

Ihr Servicepartner für Technische Hygiene

- RTL-Anlagen
- Küchenabluft / -zuluft
- Küchenhygiene-Service
- Sanitärhygiene-Service
- Raumschießanlagen
- Brand- und Wasserschaden-Sanierung

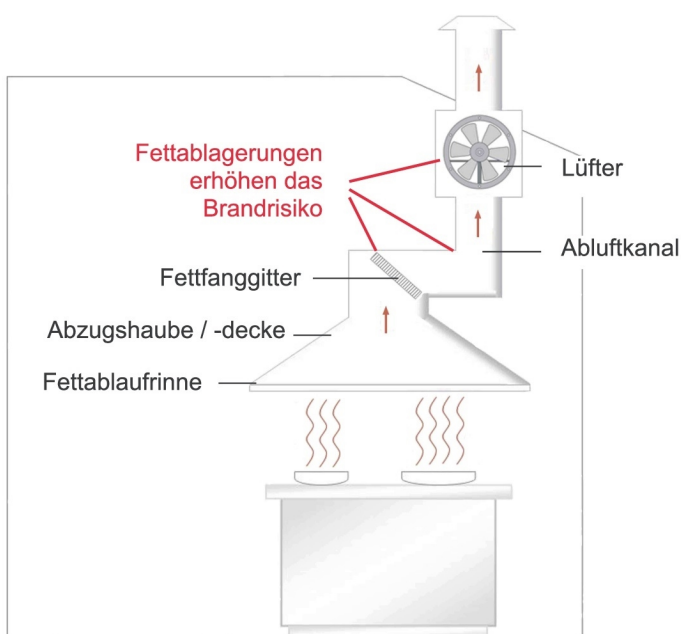
Vorbeugender Brandschutz: Technische Hygiene für Küchenabluft-Anlagen



■ Abluftsysteme von Küchen stellen aufgrund von Schmutz- und Fettablagerungen in den Kanälen und an den Aggregaten eine enorme Brandgefahr dar. Und selbst wenn es nicht zum schlimmsten Fall kommen muss, bieten die unvermeidlichen Verschmutzungen einen idealen Nährboden für Keime, Bakterien und andere gesundheitsgefährdende Belastungen.

Abzugshauben oder -decken, Ventilatoren und Kanäle sind oft nur schwer zugänglich und können mit herkömmlichen Mitteln auf Dauer nicht ausreichend

sauber gehalten werden. Für einen vorbeugenden Brandschutz ist daher eine regelmäßige gründliche Reinigung des gesamten Systems ratsam und sogar gesetzlich verpflichtend. So müssen beispielsweise Teile von Küchenabluft-Anlagen wie Leitungen, Ventilatoren oder Aggregatekammern mindestens halbjährlich geprüft und bei Bedarf gereinigt werden (§11, GUV-R111). Für die professionelle Reinigung von Aerosolabscheidern in Abluftanlagen gilt sogar ein



■ In Küchenabluft-Anlagen lagern sich Fett und Verschmutzungen an verschiedenen, oft schwer zugänglichen Stellen ab, was im schlimmsten Fall zu einem Brand führen kann.

Mindestintervall von 14 Tagen; bei starkem Fetthanfall kann unter Umständen eine tägliche Reinigung notwendig sein. Wir helfen unseren Kunden dabei, den gesetzlichen Vorschriften zu entsprechen und ihren Mitarbeitern eine sichere und gesunde Arbeitsumgebung zu bieten.

