

Zukunftsforum
Gebäudedienste 2012
19./20.09.2012, Bonn

rationell reinigen

GEBÄUDEDIENSTE

Fachorgan des Bundesinnungsverbandes des Gebäudereiniger-Handwerks

Professionelle Produktsysteme
für perfekte Reinigung, Pflege
und Hygiene

KIEHL
die saubere Lösung

PROMOP[®]
SYSTEM

**RKI und VAH
gelistet**

Exakt geregelter Prozessablauf für das perfekte Waschen
und Aufbereiten von Mopp-Bezügen und Reinigungstüchern



▲ Kein Über- oder Unterdosieren der eingesetzten Produkte durch exakt arbeitendes Dosiersystem bei allen Prozessabläufen

▲ Zeitersparnis bei Rüstzeiten, Vermeidung von Anwendungsfehlern

▲ Einfaches, ergonomisches Arbeiten ermöglicht schnelle, optimale Ergebnisse und fördert die Zufriedenheit der Mitarbeiter

▲ Gleichbleibend hoher Qualitäts-Standard bei der Unterhaltsreinigung, keine Keim- und Schmutzverschleppung

▲ Kein Mitführen von Reinigungs- und Desinfektions-Produkten auf dem Service-Wagen

Küchen- und Mensareinigung

Hygiene und Wirtschaftlichkeit unter einen Hut gebracht

Um die 8.000 Jugendliche, Lehrkräfte, Mitarbeiter der Verwaltung und der Technik gehen in einer Berliner Verbundschule ein und aus. Die jungen Leute erhalten eine Ausbildung für Berufe in der Druck- und Medienwirtschaft bzw. Hauswirtschaft. Für die Reinigung der vielfältigen Küchenbereiche und Mensen setzt ein Dienstleistungsunternehmen auf 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-Dienstleistungs 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 Textilpflegeraum, zwei Textilwerkstätten, zwei Catering-Projektküchen, acht Lehrküchen, eine Mensa- und eine Seminarküche gehören zum Ausstattungsprogramm. Sie umfassen rund 1.500 m².

„Unser Anforderungsprofil ist eindeutig formuliert“, macht Jür-

gen 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 wird.“ Für die gründliche, tägliche Küchenreinigung sind zwei Mitarbeiter ausschließlich zuständig. Arbeitsbeginn ist 14 Uhr. Nach fünf Stunden sollten alle Tätigkeiten – einschließlich der Fußbodenreinigung – erledigt sein.

Entscheidung für ausgereifte Reinigungstechnik

Zum Reinigen setzt das Dienstleistungsunternehmen ausschließlich auf Maschinen der IP Gansow GmbH, Unna. Es handelt sich zum einen um die handgeführte äußerst robuste Scheuersaugmaschine 31 B 50 aus dem Premium Green Line-Programm. Sie hat eine Arbeitsbreite von 500 mm und ist für den Dauereinsatz ausgelegt. Als Sonderausstattung kommt das patentierte Planeta-



Dank idealer Gewichtsverteilung und großer Räder zeichnet sich die CT 15 durch eine sehr gute Manövrierfähigkeit aus.



Die 31 B 50 verfügt über einen mitschwingenden Saugfuß aus Edelstahl, der ohne Beschädigung ausklinkt.

Wir untersuchen Atmungsorgane.



Es ist möglich, den Handgriff der CT 15 während des Arbeitens in der Höhe zu verstellen, was die Reinigung in schwierig zu erreichenden Stellen erleichtert.

Bilder: Schwarz

Bürsten-Prinzip zum Zuge. Darunter sind kontrarotierende Bürsten zu verstehen, die in einem Arbeitsgang ein hygienisches Reinigen von GS-Fliesen bis in die Verdrängungsräume hinein gewährleisten.

Außerdem bewährt sich zum anderen die handgeführte, besonders kompakte Scheuersaugmaschine CT 15 aus dem Professional Line-Programm, die ihre Leistungsfähigkeit aufgrund ihrer Wendigkeit durch die großen Räder besonders in kleinen Räumen und bei hoher Übersteldichte 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 wird in Manufakturfertigung am Produktionsstandort Deutschland hergestellt. Eine dreijährige Garantie, die das Unternehmen 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 h, CT 15: 1,5 h) 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 mm, das vor allem in den Übergangsbereichen zwischen Küchen und Fluren

bzw. Mensen seine Robustheit zeigt. Der Schrubbautomat stammt aus dem Jahr 1988 und leistet noch heute gute Dienste.

Hygienische Sauberkeit in der Küche

Früher ist in der Küche eine Scheuersaugmaschine mit Walzentechnik zum Einsatz gekommen. „Das System hat sich nicht bewährt“, so Jürgen Form. „Die Bürsten drehen nur in eine Richtung, so dass 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, so dass 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 verantwortlich umgegangen werden muss.

Eine Problemlösung, die nicht nur hygienischen Anforderungen genügt, sondern darüber hinaus aufgrund des geringen Einsatzes von Wasser und Reinigungschemie 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



Lüftungsanlagen sind die Atemwege Ihres Unternehmens.

