

rhwpraxis

ONLINE
ZUSATZ
BONUS

Hygiene und Lagerwirtschaft

Candida auris
Ausbreitung in Europa

Großküche
Fettabscheider im Fokus

4 | 2025

Mahlzeiten digital managen

Endlich Zeit für das Wesentliche. Wie eine Software den Alltag in der Hauswirtschaft und bei der Verpflegung erleichtern kann, schildert dieser Anwenderbericht.

Monika Schneider, Hauswirtschaftsleiterin in einem Seniorenheim mit 87 Bewohnern, beginnt ihren Tag heute anders als noch vor einem Jahr. Kein Stapel handschriftlicher Bestellzettel mehr, keine hektischen Telefonate mit der Küche wegen unklarer Kostformen, keine nächtliche Grübeleien, ob sie beim Einkauf wieder zu viel bestellt hat. Stattdessen öffnet sie morgens ihr Tablet und sieht auf einen Blick: 23 Bewohner haben heute Schonkost bestellt, für Frau Müller in Zimmer 12 gilt seit gestern eine neue Diabetiker-Kost, und die Einkaufsliste für morgen ist bereits automatisch erstellt – exakt berechnet auf die tatsächlichen Bestellungen.

Was sich zunächst nach Zukunftsmusik anhört, ist in immer mehr Einrichtungen bereits Realität. Eine Software wie die von Nutrio nutzt dabei eine durchdachte Automatisierung, um Verpflegungsprozesse zu vereinfachen – von der individuellen Bestellung über die Menüplanung bis zur Essensausgabe.

Seit einigen Jahren setzt die Alloheim-Gruppe auf das System, dies ist Deutschlands größter privater Pflegeheimbetreiber mit über 260 Standorten. Auch große Anbieter wie Apetito vertrauen auf diese Partnerschaft. Ende November 2025 gewann Nutrio mit seinem Menübestellsystem auch die Ausschreibung des Universitätsklinikums Heidelberg.

Der Unterschied zeigt sich im Detail

Wer jahrelang mit Stift, Papier und Excel-Listen gearbeitet hat, ist zunächst skeptisch. Doch die Erleichterung zeigt sich genau dort, wo der Alltag am anstren-

gendsten ist: bei der Menüplanung unter Berücksichtigung dutzender individueller Ernährungsanforderungen. Die bisherige Realität sieht oft so aus: Speisepläne werden ausgedruckt und auf den Wohnbereichen verteilt, Mitarbeitende gehen von Zimmer zu Zimmer, um die Bewohner zu befragen – doch viele sind gerade nicht ansprechbar, schlafen oder sind schlichtweg nicht präsent.

Das Ergebnis: In vielen Einrichtungen werden über 50 Prozent der Bewohner gar nicht erst befragt. Stattdessen wird nach dem Prinzip „Pi mal Daumen“ über ihre Köpfe hinweg entschieden, was auf den Teller kommt. Hinzu kommt: Ernährungsformen und persönliche Ernährungsdetails werden zwar bei Einzug der Bewohner sorgfältig in den Dokumentationssystemen erfasst – doch im hektischen Alltag finden diese Informationen kaum noch Anwendung.

Während früher jede Diätänderung manuell in Listen eingetragen, mit der Küche abgestimmt und beim Einkauf bedacht werden musste, übernimmt das System heute diese Koordination – und ermöglicht eine individuelle Bestellung auch dann, wenn der Bewohner gerade nicht befragt werden kann, indem es auf die hinterlegten Profile zurückgreift.

Ein Beispiel aus der Praxis

In einem mittleren Seniorenheim mit 120 Bewohnern werden täglich etwa 360 Mahlzeiten ausgegeben. Betrachtet man den gesamten Prozess – von der Verteilung der Speisepläne und Zettel auf den Wohnbereichen, über das Befragen der Bewohner und das Zusammenschreiben der Bestellungen, die Weitergabe an die

Küche für Produktion und Einkauf, bis hin zur Essensausgabe zurück auf den Wohnbereichen – kommen im Schnitt vier Stunden pro Tag zusammen, die allein für diese Zettelwirtschaft und manuelle Koordination aufgewendet werden. Heute erledigt die Software diese gesamte Prozesskette in einem Bruchteil der Zeit – die gewonnenen Stunden nutzt das Team für persönliche Gespräche mit den Bewohnern über deren Wünsche oder für die Qualitätskontrolle bei der Essensausgabe. „Wenn die Hauswirtschaftsleitung spürt, dass moderne Technik sie entlastet statt fordert, wird Digitalisierung zu einem sehr positiven Erlebnis“, betont Tim Granitza, Geschäftsführer bei Nutrio. Diese Philosophie zeigt sich auch in der Bedienung: Statt komplizierter Menüstrukturen arbeitet das System mit großen, appetitlichen Bildern – ein entscheidender Faktor für die Auswahl der Speisen. Das System Nutrio nutzt dabei KI-generierte Bilder, die gerade für Einrichtungen ohne eigene Speisefotos eine enorme Hilfe darstellen und zu deutlich schnelleren Entscheidungsprozessen führen. Per Touchscreen können auch weniger technikaffine Mitarbeitende das System sofort bedienen – ohne lange Einarbeitung, ohne Frustration.

Vom Chaos zur Klarheit

Die Einführung beginnt mit einer gründlichen Analyse der bestehenden Prozesse. Was läuft bereits gut? Wo entstehen regelmäßig Probleme? Welche individuellen Anforderungen gibt es? „Erfolg entsteht nicht durch Software allein, sondern durch Menschen, die sie richtig nutzen“, erklärt Jens Lodahl, CTO von Nutrio. Deshalb wird jede Einrichtung von einem persönlichen Ansprechpartner begleitet – von der ersten Planung bis zur produktiven Nutzung.

In der Praxis bedeutet das: Zunächst werden alle Bewohner mit ihren Ernährungsprofilen im System angelegt. Das dauert etwa drei bis fünf Minuten pro Bewohner, je nach individueller Situation. Dabei werden bereits vorhandene Daten aus dem Bewohnerdokumentati-



Tim Granitza, Geschäftsführer Nutrio (links), Jens Lodahl, CTO

onssystem automatisch in Nutrio übernommen – etwa medizinisch notwendige Kostformen oder Unverträglichkeiten.

