

# AFWAS:

## EEN WERELD VAN KANSEN

Afwas is ontzettend belangrijk. Niemand wil slecht afgewassen borden, onhygiënisch bestek of wit geërodeerde glazen. Ook wil niemand dat er meer tijd, water, detergents en andere input aan wordt besteed dan nodig. Toch gebeurt het nog veel te vaak. Gelukkig zijn er ook wat afwassen betreft, steeds meer experts. We zochten raad bij enkelen van hen. Ze gaven enkele tips die leiden tot mooiere en meer hygiënische vaat, en minder kosten.

TEKST : KOEN VANOEPOPULIERE



© Sealed Air Diversey Care

Een voorbehandeling met een manuele sproeier kan nuttig blijken.

Veel kennis omtrent afwas is opgebouwd bij Flelux Dishwashing Consultants. Felix Vanheukelom is er consultant. Hij wijst herhaaldelijk op het grote belang van degelijke en goed opgeleide medewerkers. "De menselijke factor wordt vaak onderschat", stelt hij. "Ik merk het: overal waar er vaatwasproblemen zijn, is er een gebrekkige kennis van vaatwasprocessen en vaatwastechnieken. De verantwoordelijke voor de afwasafdeling is best iemand die het afwassen door en door kent, de HACCP-regels beheerst, de normen DIN 10510, -11, -12 en -22 kent, net als de doseringen; het is iemand die met sensoren en alarmen op kritische punten de goede werking van de machine onder controle houdt. Het is iemand die vindt dat de vaat op het eind een juweeltje moet zijn, die de machines goed onderhoudt, rekening houdt met kritische temperatuur, dosering,... Het moet een persoon zijn met veel motivatie voor de job."

### Logistiek en kosten

Wat afwas betreft, hecht Vanheukelom niet alleen veel belang aan een schone vaat en hygiëne, maar ook aan de logistiek eromheen. "Zo pleit ik ervoor vaatwerk niet in bakken, maar in korven te plaatsen. Die zijn 'geperforeerd', zodat het vaatwerk in de krat is te wassen. Ik geef een voorbeeld. Klas-

siek worden de borden afgeruimd, verplaatst in kratten, en dan staan ze op grote stapels aan de ingang van de vaatwasser. Iemand moet dan de borden uit de kratten halen en één voor één in de machine invoeren. De krat moet apart afgewassen worden, en aan de uitgang van de machine staat weer iemand die de borden moet manipuleren. Dat levert extra risico's op qua gezondheid -microbiologisch gezien- maar er is ook het aspect van productiviteit en kosten. Een must is het met korven te werken voor glaswerk, koffietassen, en eventueel soepkommen. Ze kunnen als dusdanig meteen in de machine. Ze dienen trouwens niet alleen voor de afwas: ze kunnen ook getransporteerd worden, op het buffet gezet of dergelijke. Tevens zorgt de korf ervoor dat niemand, behalve de eindgebruiker, met de handen aan bijvoorbeeld de glazen hoeft te zitten. Personeel dat dit wel doet, moet voldoende beschermingsmiddelen dragen. Zoals, onder meer, nitril of latex handschoenen. Want minder contact, da's ook minder contaminatie. Overweeg ook de korven meteen in rolcontainers te zetten. Dan kunnen ze allen ineens naar hun bestemming worden gerold."

Ook onder korven zijn er verschillen, merkt hij. "Bijvoorbeeld zie je in instellingen vaak een witte waas op het glas. Dat is erosie, te wijten aan het wasproces. De glazen worden vaak in een open korf geplaatst, allemaal tegen mekaar. Gevolg: ze klutsen tegen mekaar en raken geërodeerd waar ze mekaar raken. Kies in plaats daarvoor korven met vakindelingen die glazen voldoende uit mekaar houden."