Wir schaffen Sicherheit bei allen Fragen der Lüftungshygiene. Die Gesa Hygiene-Experten bieten Ihnen ganzheitliche, maßgeschneiderte Lösungen. Nutzen Sie mehr als 25 Jahre Erfahrung und Engagement zum Thema Hygiene.

Hygiene überzeugend anders.

Kontakt:

Gesa Hygiene-Gruppe · Deutschland-Zentrale
Gubener Straße 32 · 86156 Augsburg
Telefon 0821 79015-0 · E-Mail info@gesa.de
Internet www.gesa.de

Niederlassungen in Hamburg, Ratingen,
Leipzig, Frankfurt, Stuttgart



Das CWS (Constant Weight System) garantiert einen konstanten Bürstendruck.



Der spezielle Saugfuß aus Edelstahl garantiert höchste Saugleistung.



Die Saugmaschine 24 B 45 ist seit 1988 im Einsatz – eine gute Investition.

Bilder: Schwarz

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 allerbeste 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 3-Scheiben-System, arbeitet das patentierte Prinzip als passives System, d.h., schnell verschleißende Antriebs Elemente 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



Gemeinsam für hygienisch saubere Böden (v.r.): Jürgen Form (Form Dienstleistungen), Steffen Blohm (IP Gansow), Michael Konus (Fachreiniger, Form Dienstleistungen), Gabi Mittmann (Objektleiterin, Form Dienstleistungen), Kay Mittmann (Fachreiniger, Form Dienstleistungen).

sich die Subbürsten kontrarotierend zum Masterteller und das mit ca. zweieinhalbfacher Geschwindigkeit. Dazu kommt die gleichmäßige Abnutzung der Bürsten.

Die Scheuersaugmaschine 31 B 50 mit einem Tankvolumen von 26 l ist mit dem Planetasystem 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.

Die beiden Mitarbeiter teilen sich die jeweiligen Arbeiten in den Küchen auf. Während im ersten Schritt der Grobschmutz wie beispielsweise Kartoffel- oder Zwiebelschalen manuell beseitigt wird, erfolgt dann im zweiten Schritt die maschinelle Reinigung. Die Mitarbeiter tragen Arbeitskleidung und werden regelmäßig geschult. „So gewährleisten wir auf Dauer gleich bleibende Reinigungsqualität“, ist sich Jürgen Form sicher.

Maschinelle Reinigung kleiner Flächen

Für die maschinelle Reinigung kleiner Flächen kommt in den Küchenbereichen außerdem die kleine Scheuersaugmaschine CT 15 mit einem Tankvolumen von 16 l zum Einsatz. Kompakt und extrem wendig 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, so dass 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. Das hat eine trockene und rutschsicher gereinigte Fläche zur Folge. Ein automatischer Wasserstopp reduziert darüber hinaus Wasser- und Chemieverbrauch. Tanks und der Maschinenkorpus sind aus hochdichtem Polyurethan gefertigt. Die Maschine ist also nicht nur robust, sondern kann ebenfalls problemlos gereinigt werden.

Langlebige Batterien

In beiden Scheuersaugmaschinen kommen wartungsfreie Gel-Batterien zum Einsatz. 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. „Bei der Laufzeit müssen kei-

nerlei Abstriche gemacht werden.“ Auch der Dienstleister freut sich über die Kosten-Nutzen-Bilanz. „Wir sind mit beiden Maschinen mehr als zufrieden. Sie bieten höchste Effizienz“, bemerkt abschließend Jürgen Form. „Die Entscheidung für die neue Technik hat sich gelohnt. Wir können im vorgesehenen Zeitrahmen alle Reinigungsarbeiten in den Küchenbereichen zuverlässig ausführen. Hier garantieren wir hygienische Sauberkeit im Sinne aller HACCP-Vorschriften.“ Beide qualitativ hochwertigen Schrubbautomaten sind leicht zu bedienen, die Mitarbeiter ausreichend geschult. Im Dauereinsatz funktionieren die robusten Modelle zuverlässig. Ein Servicefall ist bis jetzt noch nicht eingetreten. „Wir sind sicher, dass sie auch in Zukunft ihre Leistungsfähigkeit beweisen werden!“

Schauen Sie sich die Maschinen im Einsatz an unter www.dialog-portal.info/gansow1



Wolf-Rüdiger Schwarz

Fachjournalist | schreibt über Facility Management, Reinigung und Hygiene | info@schwarz-komma.de | Tel. +49(0)2163/83050

Sie fühlen es, Sie sehen es, Sie schmecken es: **Alles sauber zubereitet!**

igefa. Von lebensmittelsauber bis wirtschaftlich gut beraten.

Vom Hygieneplan bis zum gesamten Reinigungs-equipment:

Bei igefa erhalten Sie neben der Reinigungskemie und dem gesamten Reinigungsequipment auch die auf Ihren Betrieb abgestimmten Reinigungs- und Hygienepläne.

Und nicht nur das – Ihr Fachberater berät Sie zu praxismgerechteren Produkt- und Anwendungslösungen sowie einer optimalen Beschaffungsstruktur.

Fragen Sie Ihren igefa-Fachberater!

