

Das Wirtschaftsmagazin für Objekt-Management

4/2012
August

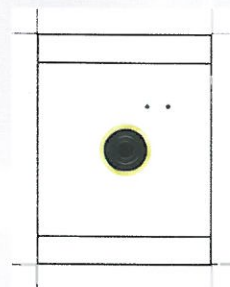
Liegenschaft aktuell

Geschäftsbauten
Kommunale Einrichtungen
Facility Management

ISSN 1431-9829 E 9401

blueSmart

Die Zutrittsorganisation der Zukunft.



Verlags-Mark. Sigt. GmbH, Postfach 102744, 70023 Stuttgart 225
P 09401 PVSt Deutsche Post
Kd.-Nr. 8919
PR + Werbeservice Schwarz GmbH
Frau Quitenden
Fichtenweg 21
41372 Niederkrüchten

Liegenschaft aktuell im Gespräch mit Petra Schumacher,
Marketingleiterin Velux · Deutsche Mieten sind günstig ·
Wenn Großprojekte finanziell aus dem Ruder laufen

Fußbodenreinigung in einer Großküche

„Es kommt uns auf höchste Effizienz an“

Um die 8000 Jugendliche, Lehrkräfte, Mitarbeiter der Verwaltung und der Technik gehen in dieser Verbundschule in Berlin ein und aus. Die jungen Leute erhalten eine qualifizierte Ausbildung für Berufe in der Druck- und Medienwirtschaft beziehungsweise Hauswirtschaft. Für die Reinigung der vielfältigen Küchenbereiche und Mensen setzt ein Dienstleister auf besonders wendige handgeführte Scheuersaugmaschinen, die täglich Öle, Fette, Flüssigkeiten und sonstigen Schmutzeintrag bekämpfen.

„Wir sind seit einigen Monaten komplett für die Unterhaltsreinigung der beiden miteinander verzahnten Schulen zuständig“, erläutert Jürgen Form, Geschäftsführer der Form-Dienstleistungen GmbH mit Hauptsitz in Berlin. Der 1990 gegründete Innungsbetrieb erbringt mit rund 580 Mitarbeitern alle Dienstleistungen rund um das Gebäude – überwiegend für öffentliche Auftraggeber in den neuen Bundesländern und der Bundeshauptstadt.

Die Verbundschule besteht aus der Ernst-Litfaß-Schule, einem Kompetenzzentrum der Druck- und Medienwirtschaft für die Region Berlin-Brandenburg, sowie der Emil-Fischer-Schule, die eine berufliche Bildung im Bereich Hauswirtschaft und Ernährung ermöglicht. Zwei Bäckereien, eine Konditorei, zwei Fleischereien, ein Braukeller, eine Betriebswäscherei, ein Haus- und Textilpflageraum, zwei Textilwerkstätten, zwei Catering-Projektküchen, acht Lehrküchen, eine Mensa- und eine Seminarküche gehören zum Ausstattungsprogramm. Sie umfassen rund 1500 Quadratmeter.

„Unser Anforderungsprofil ist eindeutig formuliert“, macht Jürgen Form klar. „Vor allem in den Küchen müssen wir nicht nur für eine wirtschaftliche, sondern vor allem hygienische Sauberkeit sorgen, da hier die strengen HACCP-Richtlinien

gelten. Es handelt sich überwiegend um Lehrküchen, deren Zustand sowohl von den zuständigen Lehrkräften als auch unserer Objektleiterin ständig streng kontrolliert werden.“ Für

Maschinen der IP Gansow GmbH, Unna. Es handelt sich zum einen um eine handgeführte äußerst robuste Scheuersaugmaschine 31 B 50 aus dem Premium Green Line-Pro-

gramm, die ihre Leistungsfähigkeit aufgrund ihrer Wendigkeit durch die großen Räder besonders in kleinen Räumen und bei hoher Überstellichte ausspielt. „Endlich lassen sich auch kleine Räume kostengünstig und gut maschinell reinigen“, bringt Jürgen Form die wirtschaftlichen Vorteile auf den Punkt.