### Productkennis

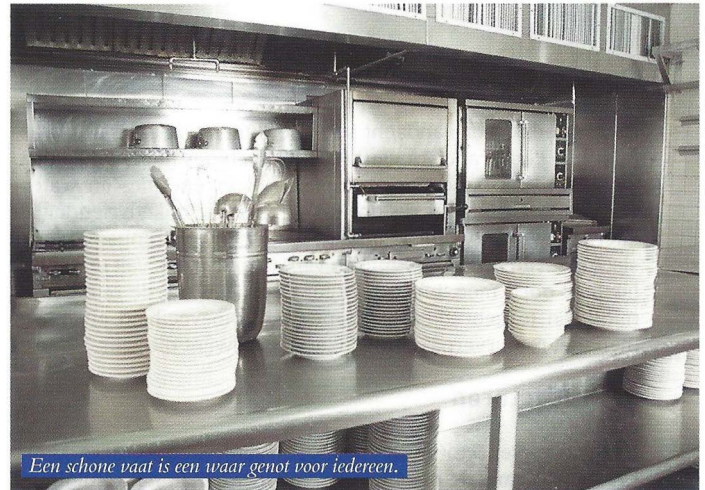
Om alles optimaal te organiseren, is kennis nodig van de markt: van het materiaal, van de soorten korven,... Vanheukelom: "Het komt erop neer de drie dingen in overeenstemming te brengen. Ten eerste: datgene wat de keuken wenst en wat de bediening wenst in verband met de mooie presentatie. Ten tweede, wat nodig is om goed te wassen, rekening houdend met de vaatwastechnologie. Ten derde, wat nodig is om op zo klein mogelijke oppervlakte een zo groot mogelijk volume materiaal te plaatsen. Want het kan bijvoorbeeld blijken dat de keuze voor een glas dat één millimeter kleiner is dan een ander, ervoor zorgt dat je zeven of acht stuks méér in een korf krijgt. Op een hoeveelheid van vijfendertig stuks is dat een verschil van twintig procent. Dat betekent dus: twintig procent minder arbeid, twintig procent minder doorlooptijd in de machines, twintig procent minder detergent, water, stroom, plaats, enzovoorts."

## Ontkoppelde vaat

Dan is er nog de ontkoppelde vaat. Vanheukelom: "Nog te vaak staat de machine de hele dag aangeschakeld, hoewel die maar drie uur per dag werkt. De capaciteit van zo'n machine is vrij groot. Die wast dan ontbijt, middagmaal en avondmaal apart. Tussenin wast die niet af, maar de machine blijft wél verbruiken. Da's gekoppelde vaat. Ontkoppeld is: de afwas in één keer uitvoeren. Daarvoor is een fractie van de tijd en kosten nodig die een gekoppelde vaat vergt. Critici zeggen dan: daarvoor is een grotere stock van materiaal nodig. Maar porselein, glas, bestek,... gaan makkelijk drie tot vier jaar mee! Uiteindelijk weegt deze investeringskost niet op tegen de besparingen die men dagelijks realiseert door de efficiëntere afwasprocessen. Bijkomend voordeel van een grote stock materialen is dat men makkelijker een incidentje met de machine overleeft."

## Specialisatie

Nog een knelpunt in de meeste vaatwasafdelingen van collectiviteiten is dat ze op één machine alles moeten wassen: bestek, borden, dienbladen, keukengereedschap,... Vanheukelom: "Zo'n machine wast alles redelijk goed, maar niets raakt héél goed gewassen. Het is best een onderscheid te maken, en minstens het glaswerk op een aparte lijn te zetten, met osmosewater. Ook bestek is zeer gebaat met gespecialiseerde machines." Uiteindelijk leveren de meeste fabrikanten van vaatwasmachines goede producten. Als er een probleem is, is dat vooral te vinden bij de bediening door het personeel, herhaalt hij



*Een schone vaat is een waar genot voor iedereen.*

© Sealed Air Diversey Care

## Nog experts

Wat afwas betreft, is er ook knowhow bij Sealed Air Diversey Care. Een eerste tip die ervoor kan zorgen dat de kosten niet hoger zijn dan nodig, is dat "arbeid voor ongeveer vijftig procent uit maakt van de kosten van een vaatwasproces, reinigingsmiddelen slechts zeven procent en water en energie elf procent. Als men de kosten, zeker voor meertanksmachines, wil optimaliseren, is een meetsysteem nodig om de verschillende parameters in kaart te brengen."