Diese Basis wird dann lediglich um persönliche Vorlieben und Präferenzen ergänzt, sodass ein vollumfängliches Ernährungsprofil entsteht. Mithilfe von KI kann Nutrio anschließend das Speisenangebot automatisch mit diesen Profilen abgleichen und passende Vorschläge machen. Diese initiale Investition schafft die Grundlage für alles Weitere.

Danach folgen Schulungen, die auf die jeweilige Erfahrung der Mitarbeitenden abgestimmt sind: Das Pflegepersonal lernt, wie Bestellungen aufgenommen werden, die Küche erhält die fertigen Listen, die Hauswirtschaftsleitung behält den Überblick über Kosten und Warenwirtschaft.

Der entscheidende Vorteil liegt laut Anbieter in der Durchgängigkeit: Alle Informationen fließen zusammen. Das System lässt sich direkt an bestehende Warenwirtschaftssysteme oder Lieferanten anbinden – so entsteht ein geschlossener Kreislauf von der Bestellung bis zur Abrechnung. Wenn ein Bewohner künftig kleinere Portionen isst, wird diese Änderung einmal hinterlegt – und berücksichtigt sich automatisch bei jeder künftigen Bestellung, bei der Menüplanung, beim Einkauf und in der Auswertung. Keine

Zettelwirtschaft mehr, keine Informationslücken zwischen den Schichten, keine vergessenen Diät- oder Ernährungsänderungen.

Messbare Ergebnisse statt leerer Versprechen

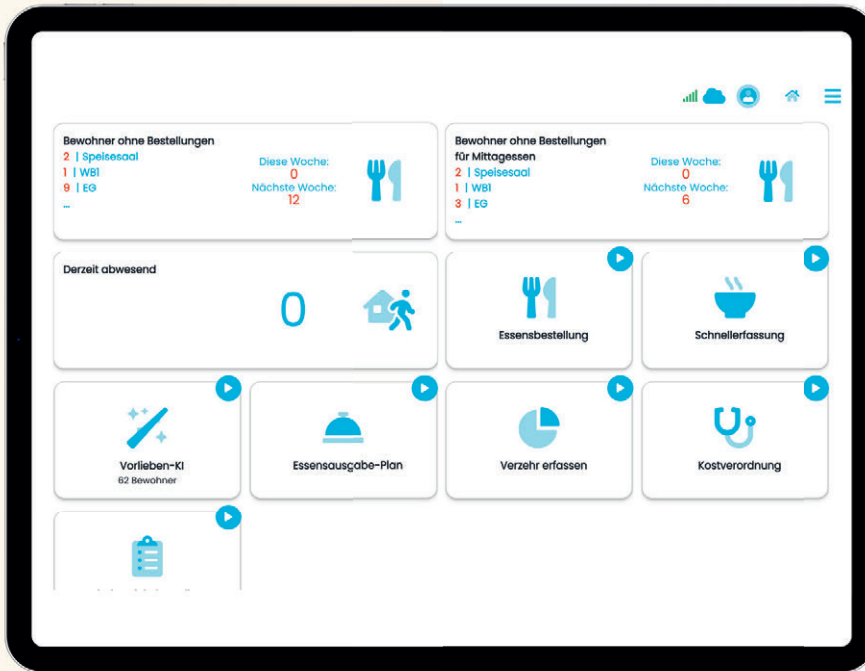
Drei große Herausforderungen prägen heute den Alltag in Pflegeeinrichtungen:

- der Fachkräftemangel
- der Druck zu mehr Nachhaltigkeit
- die gestiegenen Qualitätsansprüche der Bewohner.

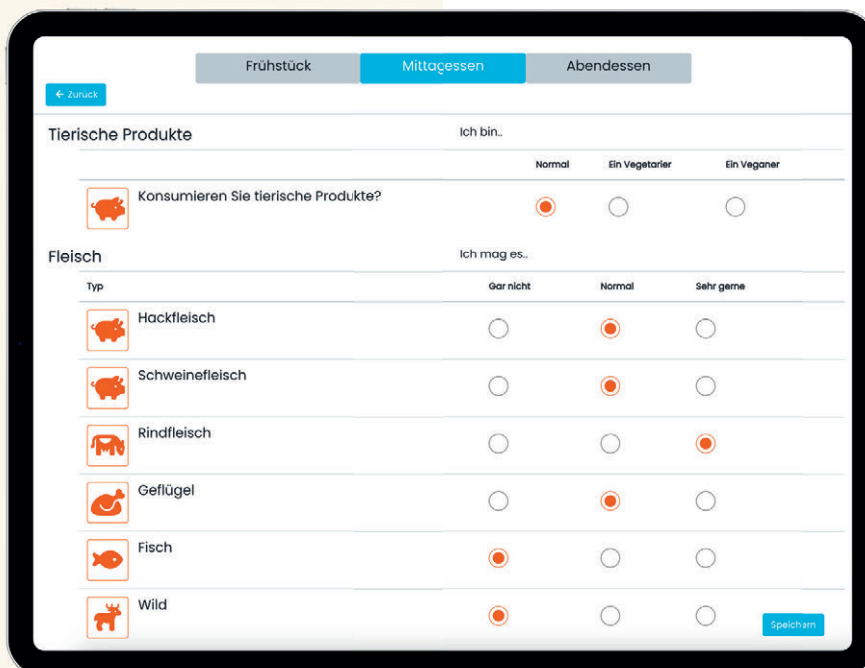
Genau hier setzt eine durchdachte digitale Lösung an. Die Praxis zeigt konkrete Zahlen: Einrichtungen berichten von einer Reduzierung der Lebensmittelverschwendung um 20 bis 30 Prozent. Das liegt daran, dass nicht mehr auf Verdacht eingekauft und produziert wird, sondern exakt auf Basis der tatsächlichen Bestellungen. Ein mittleres Seniorenheim mit 80 Bewohnern spart dadurch monatlich zwischen 1.000 und 1.800 Euro.

