

Schulverpflegung

Fachmagazin für die professionelle Verpflegung
von Kindern und Jugendlichen

7. Jahrgang
Ausgabe 4/2012
Heftpreis: 8 €



Tischgastaktionen:

Action, bitte!

Aus der Praxis:

Mensa sucht Schüler

Hygiene:

Ein Tag im Leben einer Gabel

Schnelle Sauberkeit

Verteilt auf 1.500 m² befinden sich in der Verbundschule in Berlin u. a. acht Lehrküchen, eine Mensa- und Seminarküche, zwei Catering-Projektküchen sowie zwei Bäcker- und Fleischereien. Für die tägliche hygienische Reinigung setzt ein Dienstleistungsunternehmen auf handgeführte Scheuersaugmaschinen.

Rund 8.000 Jugendliche, Lehrkräfte, Mitarbeiter der Verwaltung und der Technik gehen in der Verbundschule in Berlin, bestehend 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, ein und aus. Für die gründliche Küchenreinigung sind zwei Mitarbeiter ausschließlich zuständig. „In den Küchen müssen wir nicht nur für eine wirtschaftliche, sondern vor allem hygienische Sauberkeit sorgen, da hier die strengen HACCP-Richtlinien gelten“, verdeutlicht Jürgen Form, Geschäftsführer der Form-Dienstleistungs GmbH, die seit einigen Monaten die Unterhaltsreinigung verantwortet.

Zum Reinigen setzt der Dienstleister auf die handgeführten Maschinen des Unternehmens IP Gansow. Für den Dauereinsatz ist dabei die robuste Scheuersaugmaschine 31 B 50 aus dem Premium Green Line-Programm mit einem Tankvolumen von 26 l konzipiert, die durch das patentierte „Planeta-Bürsten-Prinzip“ ergänzt werden kann. In kleinen Räumen wird mit der kompakten Scheuersaugmaschine CT 15 aus dem Professional Line-Programm mit einem Tankvolumen von 16 l gearbeitet.

Maschinelle Reinigung

Um Verschmutzungen, Öle und Fette von den Fliesen zu reinigen, müssen heute nicht mehr viel Druck, Wasser und saure Chemie eingesetzt werden – stattdessen wird die GS-Fliesen-Reinigung mit dem patentierten Planeta-Bürsten-Prinzip angewandt. Die Planeta-Bürsten, die sich aus dem Master-teller und fünf Subbürsten zusammensetzen, können sowohl unter Nassschrubb-automaten als auch Einscheibenmaschinen eingesetzt werden. Ein mechanisches, kontrarotierendes „Schrubben“ erzielt in einem

Arbeitsgang einen zusätzlich optimierten Reinigungseffekt in alle Richtungen, der bis tief in die Verdrängungsräume der Sicherheitsfliesen hineinwirkt und aufgrund des geringen Einsatzes von Wasser und Reinigungsschemie auch wirtschaftlich ist. Die Tanks der Maschine lassen sich zum Spülen nach hinten kippen und hygienisch sauber halten. Ein weiterer Vorteil ist, dass die Wasserdosierung individuell nach dem jeweiligen Einsatzort regulierbar ist.

Ausgereifte Technik

Für die maschinelle Reinigung kleiner Flächen im Küchenbereich kommt die Scheuersaugmaschine CT 15 zum Einsatz. Kompakt und wendig umfährt sie die Hindernisse. Die im Vergleich zur manuellen Reinigung verbesserte Qualität wird durch CFS (Center Flow System, eine aktive Reinigung mit der gesamten Bürstenfläche) und SAS (Self Adapting System, eine selbstnivellierende Bürste) erzielt. Außerdem wird die Schmutzflotte durch eine optimale Absaugung auch in Kurvenfahrten rückstandsfrei aufgenommen, wodurch eine trockene und rutschtische gereinigte Fläche entsteht. Ein automatischer Wasserstopp reduziert darüber hinaus den Wasser- und Chemieverbrauch. An und in den Maschinen können sich keine Keime bilden. Wartungsfreie Gel-Batterien sorgen für eine hohe Leistungsfähigkeit.

„Die Entscheidung für die neue Technik hat sich gelohnt“, resümiert Jürgen Form, der mit der Kosten-Nutzen-Bilanz zufrieden ist und sich zudem über die Zeitersparnis der Reinigung freut, denn die Reinigung erfolgt heute sehr viel schneller. Früher wurden die Küchen mit einer Scheuersaugmaschine mit Walzentechnik gereinigt. „Die Bürsten drehen nur in eine Richtung, sodass manche Stellen vier- oder fünfmal langsam auch diagonal überfahren werden mussten, um für Sauberkeit zu sorgen“, erklärt Jürgen Form.



Um Verschmutzungen, Öle und Fette von den Fliesen zu reinigen, müssen heute nicht mehr viel Druck, Wasser und Chemie eingesetzt werden.

Trotzdem habe das Reinigungsergebnis nicht gestimmt, sodass auf die neue Technologie gesetzt wurde. „Wir sind mit beiden Maschinen mehr als zufrieden. Wir können im vorgesehenen Zeitrahmen alle Reinigungsarbeiten in den Küchenbereichen zuverlässig ausführen.“ www.dialog-portal.info/gansow1