



Fachgerechte Vorgehensweise

Wie abgestimmte Reinigung im Lebensmittelbetrieben Industrieböden schützt

In der Lebensmittelproduktion müssen Böden nicht nur belastbar, sondern vor allem hygienisch und effizient zu reinigen sein. Fugenlose Methymethacrylat-Beschichtungen bieten dafür ideale Voraussetzungen, wenn Reinigungsmittel, Geräte und Verfahren exakt auf ihre Eigenschaften abgestimmt sind. Im Interview erläutern die Anwendungsberater Tim Neu, Silikal GmbH, und Marco Pfeifer, Neutec Chemie GmbH, wie passende Reinigungskonzepte die Leistungsfähigkeit der Böden langfristig sichern und gleichzeitig Zeit und Kosten in der Praxis reduzieren.

Warum sind Silikal-Böden reinigungs-freundlich und machen Sauberkeit fast zum Selbstläufer?

Tim Neu: Der große Vorteil unserer Böden liegt in ihrer fugenlosen und dichten Oberfläche. Diese bietet Keimen, Bakterien und Pilzen nur geringe Haftmöglichkeiten. Hinzu kommt die gute Chemikalienbeständigkeit, die eine wirk-same und auch desinfizierende Reinigung erlaubt, ohne den Boden zu beschädigen.

Was muss man bei der Reinigung beachten, damit ein Methymethacrylat-Boden lang-fristig funktioniert?

Tim Neu: Damit unsere Reaktionsharz-Systeme ihre technischen und optischen Vorzüge dauerhaft ausspielen können, ist der Einsatz passender Reinigungsverfahren mitentscheidend. Ungeeignetes Gerät oder übermäßig aggressive Reiniger können die funktionale Versiegelung beschädigen und die Nutzungsdauer verkürzen. Grobe Verschmutzungen wie Sand oder kleine Steine sollten regelmäßig entfernt werden, da sie wie Schleifmittel wirken und die Oberfläche abtragen. Bei strukturierten, rutschhemmenden Böden sind wachs- oder paraffinhaltige Pflegeprodukte kritisch. Sie können eine Schicht aufbauen, die die eingestellte

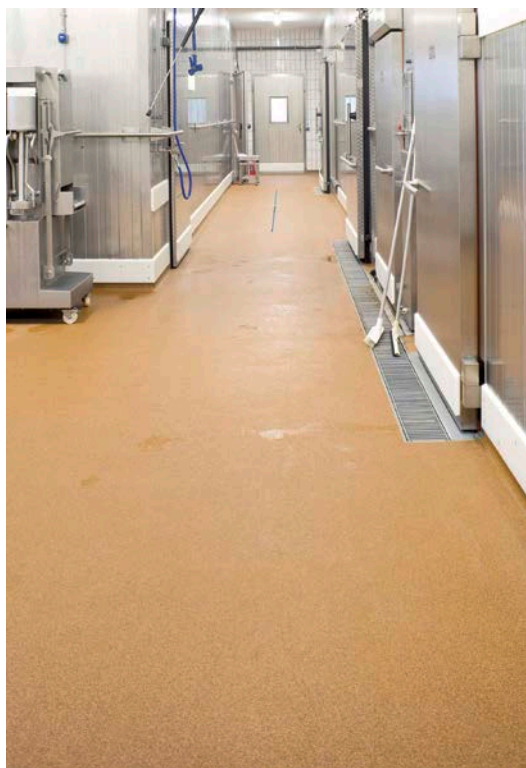
Rutschhemmstufe reduziert oder sogar aufhebt.

Was macht die fugenlose Oberfläche für die Reinigung so vorteilhaft?

Tim Neu: Der Boden lässt sich deutlich einfacher und schneller reinigen, oft reicht eine Nassreinigung mit anschließender Wasseraufnahme. Wasser und Reiniger liegen gleichmäßig auf und können wieder ablaufen. Überschüssiges Wasser lässt sich leicht abziehen, es bleiben nur geringe Rückstände. Das unterstützt eine hohe Hygiene, weil Keime, Bakterien, Viren oder Schimmel deutlich weniger Haft- und Nistmöglichkeiten finden.

Marco Pfeifer: Völlige Keimfreiheit lässt sich praktisch nie herstellen, aber mit speziellen Desinfektionsmitteln ist das Problem gut in den Griff zu bekommen. Wird nicht fachgerecht gereinigt, kann sich eine Kultur aufbauen, die durch die Masse der Bakterien einen schmierigen Belag bildet – rutschig wie Seife, ohne dass tatsächlich Seife vorhanden ist.

Welche Reinigungsmittel und Geräte eignen sich besonders gut für Methymethacrylat-Böden in der Lebensmittelproduktion?