Auch die Zeitersparnis ist messbar: Die gesamte Prozesskette – von der Ausgabe der Speisepläne auf den Wohnbereichen, über die Abfrage bei den Bewohnern, das Einsammeln und Auszählen der Speisepläne, das Übertragen für den Einkauf, das Produzieren der Speisen nach Zettel und Stift, die Ausgabe nach Zettel und Stift bis hin zur Dokumentation des Verzehr – nimmt in mittelgroßen Einrichtungen mit 120 Bewohnern drei bis vier Stunden pro Tag in Anspruch. Diese Zahl wurde in mehreren Messungen bestätigt. Mit Nutrio reduziert sich dieser Aufwand auf einen Bruchteil der Zeit. Das sind Stunden, die für wichtigere Aufgaben zur Verfügung stehen: für Gespräche mit Bewohnern, für Qualitätssicherung oder für die Koordination mit externen Dienstleistern.

Und die Bewohner? Die profitieren vor allem davon, dass ihre Essbiografie und ihr Ernährungsprofil durch die KI vollautomatisch und kontinuierlich mit dem Speisenangebot abgeglichen werden – mit Vorschlägen, die auf ihre Vorlieben, Bedürfnisse und medizinischen Anforderungen zugeschnitten sind. Das gelingt der KI oft deutlich besser, als es eine Fachkraft unter den realen Bedingungen leisten kann.



Dashboard mit Hauptfunktionen für den Wohnbereich



Einstellung der Vorlieben-KI eines Bewohners

Pflegekräfte haben oft wenig Zeit, kennen neue Bewohner noch nicht persönlich, sprechen möglicherweise eine andere Sprache oder sind aufgrund der hohen Fluktuation erst seit Kurzem in der Einrichtung. Die KI hingegen kennt jedes Detail des hinterlegten Profils und berücksichtigt es zuverlässig. Hinzu kommt: Weniger Verwechslungen bei Sonderkostformen, die Möglichkeit für direktes Feedback über die eingebaute Rückmeldungsfunktion und eine deutlich höhere Genauigkeit bei der Essensausgabe.

In einer dokumentierten Erhebung einer Einrichtung sank die Zahl der falsch ausgegebenen Mahlzeiten von durchschnittlich drei pro Woche auf praktisch null. Das bedeutet nicht nur mehr Sicherheit, sondern auch mehr Lebensqualität für Menschen, deren Tagesstruktur maßgeblich von den Mahlzeiten geprägt ist.

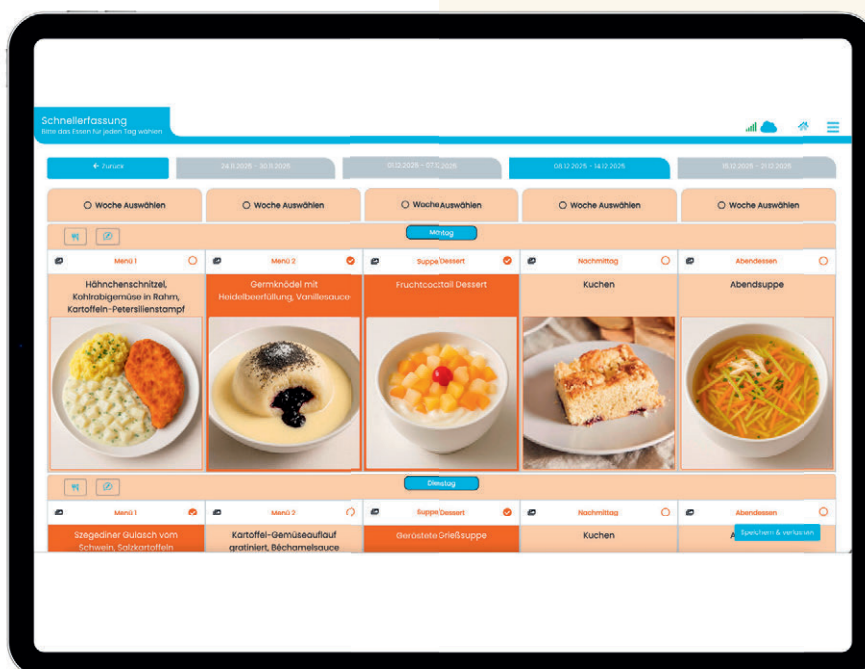
Partnerschaft auch nach dem Produktverkauf

Was viele Einrichtungen besonders schätzen: Die Begleitung endet nicht mit der Einführung. „Wir sehen uns nicht als Lieferant, sondern als Partner“, betont Tim Granitz. Und das zeige sich im Alltag: Wenn Fragen auftauchen, erreicht man einen persönlichen Ansprechpartner – keine anonyme Hotline, keine wochenlangen Wartezeiten. Wenn eine Einrichtung einen speziellen Wunsch hat, fließt dieser in die Weiterentwicklung ein. Nutrio entwickelt seine Lösung gemeinsam mit den Einrichtungen weiter. Neue Funktionen entstehen nicht im luftleeren Raum, sondern aus echten Bedürfnissen der täglichen Arbeit.

Entscheidend ist dabei die Erkenntnis: Es geht nicht darum, alles digital zu machen, weil es modern ist. Es geht darum, Zeit für das Wesentliche zu gewinnen – für die Bewohner, für die Qualität, für ein entspannteres Arbeitsklima. „Veränderung darf nicht überfordern, sie muss inspirieren“, wie Nutrio-Gründer Jens Lodahl es formuliert. Wenn das gelingt, rechtfertigt sich die Umstellung von selbst. Und genau das berichten immer mehr Einrichtungen, die diesen Schritt



Wochenübersicht für einen Bewohner mit der Anzeige, welche Mahlzeiten durch die Vorlieben-KI vorausgewählt sind. Die KI-Auswahl erfolgt anhand der individuellen Essbedürfnisse.



Vorauswahl eines Bewohners für das Mittagessen durch KI, mit KI-generierten Bildern

gewagt haben: weniger Stress, mehr Übersicht, zufriedenere Mitarbeitende – und am Ende des Tages mehr Zeit für die Menschen, um die es eigentlich geht. ●

Red

Fettabscheider – die unbekannten Wesen

Es ist ein Thema, mit dem man sich nicht so gerne beschäftigt: der Fettabscheider in gewerblichen Küchen. Auf dem 23. rhw-Hygieneforum brachte Britta Drews, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin und Fachkundige für Abscheideranlagen, Licht ins Dunkle.