Beide Maschinenmodelle vereinen Technik, Wirtschaftlichkeit und Ökologie. Die 31 B 50 aus



Einfachste Bedienung, verstellbarer Griffbügel und einfacher Zugang zu allen Bauteilen.

die gründliche Küchenreinigung sind zwei Mitarbeiter ausschließlich zuständig. Sie werden täglich gereinigt. Arbeitsbeginn ist 14 Uhr. Nach fünf Stunden sollten alle Tätigkeiten – einschließlich der Fußbodenreinigung – erledigt sein.

Zum Reinigen setzt das Unternehmen ausschließlich auf

gramm. Sie hat eine Arbeitsbreite von 500 Millimetern. Sie ist für den Dauereinsatz ausgelegt. Als Sonderausstattung kommt das patentierte Planeta-Bürsten-Prinzip zum Zuge. Darunter sind kontrarotierende Bürsten zu verstehen, die in einem Arbeitsgang ein hygienisches Reinigen von GS-Fliesen bis in die

der Premium-Green-Line Produktreihe wird in Manufakturfertigung am Produktionsstandort Deutschland hergestellt. Eine dreijährige Garantie, die das Unternehmen weltweit als einziger Anbieter speziell für den deutschen Markt bietet, rundet das ausgefeilte Maschinenkonzept ab.

Die beiden handgeführten Scheuersaugmaschinen kommen täglich auf eine Einsatzzeit (31 B 50 3,5 Stunden, CT 15 1,5 Stunden) von mindestens fünf Stunden. Punktuell beweist in der Schule noch eine weitere Scheuersaugmaschine aus dem Altbestand des Dienstleistungsunternehmens ihre Leistungsfähigkeit. Es handelt sich um das Modell 24 B 45 mit einer Arbeitsbreite von 450 Millimetern, das vor allem in den Übergangsbereichen zwischen Küchen und Fluren beziehungsweise Mensen seine Robustheit zeigt. Der Schrubbautomat stammt aus dem Jahr 1988 und leistet noch heute gute Dienste.

Früher ist in der Küche eine Scheuersaugmaschine mit Walzentechnik zum Einsatz gekom-



Gemeinsam für hygienisch saubere Böden (von rechts): Jürgen Form (Form Dienstleistungen GmbH), Steffen Blohm (IP Gansow), Fachreiniger Michael Konus, Objektleiterin Gabi Mittmann, Fachreiniger Kay Mittmann (alle Form Dienstleistungen)

men. „Das System hat sich nicht bewährt“, so Jürgen Form. „Die Bürsten drehen nur in eine Richtung, sodass manche Stellen vier- oder fünfmal langsam auch diagonal überfahren werden mussten, um für Sauberkeit zu sorgen. Trotzdem hat das Reinigungsergebnis einfach nicht gestimmt. Verkrustungen sind nicht restlos beseitigt worden, sodass wir auf die neue Technologie gesetzt haben.“ Dazu kommt der Zeitfaktor. Die Reinigung der Böden erfolgt heute sehr viel schneller. Es können mehr Arbeiten in kürzerer Zeit erledigt werden.

Öle, Fette und sonstige Verschmutzungen setzen sich leicht in der Oberflächenstruktur der Fliesen und dem Fugenmaterial ab und bei den Sicherheitsfliesen auch noch zusätzlich in den Verdrängungsräumen. Gerade durch diese Beschaffenheit sind sie nicht ganz problemlos zu reinigen. Um die Fliesen wirklich gründlich bis in die Verdrängungsräume hinein sauber zu bekommen, muss heute auch nicht mehr mit Druck, Wasser und saurer Chemie gearbeitet werden, die Fliesen und Fugen angreifen können. Außerdem erhöht viel Wasser die Raumfeuchtigkeit und fördert somit entscheidend das Wachstum von Keimen und Bakterien. Das gilt es im Küchenumfeld unbedingt zu vermeiden. Dazu kommt der steigende Wasserverbrauch, der ebenfalls auf der Kostenseite zu Buche schlägt. Zudem ist Wasser ein Lebensmittel, mit dem sehr verantwortungsvoll umgegangen werden muss.