Bei der Reinigung von Reaktionsharz-Beschichtungen sollte auf zu aggressive Chemikalien verzichtet werden. Rechts: Eine fugenlose und dichte Bodenoberfläche bietet Keimen, Bakterien und Pilzen nur geringe Haftmöglichkeiten.

Was sind die häufigsten Reinigungsfehler in der Praxis?

Marco Pfeifer: Das größte Problem ist selten der Boden, sondern die Art der Reinigung: Mittel werden häufig überdosiert, die Einwirkungszeit ist zu kurz und es wird nicht ausreichend mit klarem Wasser nachgewaschen. Dazu kommen ungeeignete, nicht freigegebene Reinigungsmittel. Konzepte wie Dosiertechnik oder Vorsprühverfahren sparen Zeit und erhalten gleichzeitig den Boden.

Marco Pfeifer: Die Wahl des Reinigungsmittels hängt von der Art der Verschmutzung ab. Grundsätzlich eignen sich alle alkalischen Reinigungsmittel, die zum Beispiel von Silikal zugelassen und geprüft sind. Zum Entfernen von Kalkflecken müssen auch saure Produkte eingesetzt werden, anschließend ist das gründliche Nachspülen mit klarem Wasser entscheidend. Bei den Geräten kommt es auf den jeweiligen Boden an. Bei rutschhemmenden Böden der Klasse R11, R12 oder höher kann man nicht mit Pads arbeiten, weil diese zerstört würden. Dort wird mit Bürsten und waschaktiven Reinigern agiert. Wichtig im Lebensmittelbereich: Die Hohlkehlen sollten rund ausgebildet sein, um die Reinigung zu erleichtern. Dafür gibt es spezielle Schrubber, die genau in diese Rundungen passen. Je nach Flächengröße kommen Maschinen zum Einsatz, die mit passenden Werkzeugen, Pads oder Bürsten arbeiten.

Welche Mittel sollte man auf keinen Fall verwenden?

Marco Pfeifer: Abzuraten ist von chlorhaltigen Reinigern, aber auch von sehr starken Säuren und Alkoholen. Chlorhaltige Reiniger können die Oberfläche sichtbar und farblich verändern. Mit der Zeit wird der Boden fleckig und verliert sein gleichmäßiges Erscheinungsbild.

Tim Neu: Die Produkte von Neutec wurden durch unser Prüflabor ausgiebig und umfangreich untersucht und danach freigegeben. Deshalb können wir sie auch empfehlen.

Wie lässt sich die Reinigungszeit verkürzen, ohne die Hygieneanforderungen zu vernachlässigen?

Marco Pfeifer: In der Lebensmittelindustrie müssen Böden zusätzlich desinfiziert werden, das ist zeit- und kostenintensiv. Hier helfen zwei Mittel, bei denen Reinigung und Desinfektion in einem Produkt vereint sind: Altec LT 321, ein aldehydfreier, schäumender Hochleistungs-Desinfektionsreiniger ohne Farb- und Duftstoffe, geeignet auch bei Schmutz, Blut oder Proteinen. Und Altec LT 395, ein Desinfektionsreiniger mit Triamintechnologie, frei von Farb- und Duftstoffen, Alkohol, VOC und Aldehyden. Beide Produkte verhindern Kreuzkontaminationen, sind vom Verbund für Angewandte Hygiene zertifiziert, wirken auch bei niedrigen Temperaturen und fassen Reinigung und Desinfektion in einem Vorgang zusammen. Das spart einen kompletten Arbeitsschritt und damit spürbar Zeit und Kosten.

Wie kam die Zusammenarbeit zwischen Silikal und Neutec zustande?

Tim Neu: Wir suchten einen Anbieter, der auf unsere Wünsche und Vorgaben eingeht. Nach entsprechenden Testreihen wurde uns ein komplettes Konzept vorgelegt, mit dem wir sehr zufrieden sind. Mit Neutec haben wir einen Partner gefunden, dessen Produkte unsere Böden sauber halten und ihre technischen Eigenschaften langfristig sichern. So bieten wir Kunden heute ein abgestimmtes Gesamtpaket: Silikal-Böden plus getestete und freigegebene Reiniger – vom Grundreiniger bis zum Spezialprodukt.

Was hat sich bei der Bodenreinigung in den letzten Jahren verändert?

Marco Pfeifer: Moderne Reinigungstechnologie ist leistungsfähiger und ökologischer geworden. Wir setzen auf nachwachsende Rohstoffe und hochwirksame, gut verdünnbare Produkte, die die Umwelt und die Anwender entlasten.

St. ■

www.silikal.com

www.neutec-chemie.com

Winweb
Food Software Specialists

Die ERP-Software für die
Lebensmittelindustrie
und den Großhandel

Winweb
Informationstechnologie GmbH
www.winweb.de