Der Fettabscheider wurde hier als Freiaufstellung eingebaut

Das Thema wird von den Behörden oft vernachlässigt und auch in den Großküchen weiß oft keiner, wer für die Fettabscheider eigentlich zuständig ist“, berichtet **Britta Drews**, die für das Unternehmen ASV-Jungmichel in Ilsede arbeitet. Fettabscheider sind grundsätzlich notwendig, um Fette, Öle und andere Leichtstoffe vom Abwasser zu trennen und so Schäden in den Abwasserkämen und Kläranlagen zu verhindern. Die Abscheider beugen Verstopfungen durch Fettablagerungen vor, verhindern aggressive Säurebildung, die die Rohre angreifen könnte, und reduzieren unangenehme Gerüche sowie die Ausbreitung von Krankheitserregern und Ungeziefer.

Grundsätzlich gibt es zwei Möglichkeiten, diese Abscheider einzubauen. Einmal geht es als **Freiaufstellung**, das wird oft bei Neubauten gewählt und es ist die günstigere Variante. Die zweite Möglichkeit ist ein **Erdeinbau**. Aus hygienischen Gründen darf der Fettabscheider auf keinen Fall direkt in einer Küche eingebaut werden.

Und wer braucht nun einen Fettabscheider? In gastronomischen und lebensmittelverarbeitenden Betrieben ist der Einbau gesetzlich vorgeschrieben. Dazu gehören alle gewerblichen Küchen, sei es im Restaurant, Hotel, in der Bäckerei, Mensa oder im Seniorenheim und Krankenhaus. „Auch Kindergärten brauchen mittlerweile einen Fettabscheider, das ist noch relativ neu“, sagt Britta Drews.

Die zuständige Behörde entscheidet

Generell muss ein Küchenbetrieb, der neu eröffnet, einen Entwässerungsantrag an die zuständige Behörde stellen und die entscheidet, ob ein Fettabscheider notwendig ist oder nicht. Gibt man beispielsweise nur zehn Essen in der Woche aus, kann es sein, dass die Behörde nur eine Fett-Tonne und keinen Abscheider verlangt. Das kann je nach Kommune auch unterschiedlich gehandhabt werden. Zuständige Behörden sind entweder die Stadtentwässerung oder die Untere Wasserbehörde.

Die gesetzliche Grundlage dazu ist die DIN EN 1825 1+2 als europäische Norm sowie die DIN 4040-100 als nationaler Anhang. Die Normen regeln die Planung, den Einbau, den Betrieb und die Wartung von Fettabscheidern. Sie schreiben vor, wann Fettabscheider erforderlich sind, welche Anforderungen an die Anlagen und die dazugehörigen Rohrleitungen gestellt werden und legen Wartungsintervalle sowie die Notwendigkeit einer regelmäßigen Generalinspektion durch eine fachkundige Person fest.

Welche Küchengeräte fließen nun in den Fettabscheider ein? Das sind laut Britta Drews die Kochkessel, Konvektomaten, Kippbratpfannen, Spülbecken (kein Handwaschbecken) und Spülmaschinen. Alles, was über die Bodenabläufe fließt, gelangt in und durch den Fettabscheider.

Achtung Rohrverstopfung ...

Damit der Fettabscheider gut arbeiten kann, sollten keine großen Lebensmittelreste in den Bodenablauf gelangen. Dazu gehören Fleischreste, größere Mengen an Teigwaren, Brötchen etc. Das führt zu Verstopfungen und kann einen Rückstau verursachen. Außerdem gehören keine Fettreste aus Pfannen oder Fritteusen in den Fettabscheider. Fettreste aus Fritteusen werden in den Fett-Tonnen entsorgt und Fettreste aus Pfannen in der Biotonne. Auch zu viele Fettreste können zu einer Rohrverstopfung beim Fettabscheider führen.

„Meist haben auch die Kommunen in ihrer Abwassersatzung stehen, dass gröbere Verschmutzungen und Fettreste in den Pfannen und Kippbratpfannen zunächst mit einem Tuch oder ähnlichem entfernt werden müssen und nicht mit in den Fettabscheider eingeleitet werden sollen“, erklärt Britta Drews.

Wenn es zu einer Verstopfung und einem Rückstau kommt, können Keime, Bakterien und gefährliche Schwefelsäuren in die Küchenräume eindringen. „Dann muss sofort reagiert werden und mit dem Entsorgungsbetrieb oder einem Fachbetrieb nach AwSV* die Ursache der Verstopfung gesucht werden und die Leitungen müssen gespült werden. Das führt natürlich zu zusätzlichen Kosten“, warnt Britta Drews.

Die DIN 4040-100 sagt, dass eine Entleerung nach vier Wochen stattfinden muss. Aber oft gibt auch die zuständige Behörde die Entleerungsintervalle vor, zum Beispiel, wenn es sich um kleinere Großküchen handelt, in denen nicht viele Speisen verarbeitet werden. Dann kann das Entleerungsintervall auch auf acht Wochen hochgesetzt werden.

„Aber Fette sind nicht zu unterschätzen. Wenn sie zu lange im Abscheider verweilen, bilden sie durch mikrobiologische Wandlungsprozesse biogene Schwefelsäuren und Gase können austreten“, so Drews. Auch bei niedrigen Konzentrationen können diese zu Augen- und Atemwegsreizungen, Kopfweg und Schwindel führen. Außerdem kann die entstehende Schwefelsäure zu Schwefelkorrosionen führen, die im Fettabscheider den Beton stark angreifen, wenn Leerungsintervalle zu lang sind oder falsch eingeleitet wird.

Wichtig: Die Schachtdeckel müssen immer unbelüftet sein und ein Einstieg in einen Fettabscheider darf nur durch Fachpersonal mit Gaswarngerät erfolgen!

Abscheiderfreundliche Reinigungsmittel

Ebenfalls wichtig: es sollten nur abscheiderfreundliche Reinigungsmittel einge-

*AwSV = Verordnung über Anlagen zum Umgang mit wassergefährdenden Stoffen

Korrodierteter Beton im Fettabscheider, die ehemals blaue Beschichtung ist nicht mehr vorhanden



Betonkorrosionen und starke Verkrustungen machen eine Komplettanierung des Fettabscheiders notwendig

setzt werden. Denn Tenside zersetzen und emulgieren Fette, es entsteht eine stabile Emulsion, die nicht abgeschieden werden kann. Die verwendeten Reinigungsmittel sollten möglichst wenig Tenside haben und nicht oder möglichst wenig schäumen. Eine erhöhte Schaumbildung führt zu einem gestörten Ablauf mit der Folge einer Verstopfung oder Geruchsbildung. Ein Tipp von Britta Drews dazu: „Fragen Sie bei ihrem Reinigungsmittelherstellern nach, wie abscheiderfreundlich sind die Reinigungsmittel?“.