Unsere Serviceleistungen

- Reinigung, Wartung und Sanierung von Küchenabluftanlagen nach VDI 2052
- Lieferung und Austausch von Luftfiltern und Schwebstofffiltern inkl. vorgeschriebener Überprüfungen
- Überprüfung von Brandschutzklappen
- Kamerainspektion von Abluftkanälen inkl. digitaler Dokumentation

Nebeneffekt Betriebskosten

Neben der Beseitigung von Gesundheits- und Brandgefahren haben unsere Serviceleistungen im Bereich Technische Hygiene einen positiven Nebeneffekt: Sie senken die Betriebskosten. Denn ein erhöhter Strömungswiderstand aufgrund von unerwünschten Schmutzablagerungen steigert den Energieverbrauch. Wer eine hohe Stromrechnung aufgrund nicht effizient arbeitender Anlagen und Systeme vermeiden möchte, der legt Wert auf eine gründliche Reinigung in festgelegten Intervallen. Das spart Energie und damit Kosten.

Unser Einsatz vor Ort

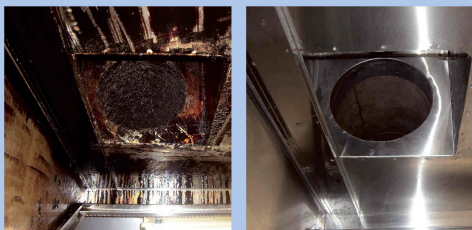
Wir warten, reinigen und sanieren die Abluftanlagen und -systeme sämtlicher Hersteller. Unsere Teams verfügen über langjährige Erfahrung und das notwendige technische wie hygienische Know-how, um beispielsweise vor Ort entscheiden zu können, welche Elemente für die Reinigung demontiert oder zerlegt werden müssen. Wo es erforderlich ist,

unterziehen wir die gereinigten Oberflächen einer abschließenden Pflege- und Schutzbehandlung. So können wir auch stumpfen, fleckig gewordenen Abluftdecken zu neuem, strahlendem Glanz verhelfen.

Um die Arbeitsabläufe unserer Kunden so wenig wie möglich zu beeinträchtigen, arbeiten unsere Teams zumeist außerhalb der normalen Betriebszeiten, wenn nötig auch an Wochenenden oder nachts. Mit Spezialgeräten und erprobten Reinigungsmitteln rücken wir Schmutz- und Fettablagerungen zu Leibe. Unsere Arbeiten dokumentieren wir sorgfältig mit Hilfe eines robotergestützten Kamerasystems und übergeben den abschließenden Servicereport unserem Kunden.



■ *Hygienisch einwandfrei und ohne Brandgefahr: eine blitzsaubere Abzugsdecke.*



■ *Oben: Eine Abluftanlage glänzt nach der Behandlung wieder. Mitte: Abluftaggregat vor und nach der Reinigung. Unten: Die massiven Fettablagerungen konnten vollständig entfernt werden.*

Weil Luft Leben ist: Technische Hygiene für RLT-Anlagen

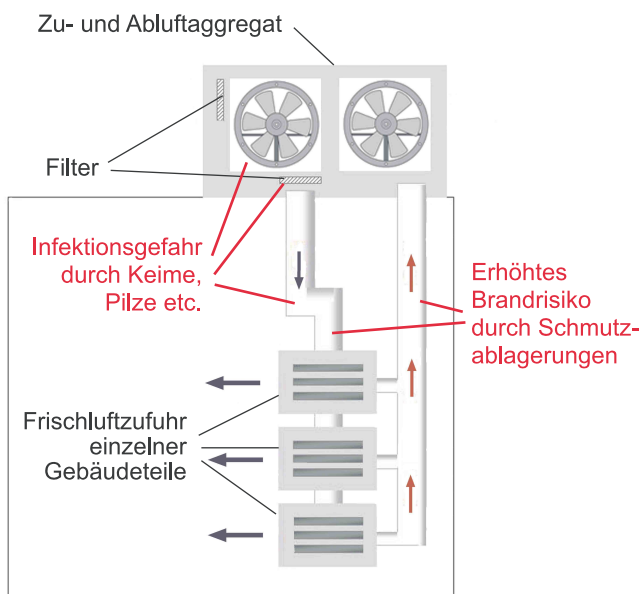


■ Zuverlässig und effizient arbeitende Zu- und Abluftsysteme sind eine wichtige Voraussetzung für ein gesundes Arbeitsumfeld. Egal, ob es um die Abluftanlage einer Restaurantküche geht, um die Frischluftzufuhr für Kliniken oder um das komplexe Abluftsystem einer Industrieanlage: ATOS reinigt, inspiziert und wartet alle Küchenabluft- und Raumlufttechnischen (RLT) Anlagen routiniert und verlässlich gemäß VDI 2052 und VDI 6022.

