



Horrorszenarien von „Leben unter dem Boden“ oder kostspieligen Sanierungsmaßnahmen in regelmäßigen Abständen – aufgrund von Fehlern beim Verlegen des Bodens – davon berichteten die Referenten Mario Sommer von Sopro Bauchemie und Stephan Bongartz vom Unternehmen Gerd Weber auf der diesjährigen VdF-Fachtagung in Bonn (vgl. auch S. 32f). Beide verwiesen damit auf den hohen Stellenwert, den Küchenverantwortliche und Entscheider in GV-Betrieben bei der Wahl und fachmännischen Verlegung des Küchenbodens legen sollten, um fatale Folgen auszuschließen. Ob ein undichter Boden entlang der Rinnen oder kaputten Fugen oder mangelhaft getätigte Abdichtungen – die Ursachen für einen feuchten, schadhafte Boden sind vielfältig. Insbesondere bei gefliesten und somit wasserdurchlässigen Böden würden häufig noch immer Fehler in der Ausführung auftreten. Andernfalls sammelt sich Wasser auf dem Abdichtungsbelag, infolgedessen eine Sanierung unumgänglich wird. Eine neue Norm, deren Entwurf zur Zeit vorliegt und deren Veröffentlichung für 2017 geplant ist, soll hier Abhilfe schaffen. Die DIN 18534 befasst sich im Speziellen mit der Innenraumabdichtung und enthält u. a. Aspekte wie Wasser-Einwirkungsklassen, welche die Wahl der Untergründe und der Abdichtung bedingt.

Fugenlos hygienisch

In Großküchen kann die Sanierung eines schadhafte Bodens mehrere Hunderttausend Euro kosten, weiß Dr. Gabriele Bartel-Lingg, Geschäftsführerin von *Barit Kunstharz-Belagstechnik*. „Haben Fett und Feuchtigkeit zusätzlich die Bausubstanz des Gebäudes angegriffen, wird es sogar richtig teuer“, betont sie. Grundsätzlich seien Fliesen eine bewährte Lösung – fachmännisch verlegt, erfüllen sie jahrelang ihren Dienst. Fatal sei es, dass viele Schäden erst einmal unentdeckt bleiben würden. Aufgrund der hohen hygienischen Anforderungen setzen viele GV-Betriebe mittlerweile auf fugenlose Küchenböden – vor allem vor

Fotos: IP Gansow, Barit

dem Hintergrund der Hygiene-Anforderungen im Rahmen der EU-Zulassung. Kunstharzböden, wie es sie von Barit gibt, sind einfacher zu reinigen und reduzieren das Risiko von versteckten Keimbelastungen in Fugen, Hohlkehlen oder unter Tischen bzw. Großküchengeräten. Für das zusätzlich versiegelt Barit die verlegten Böden noch mit einem schmutzabweisenden Finish, sodass mikrobiologisch weder Poren, noch Hohlräume durch die mechanische Beanspruchung entstehen. Für das Küchenteam bedeutet dies nicht nur ein sicheres, da hygienischeres Arbeiten, sondern auch, dass die Reinigung des Bodens weniger zeitintensiv und wirtschaftlicher ist.

Reinigende Pflege

Ein hygienisches Arbeiten wird aber auch durch eine stimmige Reinigung und passende Reinigungsschemie gewährleistet, die auf den Einsatz für Küchenböden abgestimmt sind. Aus dem Hause *Seeger* gibt es so etwa zwei Reiniger aus der Reihe *GastroLinie*, die zum einen auf u. a. wasser- und alkalibeständigen Bodenbelägen mit glatter, rauer oder mikroporöser Struktur (z. B. Epoxydharzbeläge) und zum anderen auf wasserbeständigen und glänzenden Böden (z. B. Feinsteinzeugfliesen) angewendet werden. So verfügt etwa der alkalische Feinsteinzeug-Reiniger über eine hohe Schmutzlösekraft gegenüber Öl, Fett und Russ. *Diversey Care* hat mit *Sure™* ein Sortiment an pflanzlichen Reinigungs- und Hygieneprodukte eingeführt, das speziell für Anwender mit hohem Umwelt- und Sicherheitsstandards entwickelt