Wichtig ist auch das Thema Kontrollen. Diese sind in der DIN 4040-100 monatlich vorgeschrieben. Vornehmen können diese Kontrollen Mitarbeitende aus dem Haus, die zu Sachkundigen geschult wurden, oder auch beauftragte Personen von Entsorgungsunternehmen.

Freie Sachkundige für Abscheideranlagen sind befugt, Sachkundeschulungen durchzuführen. So bietet Britta Drews beispielsweise Inhouse-Schulungen an: „Es ist immer besser, direkt am ‚Objekt‘ die praktische Unterweisung durchzuführen.“ Bei den Kontrollen werden beispielsweise die Schichtdicke des Fettes kontrolliert und auch die Zu- und Ablaufbereiche. Die Kontrollen müssen in einem Betriebstagebuch dokumentiert werden.

Außerdem muss die Abscheideanlage halbjährlich von einem Sachkundigen entsprechend den Vorgaben des Herstellers und des behördlichen Bescheides gewartet werden. „Diese Wartung sollte

möglichst nach einer Entleerung stattfinden, damit man sich die Beschichtung und die Dichtungen anschauen kann, um mögliche Schäden zu finden“, rät Britta Drews. Auch dies muss dokumentiert werden.

Alle fünf Jahre müssen sich Fettabscheider außerdem einer Generalinspektion durch einen zertifizierten Fachkundigen unterziehen. Der Fachkundige lässt sich dann das Betriebstagebuch vorlegen und prüft, ob die Kontrollen und Wartungen durchgeführt und mögliche Schäden behoben wurden.

Eine Komplettanierung ist teuer

Wenn Fettabscheider nicht regelmäßig geleert werden, drohen starke Verkrustungen und Betonkorrosionen, das heißt, das Fett setzt sich in den Beton und arbeitet dort weiter. Betonkorrosionen erfordern eine umfangreiche Sanierung, die den Betrieb der Küche empfindlich stören können, da der Fettabscheider dann nicht zu nutzen ist. Außerdem ist eine Komplettanierung sehr kostspielig.

„Ich habe ein einziges Mal erlebt, dass eine Behörde einen Fettabscheider umgehend stillgelegt hat, ansonsten setzt sie Fristen, bis wann Schäden behoben werden müssen“, so Britta Drews. ●

Alexandra Höß

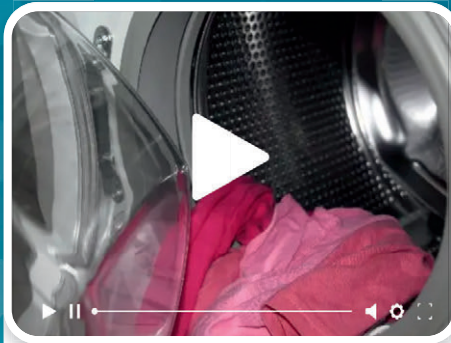
UNSERE EMPFEHLUNGEN

rhw
Mediathek



Wirksames Energiesparen in der Hauswirtschaft

Carola Reiner



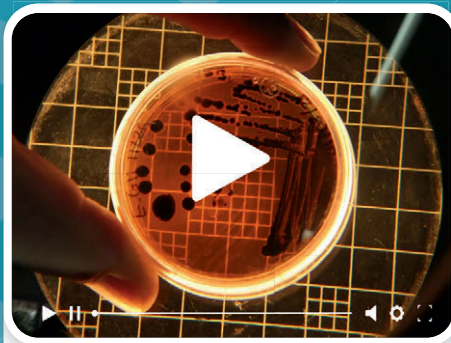
Effektive Keimreduzierung im Wäschekreislauf

Sascha Kühnau



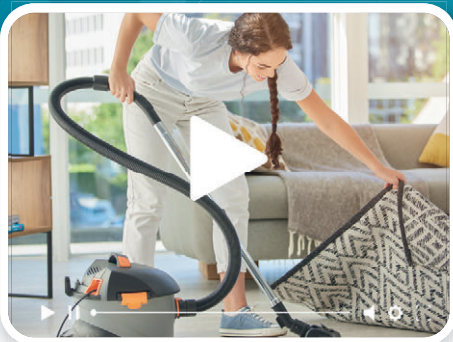
Die hygienische Sanitärraum-Reinigung

Andreas Carl



Hygieneprüfungen und Hygienetests

Sascha Kühnau



Arbeit im Privathaushalt: abwechslungsreich und lukrativ!

Jeannine Böttcher



Aufbaukurs für Hygienebeauftragte

Dieter Bödeker

UND SO FUNKTIONIERT'S

Sie haben nicht immer Zeit,
an einer Veranstaltung
teilzunehmen?

Dann nutzen Sie die
Gelegenheit, das Video der
Veranstaltung zu bestellen
(nicht verfügbar für
Online-Veranstaltungen
mit Ulrike Kleiner).

Sie können es dann
anschauen, wann und
so oft Sie wollen.

Die Buchung erfolgt ganz
einfach über
www.fachmedien-direkt.de
(<https://t1p.de/dndt6>)



Oder nutzen Sie den QR-Code.

Highlights der Messe CMS in Berlin



Miele

Vernetzte Maschinen

Miele Professional zeigte erstmals seine neuen, vernetzbaren Hochkapazitäts-Waschmaschinen. Die Geräte reinigen bis zu 35 Kilogramm Textilien in unter 50 Minuten bei reduziertem Energie- und Wasserverbrauch. Die patentierte Schon-

trommel 2.0 mit Schmutzschlitzen und Boost-Schleuderfunktion spart laut Hersteller Zeit und Kosten. Ergänzend wurden kompakte Maschinen, Trockner und Säulenlösungen für unterschiedliche Beladungen sowie Miet- und Leasingoptionen präsentiert.



Kimberly-Clark Professional

Optimierte Tücher

Kimberly-Clark Professional präsentierte die überarbeiteten Reinigungstücher WypAll X70 und X80. Grundlage der Weiterentwicklung war das Feedback von Anwenderinnen und Anwendern, die mehr Effizienz und Umweltverträglichkeit forderten.