Wir verfügen aber auch über jahrelange Erfahrung bei der Reinigung und Desinfektion von RLT-Anlagen nach Brandschäden. In diesem Bereich arbeiten wir eng mit einem renommierten Partnerunternehmen zusammen.

Infektionen und Allergien vermeiden, Brandgefahren reduzieren

RLT-Anlagen sorgen für gesunde Frischluftzufuhr und hygienisch einwandfreie Entlüftung – so lange sie korrekt arbeiten. Damit sich in Staub-, Fett- und Schmutzablagerungen keine Krankheitserreger einnisten, die Infektionen oder Allergien auslösen, sind eine regelmäßige Wartung, professionelle Reinigung und evtl. eine gründliche Desinfektion unumgänglich.



■ Staub- und Schmutzpartikel in den Zu- und Abluftsystemen erhöhen nicht nur das Brandrisiko, sie bieten auch Nährboden für Keime, Pilze und gesundheitsschädliche Substanzen.

Zugleich schaltet man damit ein anderes Sicherheitsrisiko aus: die Brandgefahr, die in Staubansammlungen oder Ablagerungen von Ölen und Betriebsfetten in schlecht gewarteten Anlagen lauert.

Niedrigere Betriebskosten

Ein erhöhter Strömungswiderstand aufgrund von Schmutzablagerungen steigert den Energieverbrauch. Wer eine hohe Stromrechnung aufgrund nicht effizient arbeitender Anlagen und Systeme vermeiden möchte, der legt Wert auf eine gründliche Reinigung in festen Intervallen. Das spart Energie und damit Kosten.

Mit unseren Serviceleistungen geben wir unseren Kunden die Sicherheit, den strengen Gesundheitsvorschriften zu entsprechen und ihren Mitarbeitern eine sichere und gesunde Arbeitsumgebung zu bieten.

Reinigung von Abluftkanälen und Abluftaggregaten

Generell wartet und reinigt ATOS alle Typen von Abluftaggregaten. Je nach Hersteller und Modell sowie abhängig vom Zustand wird vor Ort über eine Demontage beziehungsweise Zerlegung des Aggregats entschieden. Welche Reinigungsmittel und -werkzeuge eingesetzt werden, hängt vom Zustand der Anlagen und Systeme, der Art und dem Grad der Verschmutzung ab. Wir setzen ausschließlich langjährig erprobte Reinigungsverfahren ein und garantieren eine fach- und umweltgerechte Entsorgung der Reststoffe.

Bei der Säuberung von Abluftkanälen setzen wir zur Kontrolle vor, während und nach dem Reinigungsprozess ein robotergestütztes Kamerasystem ein. Abklatschproben vor und nach der Reinigung zeigen an, welche Bakterien, Keime oder Pilze entfernt wurden. In Zusammenarbeit mit neutralen Hygieneinstituten garantieren wir somit ein gesundes, hygienisch einwandfreies Ergebnis.



■ Oben: Abluftgitter vor und nach der Reinigung.
Mitte: Eine Kamerainspektion verdeutlicht das Ergebnis.
Unten: Vom Staub befreiter Abluftkanal.