wurde. Die Produkte enthalten ausschließlich pflanzliche Inhaltsstoffe und sind durch natürliche Prozesse zu 100 % biologisch abbaubar. „Es richtet sich nach der Nachfrage unserer Kunden nach natürlicheren und nachhaltigeren Produkten. Umweltfreundlich und sicher für den Menschen können unsere Kunden mit diesem Sortiment die Erwartungen ihrer Gäste erfüllen“, erklärt Antoine Rocourt, Leiter für Global Marketing, Food & Kitchen Platform, Application & Services bei *Diversey Care*. *Werner & Mertz Professional* führt einen neuen Hochleistungsreiniger für Fußböden in seinem Sortiment. *Tawip novoSmart* aus der *green-care-Professional-Reihe* ermöglicht eine sichere und umweltbewusste Anwendung. Der pflegende Reiniger kann flexibel und sparsam dosiert werden und ist für die maschinelle und manuelle Reinigung geeignet. Auch die maschinelle Unterstützung durch Scheuersaugmaschinen trägt in Profiküchen zu einem rundum hygienischen Arbeiten bei. So ermöglicht es die *PASC-Bürste K320* der kompakten Scheuersaugmaschine *CT30* von *IP Gansow* etwa, auch *GS-Fliesen* zu säubern: Der Schmutz wird aus den Verdrängungsräumen entfernt. Durch die um 180° verstellbare Lenkstange kann auch unter z. B. Anrichten sauber gemacht werden. Wer also bei der Verlegung eines Bodens und bei der regelmäßigen Reinigung achtsam vorgeht, der hat länger etwas von diesem – ohne ständig investieren zu müssen. Pflege und hege, lautet beim Boden das Motto. **sar**



ANZEIGE

NEUES GEWAND für die Wand

Die MR Maschinenfabrik Reinhausen setzt in ihrer Zentrale auf einen hygienischen Wandbelag von Altro und renovierte die Küche damit bei laufendem Betrieb.

Was 1868 mit der Fertigung von Spaltgattersägen zur Holzbearbeitung begann, hat sich bis heute zum Weltmarktführer für Leistungstransformatoren für den Transport von Energie entwickelt: die MR Maschinenfabrik Reinhausen GmbH. Der Fortschritt sollte auch vor dem Betriebscasino in der Zentrale in Regensburg nicht halt machen. Im Zuge der Modernisierung wurde Ersatz für 250 m² Wandbelag aus Fliesen im Küchenbereich gesucht. „Eine besondere Herausforderung war, dass wir gleichzeitig den Speisesaal umgebaut haben“, betont Franz Sieber, Leiter Facility Management bei MR. „Die Renovierung sollte bei laufendem Betrieb geschehen, und eine möglichst geringe Schmutzentwicklung war essenziell“, erklärt er. Während einer Internet-Recherche ist Franz Sieber auf Altro gestoßen. Das Unternehmen bietet Sicherheitsbodenbeläge und hygienische Wandverkleidungen. Diese nachhaltigen Systeme sind zertifiziert durch

HACCP International, dem internationalen System für Lebensmittelsicherheit. Die Wahl fiel auf die Wandverkleidung *Whiterock* von Altro, die aus hochwertigem, lebensmittelsicherem PVCu-Polymer hergestellt wird und Temperaturen bis zu 60°C standhält. „Schnell fanden wir heraus, dass dieses System die bessere Alternative zu einem neuen Fliesenbelag ist“, sagt Franz Sieber. „Die Wandelemente sind hygienisch, kratz- und stoßfest. Sie werden fugenlos verklebt, sind wasserdicht und schützen so die Bausubstanz – und sie sind leicht zu reinigen. Zudem erfüllt Altro *Whiterock* alle unsere Hygieneanforderungen“, fasst der Leiter Facility Management die Vorteile zusammen. Sein Fazit: „Die kurze Bauzeit, die Aufrechterhaltung des Küchenbetriebs und die geringe Verschmutzung der Räume tragen ebenso zum für uns besten Preis-Leistungs-Verhältnis bei, wie die Langlebigkeit des Produkts und dessen Leistungseigenschaften.“

Altro GmbH
Krausestr. 108, 22049 Hamburg, Tel.: 040-514949-0,
Fax: 040-514949-49, anfrage@altro.de, www.altro.de



Gut Acht geben

Der Boden in Profiküchen ist tagtäglich etlichen Belastungen ausgesetzt. Eine gute Beschaffenheit und eine entsprechende Pflege und Reinigung sind essenziell für eine lange Lebensdauer.



HÄUFIGE URSACHEN FÜR TOTALSCHÄDEN

- Permanente Reinigung** mit heißem Wasser greift die Fugen an: (meist entlang des Entwässerungssystems).
- Auf der Oberseite des Gerätesockels** wird aus Kostengründen auf einen Belag verzichtet.
- Thermische Belastungen** und die unterschiedlichen Ausdehnungskoeffizienten von Stahl und Estrich führen zu Rissen entlang des Entwässerungssystems.
- Rissbildung, Kantenbrüche oder Abrisse** entlang von z. B. Wandanbindungen durch verschiedene Bewegungskoeffizienten von schwimmendem Estrich, Wärme- und Trittschalldämmung etc.
- Brechen von keramischen Fliesen** oder Platten bei hoher mechanischer Belastung. (Quelle: Barit Kunstharz-Belagstechnik)