Die neuen Varianten zeichnen sich durch verbesserte Materialtechnologie und Oberflächenstruktur aus, was zu bis zu 20 Prozent höherer Öl- und Wasseraufnahme, rund zehn Prozent größeren Formaten und erhöhter Reißfestigkeit führt.



WEPA Professional

Hygienepapiere aus Gras

WEPA Professional präsentierte aktuelle Hygienelösungen der Marke Satino by WEPA, darunter die Hygienepapiere PureSoft und GreenGrow (hergestellt aus holländischem Elefantengras statt Bäumen) sowie die Spenderserie HYGINI-

TY. Ein Schwerpunkt lag auf den neuen FemCare-Spendern in Satino-Magenta, begleitet von einer Awareness-Kampagne zum Thema Menstruation. Mit dem Satino-FemCare-Spender stellte WEPA erstmals ein umfassendes Konzept für den Bereich Menstruationshygiene vor.

Nilfisk

Mikro-Scheuersaugmaschine

Nilfisk stellte die neue autonome Scheuersaugmaschine SC25 für kleine Flächen vor. Weitere autonome Reinigungslösungen sowie die Mikro-Scheuersaugmaschine Nilfisk Dryft (Foto) ergänzten das

Messeprogramm. Zudem präsentierte das Unternehmen drei neue Trockensaugerserien (VU200, VP300, VP400) und zwei Mini-Industriesauger (VHS010, VHS011), die Effizienz, Ergonomie und Nachhaltigkeit in den Fokus rücken.



Kärcher

Digitale Plattform

Kärcher präsentierte die neue digitale Plattform Connected Cleaning, die Personalplanung und Flottenmanagement bündelte. Das Modul Workforce Manage-

ment unterstützt die Personalverwaltung, während das Equipment Management die Nutzung der Maschinenflotte optimiert. Ziel ist die Auslastung von Personal und Maschinen effizient zu gestalten.

Diversey

System für Trockenseife

Diversey Deutschland GmbH & Co. OHG stellte den neuen manuellen Handwaschriegelspender von LESSEAU® vor. Das System mit Trockenseife kommt ohne Einwegplastik, Strom oder Batterien aus und trägt damit zur Reduzierung von

Verpackungsmüll, CO₂-Emissionen und Wasserverbrauch bei. Das Design ermöglicht eine werkzeuglose Wartung und eignet sich auch für Personen mit eingeschränkter Mobilität. Durch den kompakten Seifenriegel werden Lager- und Transportaufwand deutlich reduziert.



P&G Professional

Bekannte Marken für Profis

P&G Professional ist die Abteilung des Weltkonzerns Procter & Gamble für gewerbliche Produkte, die jenseits der privaten vier Wände und von Reinigungs-Profis zum Einsatz kommen. Zu den auf der Messe vorgestellten Marken gehören

das Waschmittel Ariel Professional, das Geschirrspülmittel und die Tabs von Fairy Professional, der Weichspüler Lenor Professional, der Bodenreiniger Mr. Proper Professional und der Kalk- und Sanitärreiniger Antikal Professional (Foto).



PuduRobotics

Verschmutzungen erkennen

Pudu stellte den neuen CC1 Pro vor für größere Flächen als bisher (nun eine erweiterte Reichweite von 5.000 bis 8.000 Quadratmetern pro Einsatz). Mit Hilfe fortschrittlicher KI erkennt er Flüssigkeitsflecken, analysiert Bodenbeläge, be-

wertet die Reinigungsleistung in Echtzeit und überwacht sogar den Zustand seiner eigenen Komponenten. Als erster Reinigungsroboter mit einer hinteren KI-Kamera erkennt der CC1 Pro während des gesamten Einsatzes Verschmutzungen.



Hako

Synergien der Maschinen

Auch Hako zeigte auf der CMS in Berlin neue Reinigungslösungen, darunter die Walk-behind-Scheuersaugmaschinen Scrubmaster B35 und B50 für 2026 sowie den autonomen Scrubmaster B75 i. Das Unternehmen betonte die Kombi-

nation von Mensch und Maschine, um Reinigung smarter, ergonomischer und nachhaltiger zu gestalten. Unter dem Motto „Robotics meets Walk-behind“ zeigte Hako die Synergien zwischen autonomen und manuell geführten Maschinen.



Ecolab

Nachhaltigkeit als zentrales Thema

Die Messe stand ganz im Zeichen der Nachhaltigkeit. Ecolab stellte die neue Produktlinie MAXX Synbiotic vor: Reiniger, die probiotische Bakterien, Präbiotika und Tenside kombinieren. Damit wird laut Ecolab nicht nur Schmutz sofort entfernt, sondern auch eine tiefgründige Reinigung durch gezielten Bakterieneinsatz erreicht. Die Serie umfasst Allzweck-, WC-, Boden- und Sanitärreiniger und ist auch für die Automatenreinigung geeig-

net, da sie schaumarm arbeitet und Geruchsbildung verhindert.

Ein weiteres Highlight von Ecolab ist die ReadyDose-Serie, einfach dosierbare Tabletten für den Einsatz in kleinen Küchen und Restaurants. Sie sind farbcodiert, dosiergenau, platzsparend und reduzieren Verpackung sowie Transportgewicht drastisch – eine Innovation, die laut Hersteller Arbeitsschutz, Ergonomie und Nachhaltigkeit vereint.





Green Care Professional

Biopolymere aus Zichorienwurzeln

Green Care Professional stellte die TA-WIP neo Wischpflege vor, die auf wasserlöslichen Biopolymeren aus Zichorienwurzeln (deutsch: Wegwarte) basiert. Sie ermöglicht laut Hersteller eine einfache, effiziente und umweltfreundliche Boden-

pflege ohne hohen Schulungsaufwand und ist vollständig mikroplastikfrei. Ergänzend umfasst die Zero%-Serie Produkte ohne Duft- und Farbstoffe, die allergikerfreundlich sind und die Innenraumluft nicht belasten.



Treyss GmbH

Intelligente Wärmepumpentrockner

Die Treyss GmbH zeigte moderne Wäschereitechnik mit ressourcenschonendem Wärmepumpentrockner, verkürzten Trocknungszyklen und intelligenter SmartWave-Steuerung für energie- und wassersparenden Betrieb. Die neue Produktserie umfasst beispielsweise einen

professionellen Wärmepumpentrockner, der mit einer elektrischen Zusatzheizung als Booster verfügbar ist.