Unsere Serviceleistungen

- Hygieneinspektion nach VDI 6022
- Reinigung, Wartung, Sanierung und Desinfektion von RLT-Anlagen aller Art nach VDI 6022
- Reinigung, Wartung und Sanierung von Küchenabluftanlagen nach VDI 2052
- Lieferung und Austausch von Luftfiltern und Schwebstofffiltern inkl. aller vorgeschriebenen Überprüfungen (z. B. Lecktest, Dichtsitzprüfung)
- Bakteriologische Kontrolluntersuchungen mit Auswertung durch neutrale Hygieneinstitute
- Volumenstrom-Messung nach VDI 2080
- Überprüfung von Brandschutzklappen
- Reinigung von Klimazentralen mit allen Bauelementen wie Ventilatoren, Luftbefeuchter, Luftkühler oder Tropfenabscheider
- Sanierung von korrosionsbelasteten und verkalkten Anlageteilen
- Kamerainspektion von Lüftungskanälen inkl. digitaler Dokumentation

Glänzende Aussichten: Küchenhygiene-Service



■ Lecker schmecken sollen sie, und den Gast zufrieden stellen: die Mahlzeiten, die täglich in deutschen Großküchen und Restaurants zubereitet werden. Die Anforderungen an Management, Köche und Küchenmitarbeiter sind vielfältig. Und dazu gehört nicht zuletzt die Notwendigkeit, stets ein sauberes und hygienisch einwandfreies Arbeitsumfeld bereit zu halten.

Um dem gerecht zu werden, ist die tägliche Reinigung von Arbeitsflächen, Geräten oder Einrichtungsgegenständen unumgänglich. Auf Dauer reicht sie allerdings nicht aus. Denn produktionsbedingte Rückstände, Flüssigkeiten oder Speisereste setzt

sich nach und nach in Ritzen und hinter Verkleidungen fest, durch den häufigen Gebrauch bilden sich Ablagerungen, Feuchtigkeit greift die Oberflächen an, Kalk setzt sich fest. Und das schafft wiederum einen guten Nährboden für Bakterien, Keime, Schimmelpilze und Schädlinge.



■ Grundgereinigte Großküchen, Restaurantküchen oder Ausgabebereiche von Kantinen bieten ein gesundes und freundliches Arbeitsumfeld.

Professioneller Küchenhygiene-Service hilft hier weiter: Regelmäßige Kontrollen, Spezialreinigung und Desinfektion, sowie gegebenenfalls eine schützende Oberflächenbehandlung sorgen für hygienische Sauberkeit – auch hinter den Kulissen.

Wir bearbeiten Wand- und Arbeitsflächen, Herde und Kochfelder, Brat-, Grill- und Fritieranlagen, Kühl- und Bevorratungseinrichtungen, Spülen und Spülmaschinen. Im Rahmen des vorbeugenden Brandschutzes reinigen wir auch Küchenzu- und -abluftanlagen, Abzugshauben und -decken.

Unsere Serviceleistungen

- Ausbau und Zerlegung von Einbauobjekten
- Tiefenreinigung mit Spezialmitteln und -geräten
- Desinfektion
- Oberflächenbehandlung und Korrosionsschutz
- Montage und Funktionskontrolle

Einsatz vor Ort

Am Anfang unserer Einsätze macht sich ein Vertriebsmitarbeiter ein Bild über den Ist-Zustand vor Ort. Dieser wird sorgfältig dokumentiert, um dann in Ruhe und in Abstimmung mit dem Kunden die notwendigen Maßnahmen festzulegen. Wenn es gewünscht wird oder faktisch notwendig ist, lassen wir von einem neutralen Institut ein Hygienegutachten erstellen. Zum vereinbarten Termin rückt dann eines unsere Serviceteams an. Unsere Teams bestehen zumeist aus vier Personen und arbeiten außerhalb der normalen Betriebszeiten der Küche oder Großküche. Denn wir wollen Ausfallzeiten für unsere Kunden auf ein Minimum reduzieren oder gänzlich vermeiden. Wenn es ablaufbedingt notwendig ist, arbeiten wir daher auch an Wochenenden oder nachts.



■ Ein zufriedener Küchenchef und ein frisches Arbeitsumfeld sind beste Voraussetzungen.

