepte für Schutz- und Berufsbekleidung, trägt den Wünschen der Mitarbeitenden in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie mit seiner Kollektion BP Industrial Food Rechnung. Die Kollektion ist nach der neuesten Norm DIN 10524:2012 für die Risikoklassen 1 bis 3 zertifiziert. Sie deckt also vom geringsten bis zum höchsten Hygienierisiko alle Einsatzbereiche ab.

BP Industrial Food ist in sieben Farben erhältlich: in Weiß, Hellblau, Hellgrau, Dunkelgrau, Mittelgrün, Königsblau und Dunkelblau. In der Farbwelt Weiß gibt es neben der Gewebemischung aus 65 % Polyester und 35 % Baumwolle auch die Gewebemischung BP Cotton Plus. Diese sorgt laut Hersteller mit einem Baumwollanteil von 60 % für besonders hohen Tragekomfort und erfüllt gleichzeitig alle Normvorgaben

der DIN 10524 für alle Risikoklassen. Ein Höchstmaß an Komfort und Funktionalität bei den häufig sehr speziellen Bewegungsabläufen in hygienisch sensiblen Arbeitsbereichen ermöglichen auch die vielen verschiedenen Passformen.

Weil die Arbeitskleidung in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie oft mehrmals täglich gewechselt werden muss, kommt der normgerechten Wiederaufbereitung im Waschprozess und der Industriewäsche-Eignung hohe Bedeutung zu. Deshalb ist die Kollektion BP Industrial Food nach DIN EN 14065 für die geforderte hygienische Wiederaufbereitung geeignet und nach ISO 15797 auf Industriewäsche-Eignung getestet.

www.bp-online.com

DBL

Outfits, die Mitarbeiter und Produkte schützen, sind in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie ein Muss. Die Deutsche Berufskleider-Leasing GmbH (DBL) aus Zirndorf bietet als Textildienstleister solche Bekleidungslösungen und unterstützt Unternehmen bei der Umsetzung ihrer Hygienekonzepte.

Hohe Hygienestandards, dazu Mitarbeiter, die komfortabel eingekleidet sein sollen – und das in verschiedensten Abteilungen. Die regionalen Partner des bundesweit agierenden DBL-Verbandes beraten und beliefern die Kunden direkt vor Ort mit passenden Kollektionen. „Als textiler Mietdienstleister sind wir darauf eingestellt, dass in vielen Betrieben unterschiedliche Hygienezonen bzw. Einsatzbereiche gelten“, so Alexander J. Neuzerling von der DBL. Z.B. in High-Care-Bereichen – den Abteilungen mit offenen Rohwaren und Produkten. Dort ist die Anforderung am höchsten, hier darf nur die weiße Hygienekleidung getragen werden.

„Richtlinien wie HACCP oder die DIN 10524 beschreiben die Rolle der Textilien in der Personalhygiene. So gibt es etwa an HACCP-konformer Kleidung Druckknöpfe aus Metall, die Taschen sind innenliegend. All das, damit kein Fremdkörperisiko besteht“, so der Experte.

Hygiene muss in lebensmittelverarbeitenden Betrieben aber nicht nur in der Produktion, sondern z.B. auch bei der Wartung der Maschinen wichtig. Hier gibt es HACCP-konforme Kleidung für Handwerker und Techniker. Für Abteilungen mit weniger strengen Anforderungen stellt DBL zudem moderne Workwear, darunter immer mehr fair produzierte Kollektionen und wärmende Kollektionsteile (z.B. Tiefkühlbekleidung) und komfortable Funktionstextilien bereit. Etwa für Mitarbeiter in der Logistik.



HACCP-konforme Kleidung im Mietervice gibt Mitarbeitern und Produkten in der Getränkeindustrie die nötige Sicherheit. Foto: DBL

„Wir waschen nach validierten und protokollierten Verfahren. Unsere Waschverfahren für Wäsche aus Lebensmittelbetrieben erfolgen nach der europäischen Norm DIN EN 14065. All das gibt Kunden Sicherheit und wird dokumentiert“, betont Neuzer-

ling. Für diese Dienstleistung trägt die DBL auch 2023 das Siegel „Empfohlen vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V.“ www.dbl.de

Fristads

Workwear-Anbieter Fristads (Borås/Schweden, deutscher Sitz in Norderstedt) entwickelte seine Kollektion für die Lebensmittelindustrie (LMI), um den verschiedenen Risikoklassen der DIN 10524 zu entsprechen. So darf z.B. Arbeitskleidung, die in Bereichen mit hohem Risiko getragen wird, keine äußeren Öffnungen haben und Verschluss-Elemente



Arbeitskleidung aus der LMI-Kollektion entspricht allen wichtigen Hygiene-Normen im Food-Bereich. Foto: Fristads

müssen aus Metall sein. Alle Kleidungsstücke aus Fristads LMI-Sortiment sind für industrielle Wäschereien geeignet. Sie wurden speziell für die Herausforderungen der Industrie, der Lebensmittel-Fertigung und des Handlings entworfen, besonders wenn es auf Hygiene ankommt. Die Kleidung ist laut Hersteller bequem, leicht, langlebig und entspricht strengsten Wäschereianforderungen.