Die Aufheizzeiten und damit die Trocknungszyklen können so drastisch auf 45 Minuten verkürzt werden – und das ohne Abluftanschluss.



Emil Deiss

Nachhaltige Abfallsäcke

Mit Re:Source bietet Emil Deiss ein Sortiment an nachhaltigen Abfallsäcken und Müllbeuteln, die mit dem Umweltzeichen „Blauer Engel“ ausgezeichnet sind. Die Produkte bestehen zu mindestens 80 Prozent aus Post-Consumer-Rezyklat (PCR).

Damit werden weniger Rohstoffe verbraucht, der CO₂-Fußabdruck reduziert und mehr Nachhaltigkeit trotz überzeugender Reißfestigkeit und Zuverlässigkeit erreicht. In unterschiedlichen Farben, Wandstärken und Größen von 6 bis 360 Liter sind sie in allen Einsatzbereichen nutzbar.



Biosid

Reiniger und Waschpapiere

Der BIO.Intensiv Reiniger von Biosid ist ein hochpolymeres Produkt, das die Hautbarriere nicht durchdringen kann. Dermatologische Tests haben laut Hersteller nachgewiesen, dass es ungefährlich und allergikerfreundlich ist. Er emulgiert das Öl, kapselt den Schmutz ein und transportiert diesen mit dem Wasser ab.

Die Basis der BIO.Intensiv Reiniger wird aus natürlichen regional nachwachsenden Rohstoffen hergestellt.

Auf der CMS wurden außerdem die ersten Wasch-Sticks und Waschpapiere vorgestellt, die gerade bei der Anleitung von Menschen mit Beeinträchtigungen eine große Hilfe sein können (zum Beispiel von GVS).



Mibelo

Geruchsneutralisation in Extremfällen

Mibelo stellte auf der Messe Geruchsneutraliser für Extrembedarfe vor. Auf der Basis von Ricinolsäure und Zink umschließt und absorbiert das Mittel die Geruchsmoleküle. Der Wirkstoff ist dabei wasserlöslich und nicht umweltgefährdend. Der

Geruchsneutraliser wird in drei Varianten angeboten: GE28 für klassische Fäkal- und Körpergerüche; GE38 für die Entfernung extremer Gerüche bei Lebensmittelverderb beispielsweise von faulem Fisch und GE48 als stärkstes Mittel zur Entfernung extrem hartnäckiger Gerüche.

Solution Glöckner

Mikrofasertücher statt Mopps

Die Firma Solution Glöckner war mit vielen Produktneuerungen und ihrem effektiven Wischsystem Soluflex auf der CMS. Soluflex verwendet statt klassischer Mopps wesentlich dünnere und damit leichtere Mikrofasertücher. Diese lassen sich unkompliziert in den Halter eindrücken. Durch die schmale Aufdrucklippe des Tuchhalters wird ein deutlich höherer Andruck auf der Fläche erreicht, was die Schmutzentfernung stark intensiviert. Gleichzeitig läuft das Tuch mit viel weniger Widerstand über den Boden als ein Mopp, nimmt jedoch mehr Schmutz auf als dieser. Durch den schmalen Tuch-

halter kann auch hinter Heizungsrohren, Treppengeländern oder auf Scheuerleisten wirkungsvoll gereinigt werden. Nebenbei ist die Wäschemenge durch die dünnere Stoffdicke wesentlich geringer als bei klassischen Mopps.

Die neue entwickelte Gürteltasche Pro Bag ermöglicht es mit präparierten Tüchern zu arbeiten, die stets in Reserve zusätzlich zur Verfügung stehen, ohne zum Reinigungswagen zurückkehren zu müssen. Dies ist besonders in Treppenhäusern oder Gebäuden mit vielen Stufen von großem Vorteil.



Reinline

Mikrofasertücher aus PET-Flaschen

Reinline präsentierte die wino Pelikan Nova Mikrofasertücher aus 80 Prozent recycelten PET-Flaschen – langlebig und

robust für bis zu 500 Waschzyklen. Die markante Kreuznaht unterteilt das Tuch in acht Teilflächen, was zur Umsetzung des Faltsystems anregt.



Fuginator

Reinigung von Fugen

Unter dem Motto "Wohlfühlen beginnt dort, wo es richtig sauber ist" war Fuginator, die patentierte Fugenbürste, auf der CMS vertreten. Sie liegt ergonomisch sehr gut in der Hand und so können im ganzen Haushalt alle Fugen sowohl vertikal als auch horizontal gereinigt werden. Hergestellt in Deutschland kann die

Bürste auf Wunsch auch aus recyceltem Material oder in einsatzbezogener Farbe für Küche, Bad oder Werkstatt bestellt werden. Mit dazugehörigem Adapter kann die Bürste schnell auf Standardstiele aufgesteckt werden, um beispielsweise Fugen von Fliesenböden oder Schienen von Schiebefenstern ergonomischer zu reinigen.



Nexaro

Kompakt bis 1.000 Quadratmeter

Erstmals wurde er vor großem Publikum präsentiert: Der neue Nexaro NR 1700 für die gewerbliche Reinigung. Er kombiniert KI-Technologie mit kompaktem Design und wurde speziell für den Einsatz auf großen Flächen für bis zu 1.000 m² konzipiert. Die TÜV-Zertifizierung bestätigt die Erfüllung höchst-

ter Sicherheitsstandards und ein HEPA-Filter verbessert die Luftqualität. Die Ladestation wurde mit Bildern noch eindeutiger designt, so dass klar ist, wie das Gerät zum Aufladen positioniert werden kann. Vertrieben wird das Gerät über Mobilclean, GVS und seit kurzem auch Robo-Planet.





Jöst

Pads und Gerät aus einer Hand

Das Unternehmen Jöst aus dem Odenwald bietet laut eigener Aussage als einziger Hersteller Pads und Maschinen aus einer Hand an. Neu vorgestellt wurde der Scheuersaugautomat AiO (All in one), der sowohl für die Grundreinigung als auch die Unterhaltsreinigung genutzt

werden kann mit innovativer Exzenter-technik, die auch gut in die Ecken kommt. Laut Hersteller wird die Wassermenge automatisch an den dreifach regulierbaren Fahrtrieb angepasst. Vorteil: weniger Überdosierung, effizienterer Einsatz, geringerer Wasser- und Chemikalienverbrauch.



