FACHINFORMATION GASTRONOMIE & GEWERBE

HACCP-gerechte Möbel und Oberflächen

Lebensmitteltaugliche Materialien, Reinigbarkeit und Brandschutz – worauf Gastronomie, Bäckerei und Lebensmittelhandel bei der Einrichtung achten müssen

Herausgeber: Möbelmanufaktur Rettinghaus GmbH, Langebrück bei Dresden

Wer mit Lebensmitteln arbeitet, richtet nicht nur schön ein, sondern lebensmittelsicher: Das HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points) verpflichtet jeden Lebensmittelbetrieb, Gefahren für die Lebensmittelsicherheit systematisch zu beherrschen – und die Einrichtung ist dabei ein zentraler Baustein. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen glatt, abriebfest, korrosionsbeständig und leicht zu reinigen sein; das fordert die EU-Lebensmittelhygiene-Verordnung (VO (EG) 852/2004) ausdrücklich. Diese Fachinformation übersetzt die Anforderungen in konkrete Material- und Konstruktionsentscheidungen für Theke, Küche, Verkaufsraum und Lager.

1. Was „HACCP-gerecht“ für Möbel bedeutet

- **Glatte, geschlossene Flächen:** Keine Poren, Risse oder offenen Fugen, in denen sich Keime festsetzen können – Oberflächen müssen sich rückstandsfrei reinigen und bei Bedarf desinfizieren lassen.
- **Lebensmittelechtheit:** Materialien in Kontaktzonen dürfen keine Stoffe an Lebensmittel abgeben (Konformität nach VO (EG) 1935/2004 für Lebensmittelkontaktmaterialien).
- **Beständigkeit:** Flächen müssen Fette, Säuren (Essig, Fruchtsäfte), Feuchtigkeit und tägliche Reinigungschemie dauerhaft aushalten.
- **Reinigungsgerechte Konstruktion:** Abgerundete Innenecken, zugängliche oder dicht geschlossene Sockel, keine unzugänglichen Hohlräume und Schmutzkanten.

2. Materialwahl nach Einsatzzone

Zone	Empfohlene Materialien	Begründung
Zubereitung / Spüle	Edelstahl	Lebensmittelecht, hitze- und korrosionsbeständig, fugenarm verschweißbar
Theken-Arbeitsfläche	Edelstahl, Kompaktplatte oder Mineralwerkstoff	Glatt, stoßfest, leicht zu reinigen; Mineralwerkstoff fugenlos und reparabel
Ausgabe / Verkaufstresen	Kompaktplatte, Mineralwerkstoff, beschichtete Werkstoffe mit versiegelten Kanten	Repräsentativ und dennoch abwischbar und stoßfest
Gastraum / Möblierung	Massivholz und Holzwerkstoffe mit strapazierfähiger Oberfläche	Atmosphäre und Robustheit; kein direkter Lebensmittelkontakt
Lager / Nebenräume	Beschichtete Platten, feuchtebeständige Ausführung im Sockelbereich	Wirtschaftlich, gut zu reinigen, unempfindlich gegen Reinigungswasser

Praxis-Tipp aus der Manufaktur

Robustheit heißt im Gastbetrieb vor allem: reparaturfähig. Wir bauen Korpusse mit massiven, nachschleifbaren oder austauschbaren Kanten und Oberflächen, die sich partiell erneuern lassen – so bleibt Ihre Einrichtung auch nach Jahren im Dauerbetrieb vorzeigbar, ohne dass gleich die ganze Theke getauscht werden muss.

3. Konstruktionsdetails, auf die Kontrolleure achten

- **Fugen und Anschlüsse:** Wand- und Gerätefugen dauerelastisch und lebensmittelverträglich versiegelt; Arbeitsplattenstöße dicht verpresst.
- **Sockelzone:** Entweder dicht zum Boden abgeschlossen oder so aufgeständert, dass darunter gewischt werden kann – halboffene Sockel sind die klassische Beanstandung.
- **Geräteumbauten:** Kühl- und Wärmetechnik mit ausreichender Belüftung einbauen; Kondenswasser darf nicht in den Korpus laufen.
- **Abfallwege:** Abwurföffnungen mit glatten, auswechselbaren Einsätzen; Behälterstauraum geschlossen und reinigbar.
- **Trennung rein/unrein:** Rückgabe- und Spülzonen räumlich von Ausgabe und Vorratshaltung trennen – auch in der Möbelaufteilung.

4. Brandschutz und weitere Nachweise

In gewerblichen Objekten – insbesondere in Hotels, Versammlungsstätten und Einkaufsbereichen – verlangen Bauordnung oder Betreiber häufig Nachweise über das Brandverhalten der eingesetzten Materialien (z. B. schwer entflammbare Ausführung nach DIN 4102 / EN 13501-1). Klären Sie die Anforderungen Ihres Objekts früh: Wir liefern auf Anforderung brandschutzgeprüfte Materialien samt Nachweis sowie emissionsarme Werkstoffe (Emissionsklasse E1) – dokumentiert für Ihre Unterlagen und die nächste Kontrolle.

5. Checkliste: Ist Ihre Einrichtung kontrollfest?

	Prüfpunkt
☐	Alle Lebensmittel-Kontaktflächen glatt, beständig und leicht zu reinigen
☐	Materialnachweise vorhanden (Lebensmittelkonformität, ggf. Brandschutz, E1)
☐	Fugen versiegelt, keine offenen Kanten oder aufgequollenen Flächen
☐	Sockel dicht oder unterfahrbar – keine unzugänglichen Schmutzräume
☐	Kühl-/Wärmetechnik belüftet eingebaut, Kondensat abgeführt
☐	Reine und unreine Zonen in der Möbelaufteilung getrennt
☐	Reinigungsplan benennt Möbeloberflächen und geeignete Mittel
☐	Beschädigte Flächen werden zeitnah repariert (reparaturfähige Ausführung)

Sprechen Sie mit uns über Ihr Projekt

Sie richten einen Gastronomie-, Bäckerei- oder Ladenbetrieb ein? Die Möbelmanufaktur Rettinghaus fertigt maßgefertigte Einrichtungen für Gastronomie, Hotellerie und Handel – Theken, Tresen, Bar-Rückwände, Einbauten und Präsentationsmöbel, robust für den Dauerbetrieb und CI-gerecht in Ihrer Markenwelt. Technik wie Kühlung, Spüle, Zapfanlage und Kasse integrieren wir gleich mit. Wir beraten Sie gern persönlich, auf Wunsch direkt in Ihrem Objekt.

Ihr direkter Draht zu uns:
Möbelmanufaktur Rettinghaus GmbH · Tischlermeister Ullrich Rettinghaus
Lessingstraße 16-18 · 01465 Langebrück bei Dresden
Telefon +49 (0) 35201 70055 · info@tischlerei-rettinghaus.de · www.tischlerei-rettinghaus.de

Hinweis: Diese Fachinformation gibt die genannten Regelwerke vereinfacht wieder und ersetzt weder Ihr betriebliches HACCP-Konzept noch die Bewertung durch die zuständige Lebensmittelüberwachung.