## Duurzaamheid

Er is steeds meer aandacht voor de duurzaamheid van afwas, luidt het: "Leveranciers van vaatwasmachines hebben allemaal versies in hun assortiment met een lager energie- en waterverbruik. Meestal zijn de grondstoffen voor milieuvriendelijke alternatieven iets duurder, maar aangezien reinigingsmiddelen slechts zeven procent uitmaken van de totaalkost, valt dit eigenlijk heel goed mee. En door meer geconcentreerde reinigingsmiddelen te gebruiken, vermindert de hoeveelheid afval. Als men met retourverpakkingen werkt, verdwijnt die zelfs."

## Afwasfactoren

Er zijn diverse factoren van belang bij een vaatwasproces, klinkt het bij de firma: de machine, de waterkwaliteit, het reinigingsmiddelenstelsel, het vaatwerk, de vervuiling op het vaatwerk voor het de machine in gaat, en het personeel dat de machine bedient.

## Machine

Het begint bij de keuze van de juiste capaciteit van de machine. Nog te vaak, luidt het, kiezen grootkeukens te kleine machines: "De vaat moet er dan sneller door om wachttijden te vermijden. Gevolg is een minder performant eindresultaat, en dus: noodloos herwassen van de vaat. Nog een aandachtspunt: besteed voldoende aandacht aan het onderhoud van de machine!"

## Waterkwaliteit

"Een ander aspect is de waterkwaliteit. Van belang zijn de hardheid van het water en het mineraalgehalte. De hardheid van water wordt in België uitgedrukt in Franse graden. Hoe lager, hoe beter voor de vaatwasresultaten. Een compromis is te streven naar zo'n 3 à 6°F. Wat het mineraalgehalte betreft: grofweg kunnen we stellen dat het goed is te streven naar een maximum van 400 MicroSiemens -dat is een maat voor de geleidbaarheid. Al is dat afhankelijk van het soort vaatwerk. Soms moet men opteren voor osmosewater. Dat gebeurt vooral bij glazenwasmachines: osmosewater geeft namelijk geen zichtbare neerslag, want het is mineraal- en kalkvrij."

## Reinigingsmiddelenstelsel

"Het reinigingsmiddelenstelsel is een andere factor. Kies kwalitatieve reinigingsmiddelen aangepast aan het type vaat, aan de vervuiling en de waterkwaliteit. Men wendt zich best tot een bedrijf dat ook service en dienst na verkoop aanbiedt. Na analyse zal dat het juiste vaatwasmiddel aanbieden. Ook de dosering is af te stemmen op de lokale site-omstandigheden, denk aan de hardheid van het water."

## Vaatwerk en vervuiling

Nog een factor is het vaatwerk zelf: "Elke aankoper staat onder druk en moet de kosten drukken. Vaak leidt dat tot minder kwalitatief materiaal, of materiaal -zoals de warmhoudstolp- dat moeilijker te reinigen valt. En als ze van kunststof zijn, vergen ze een langere droogtijd."

van belang is ook de vervuiling op het vaatwerk. "De tijd dat het vaatwerk afgeruimd wordt en dat het afgewassen wordt, moet zo kort mogelijk zijn. Hoe korter hoe beter; ik zou zeggen, maximum één à twee uur na consumptie. Al staat er geen echte limiet op. Probeer ervoor te zorgen dat de voedselresten nog niet volledig ingedroogd zijn, anders wordt inweken nodig voor de vaat de tunnel in gaat. Aan te raden is trouwens een voorsortering van de vaat, net als een voorbehandeling, zoals ontkliken van de vaat en gebruiken van een manuele sproeier. Want voedselresten satureren het waswater en dragen daardoor bij tot een minder performant wasresultaat: water moet dan sneller ververst worden en vaatwastunnels grondiger gereinigd of gedesinfecteerd."

## Personeel

Een laatste, maar alleszins niet de minst belangrijke factor, is het personeel: "Dat moet een goede training krijgen, zodat het weet hoe correct om te gaan met vaatwerk en vaatwasmachine. Ze moeten bijvoorbeeld het belang kennen van het correct vullen van de vaatwastunnel. Maar ook moeten ze wachten tot het vaatwasproces volledig gedaan is, voor ze nog natte vaat achteraan uit de tunnel nemen."

Mensen met passie voor het vak maken dus een groot verschil. Dat geldt voor experts, en ook voor wie in de afwasruimte werkt. Toch?