Highclean Group

Produkte von I-team nun im neuen Vertrieb

Die Highclean Group eG ist ein 2016 gegründeter Zusammenschluss mittelständischer Fachgroßhändler für professionelle Hygiene-, Reinigungs- und Pflegeprodukte. Die Genossenschaft hat 36 Mitgliedsunternehmen aus fünf europäischen Ländern, um Beratung, Lösungen und Fachwissen zu bieten. Unter anderem vertreibt das Familienunternehmen

100.000 Artikel und Produkte von I-team, wie den I-mop XL, aber auch den cobotischen I-walk, ein Gerät, das ein Nachläufer und ein Roboter sein kann, je nach Wahl des Nutzers. „Wir sind eine Gemeinschaft mittelständischer, vielfach familiengeführter Unternehmen, gerade diese Nähe macht unsere Stärke aus“ erklärte Martin Bald (Foto rechts), Vorsitzender des Aufsichtsrats, im Gespräch mit **rhw praxis**.



Pfennig

Staubbindende Einweg-Wischbezüge

Seit Oktober 2025 erweitert Pfennig sein Sortiment um die neuen staubbindenden Wischbezüge zum Einmalgebrauch namens Clino One Way. Die Tücher lassen sich praktisch von der Rolle abreißen und sind mit allen gängigen Trägermopps kompatibel. Dank ihrer beidseitigen Ver-

wendbarkeit und der leicht haftenden Oberfläche entfernen sie Staub und lose Verschmutzungen zuverlässig – ohne Nachwischen oder Nachtrocknen. Gefertigt sind sie aus 100 Prozent Recyclingmaterial. „Die Tücher sind leicht klebrig-haftend, jedoch nicht mit herkömmlichen Öltüchern vergleichbar“, erklärt Marketingexpertin Franziska Schmid.



Schneidereit

Neue Geräteserie mit mechanischem Türgriff

Der Hersteller Schneidereit betonte, dass beim Kauf der Pro-Tec-Geräte stets der Vollservice inklusive ist – ein entscheidender planerischer Vorteil für Betreiber in Pflege-, Gesundheits- und Sozialeinrichtungen. Die neue Gerätegeneration verzichtet vollständig auf ein Pulverfach, was die Bildung von Biofilmen effektiv verhindern soll. Stattdessen erfolgt die Dosie-

rung über präzise arbeitende Membranpumpen. „Jeder Kunde kann jedoch auch sein eigenes Dosiersystem anschließen“, erklärt Dirk Voss hall von Schneidereit. Ein weiterer Fortschritt betrifft den neu entwickelten, nun wieder mechanischen Türgriff der Waschmaschine, der in enger Abstimmung mit Einrichtungen der Eingliederungshilfe entstand. Darüber hinaus wurden die Heizstäbe neu angeordnet, was eine Energieeinsparung von rund zehn Prozent ermöglicht.

Vileda Professional und Vermop

Mopp mit Warnfunktion

Unter dem Dach von Freudenberg Home and Cleaning Solutions (FHCS) wurden Produkte von Vileda Professional und Vermop gemeinsam präsentiert. Dazu gehören Systeme wie Twixter, Scandic, Equipe oder Shopster und die Digitallösung Vermop One. Außerdem wurde das intelligente EviSense-System hervorgehoben:

Es erlaubt Echtzeit-Nachweise über ausgeübte Reinigungsarbeiten, unterstützt Mitarbeitende und soll datenschutzgerecht arbeiten (integriert im Mopphalter). Das System kann zum Beispiel mit einem roten Warnsignal als Erinnerung den Moppwechsel anmahnen, um eine Keimverschleppung ins nächste Zimmer zu unterbinden.



Tork

Mit Patent für Platzgewinn

Die neuen Handtücher Tork Xpress® Compressed Multifold Hand Towels wurden für den Purus Innovation Award 2025 in der Kategorie „Washroom Hygiene“ nominiert. Sie zeichnen sich durch eine kompakte Verpackung, geringeren CO₂-Ausstoß und weniger Abfall aus. Dank ihrer hohen Kapazität und kontinuierlichen Handtuchabgabe bieten sie eine effiziente Nutzung bei gleichzeiti-

gem Reduzieren von Nachfüllhäufigkeit und Transportemissionen. So passen in denselben Spender statt wie bisher 375 Tücher nun 675. Wie genau die Tücher weniger Platz verbrauchen, das ist patentgeschützt, so der Hersteller. Preislich sind beide Systeme in etwa gleich. Damit einher geht auch ein besserer Tragekomfort der Nachfüllpakete, die auch bei kleinen Mitarbeiter*innen nun nicht mehr beim Tragen am Boden schleifen sollen.



TTS

Reinigungswagen aus recyceltem Polypropylen

Ein Highlight bei TTS war die Vorstellung einer klimaneutralen Wagenlinie aus recyclebarem Polypropylen. Diese Wagen zeichnen sich durch ihre Langlebigkeit, Reparierbarkeit und Recyclingfähigkeit aus und tragen somit zur Reduzierung des ökologischen Fußab-

drucks bei. Außerdem bleiben sie farbecht, wenn sie mit Desinfektionsmitteln in Kontakt kommen. Im Bereich der Digitalisierung stellte TTS die TTS Performance Suite 2025 vor. Diese Softwarelösung bietet eine intuitive Benutzeroberfläche, die eine optimierte Erstellung und Verwaltung von Lerninhalten ermöglicht.



Stahl Wäschereimaschinen

Wäschepartner für Gebäudereiniger

Stahl Wäschereimaschinen präsentierte auf der CMS 2025 Lösungen für professionelle Wäschereien und Gebäudereiniger. Das Unternehmen zeigte Maschinen, die speziell für den regelmäßigen Einsatz bei stark verschmutzten Mopps,

Wischtüchern, Mikrofasertüchern und Schmutzfangmatten ausgelegt sind. Die gezeigten Geräte zeichnen sich durch hohe Waschleistung und Zuverlässigkeit aus und sollen den Reinigungsalltag in gewerblichen Einrichtungen effizient unterstützen.



● Robert Baumann/Sascha Kühnau