Eine Problemlösung, die nicht nur hygienischen Anforderungen genügt, sondern darüber hinaus aufgrund des geringen Einsatzes von Wasser und Reinigungskemie auch wirtschaftlich ist und dem Umweltgedanken Rechnung trägt, bietet die maschinelle GS-Fliesen-Reinigung mit dem Planeta-Bürsten-Prinzip. Hierbei wird mit mechanischem Schrubben ein zusätzlich optimierter Reinigungseffekt in alle Richtungen erzielt, der bis tief in die Verdrängungsräume der Sicherheitsfliesen hinein wirkt. Zusammen mit der nahezu vollständigen Absaugung der Schrubbautomaten werden al-

lerbeste Reinigungsergebnisse garantiert.

Die Planeta-Bürste, die sich aus den Komponenten Masterteller und fünf Subbürsten zusammensetzt, kann grundsätzlich sowohl unter Nassschrubbautomaten als auch Einscheibenmaschinen eingesetzt werden. Abgeleitet vom kontrarotierenden Drei-Scheiben-System, arbeitet das patentierte Prinzip als passives System, das



Einzigartige Manövrierfähigkeit dank idealer Gewichtsverteilung und großer Räder.

heißt schnell verschleißende Antriebselemente werden nicht benötigt. Bei der Konstruktion wurden ausschließlich nicht rostende Materialien wie Edelstahl und schlagfester Kunststoff verarbeitet. Durch die auf dem Masterteller leicht schräg gestellten Achsen bewegen sich die Subbürsten kontrarotierend zum Masterteller und das mit zirka zweieinhalbfacher Geschwindigkeit. Dazu kommt die gleichmäßige Abnutzung der Bürsten. Die Scheuersaugmaschine 31 B 50 mit einem Tankvolumen von 26 Litern ist mit dem Planeta-System ausgerüstet, das sich vom ersten Tag an bewährt hat. Alle Bauteile bestehen

aus hochwertigen Werkstoffen. Die Tanks sind gut zugänglich, lassen sich zum Spülen nach hinten kippen und hygienisch einwandfrei sauber halten. Alle HACCP-Vorschriften können somit leicht umgesetzt werden. An und in der Maschine können sich keine Keime bilden. Ein weiterer Vorteil ist, dass die Wasserdosierung individuell nach dem jeweiligen Einsatzort reguliert werden kann. In den

Küchen der Fleischer oder Bäcker kommt mehr Wasser auf den Boden als beispielsweise in der Schulküche oder den Mensen, wo mehr oberflächliche Verschmutzungen anfallen.

Für die maschinelle Reinigung kleiner Flächen kommt in den Küchenbereichen außerdem die kleine Scheuersaugmaschine CT 15 mit einem Tankvolumen von 16 Litern zum Einsatz. Kompakt und extrem wen-

dig dank ihrer idealen Gewichtsverteilung umfährt sie jedes Hindernis in den Lehrküchen, die kostengünstig und mit einem sehr guten Ergebnis einwandfrei sauber gehalten werden. Die im Vergleich zur manuellen Reinigung verbesserte Qualität wird durch CFS (Center Flow System) und durch SAS (Self Adapting System) erzielt. Bei der CFS-Technik wird die Reinigungsflotte in der Bürstenmitte verteilt und somit mit der gesamten Bürstenfläche aktiv gereinigt, sodass weder Wasser noch Reinigungschemie vergeudet werden. Bei der SAS-Technik handelt es sich um eine selbstnivellierende Bürste. Der Bürstenkopf passt sich allen Bodenunebenheiten an und bringt den Reinigungsfaktor Mechanik perfekt auf die zu reinigende Fußbodenfläche. Somit wird ein sehr gutes Reinigungsergebnis erzielt. Außerdem wird die Schmutzflotte durch eine optimale Absaugung auch in Kurvenfahrten rückstandsfrei aufgenommen.

In beiden Scheuersaugmaschinen beweisen wartungsfreie Gel-Batterien ihre Leistungsfähigkeit. Sie zeichnen sich durch eine besonders lange Lebensdauer aus. „Die kleine, aber feine Batterie macht sich vor allem im Schrubbautomaten für kleine Flächen bemerkbar“, stellt IP-Gansow-Niederlassungsleiter Steffen Blohm einen weiteren Produktvorteil der CT 15 heraus. red

www.gansow.de

rauchmelder.com

TUV NORD
KRIVAN
px-1