Die Norm DIN 10524 „Lebensmittelhygiene – Berufskleidung im Lebensmittelbereich“ gibt Hinweise für die Lebensmittelindustrie bei der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln, bei denen Hygieneanforderungen entscheidend sind. Ziel ist es, eine Kontamination von Lebensmitteln durch ungeeignete oder unzureichende Arbeitskleidung zu vermeiden. Die DIN 10524 basiert auf drei Hygiene-Risikostufen: niedrig, hoch und maximal. Die richtige Hygienestufe ist abhängig von der Art des Produkts, das gehandhabt wird. Die gesamte LMI-Kollektion ist laut Fristads in höchster Qualität gefertigt und mit dem PRO-Label gekennzeichnet. Das garantiert, dass das Produkt gemäß ISO 15797 für die Industrielwäsche geeignet ist. Zusätzlich werden die Kleidungsstücke in einigen der größten Wäschereien Europas getestet.

Wäschen in Großwäschereien dürfen die Artikel keine Qualitätseinbußen aufweisen. www.fristads.com

Wood Fashion

Bekleidung aus 100 % Baum, 100 % nachhaltig, 100 % ökologisch – damit macht sich das Unternehmen Wood Fashion (Frankenburg am Hausruck/Österreich) auch bei immer mehr Unternehmen einen Namen. Für das modische Erscheinungsbild dieser green Fashion sorgt Inhaber und Designer Emanuel Burger.

Der Holzstoff, aus dem die Firma Mode fertigt, besteht aus der Lyocellfaser TENCEL,

hergestellt vom Faserproduzenten Lenzing aus Oberösterreich. Sie wird aus Buchenholz gewonnen und stammt aus bestehender, regionaler und nachhaltiger Forstwirtschaft, bei der weder Fungizide, Pestizide noch Bewässerung eingesetzt werden. Das Gewebe aus rein botanischer Faser wird aus erneuerbarem Rohstoff gewonnen, exklusiv ohne Beigabe

anderer Fasern produziert und ressourcenschonend verarbeitet. Höchste ökologische und ethische Ansprüche gelten auch bei der Wahl der ausschließlich österreichischen Produktionspartner. So sorgt das Vorarlberger Unternehmen Feinjersey für die Herstellung des Holzstoffs. Gefertigt wird bei Textilherstellern im Burgenland, in der Steiermark und in Oberösterreich. Die Lieferungen werden von GLS, einem klimaneutralen Logistikpartner, übernommen. Lückenlose Rückverfolgbarkeit und Transparenz in der Produktionskette sind damit gegeben.

Die Kollektion ist laut Hersteller atmungsaktiv, verringert Schweißgeruch, überzeugt durch höchsten Tragekomfort und perfekte Passform auch in der Bewegung. Schnitt, Stil und den „Tip-Over-Kragen“ hat Emanuel Burger exklusiv für Wood Fashion entwickelt. Letzterer lässt den Shirt-Kragen nach außen oder eingeklappt nach innen tragen, ganz nach Geschmack, formell oder leger. Die Kollektion zeichnet sich durch besondere Langlebigkeit aus. Und im Fall der Fälle kann das „No-Traces“-Material dort aufgehen, wo es einst herkam:



Vom Poloshirt bis zur Bluse: Emanuel Burger hat Herren- und Damenmode aus Holz designt. Foto: Wood Fashion

Bei entsprechenden Witterungsverhältnissen beginnt das Gewebe nach etwa sechs Wochen wieder zu 100 % mit der Natur zu verschmelzen. www.wood-fashion.at

HACCP, DIN 10524 und DIN EN 14065

HACCP steht für „Hazard Analysis and Critical Control Points“. Übersetzt bedeutet dies etwa „Risikoanalyse kritischer Kontrollpunkte und Festlegen von Lenkungsstellen“.

Die **DIN 10524** konkretisiert die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geeigneter Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben und dient Herstellern entsprechender Arbeitskleidung, den Lebensmittelunternehmen und den Textildienstleistern bzw. Textilreinigungsunternehmen zur Orientierung, um den gesetzlichen Vorgaben zu entsprechen.

Die **DIN EN 14065** beschreibt einen als Risikoanalyse bezeichneten und Kontrollsystem-Biokontamination (RABC) genannten Risikomanagementansatz, der darauf ausgelegt ist, Wäschereien in die Lage zu versetzen, mikrobiologische Qualität der aufbereiteten Textilien kontinuierlich sicherzustellen. www.dbl.de