Das Ergebnis unseres Reinigungs- und Pflegeeinsatzes wird wiederum sorgfältig dokumentiert, denn viele Küchenelemente sind im normalen Einbauzustand nur schwer oder gar nicht zugänglich und damit zu Kontrollzwecken nicht einsehbar. Wenn die Köche und Küchenmitarbeiter ihren Arbeitsplatz wieder betreten, strahlen alle Anlagen und Geräte in frischem Glanz.

Eine regelmäßige Reinigung und Behandlung reduziert die Verschleißerscheinungen und verlängert die Lebensdauer aller Bestandteile der Küche. Mit unseren Serviceleistungen schaffen wir ein hygienisch einwandfreies, frisches Arbeitsumfeld für die Mitarbeiter unserer Kunden und legen die Basis für eine einfache tägliche Reinigung und Pflege im Rahmen des normalen Küchenbetriebs.

Frischekur fürs Stille Örtchen: Sanitärhygiene-Service



■ Hygiene ist mehr als Sauberkeit: Das Wort "Hygiene" leitet sich von der griechischen Göttin der Gesundheit Hygiéia ab und bedeutet wörtlich "gesund" oder "gesunde Kunst". Die Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie definiert Hygiene dementsprechend umfangreich als "Lehre von der Verhütung der Krankheiten und der Erhaltung und Festigung der Gesundheit". Wer dieser Lehre entsprechen will, muss sich mit den verschiedenen Maßnahmen zur Reinigung, Desinfektion und Sterilisation auskennen, denn nur so kann der Ausbreitung von Infektionskrankheiten vorgebeugt werden.

Unsere Teams von zumeist vier Mitarbeitern arbeiten auch außerhalb der Betriebszeiten unserer Kunden, um deren normale Arbeitsabläufe nicht zu stören. Im Notfall sind wir auch kurzfristig verfügbar.

ATOS bietet Sanitärhygiene-Service, der weit über die tägliche Reinigung von sanitären Anlagen und Räumen hinausgeht und liefert damit die Grundlage für ein hygienisch einwandfreies Arbeitsumfeld. Wir unterziehen die Räume, Einrichtungsgegenstände und Objekte einer grundlegenden Reinigung und Desinfektion, und das auch an schwer oder im Normalbetrieb nicht zugänglichen Stellen.

Unsere Serviceleistungen

- Beseitigung von Ablagerungen auf Böden, Wänden und Decken
- Wartung und Reinigung von Zu- und Abwasserleitungen
- Tiefenreinigung und Desinfektion von sanitären Objekten
- Beseitigung von Schimmelpilzen

- Als Experte für die Wartung und Reinigung von Raumluftechnischen (RLT) Anlagen kümmern wir uns bei Bedarf auch um die Be- und Entlüftungssysteme sanitärer Räumlichkeiten.



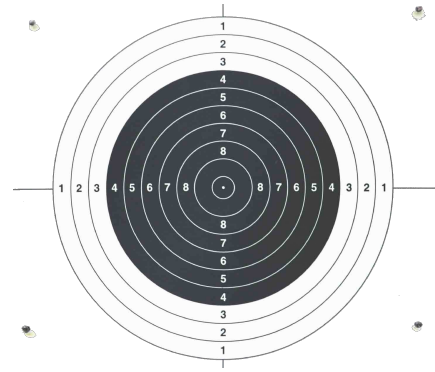
Die geschulten ATOS-Mitarbeiter wissen, welche Spezialreiniger und -geräte sie einsetzen müssen, um Verschmutzungen und Krankheitserreger gründlich zu beseitigen und zugleich möglichst schonend mit den Sanitärobjekten oder den Wand- und Bodenbelägen umzugehen. Denn ein regelmäßiger Sanitärhygiene-Service verlängert die Lebensdauer der kompletten Anlage und trägt damit zur Werterhaltung bei.



■ Eine regelmäßige Tiefenreinigung sorgt für ein angenehmes Umfeld und hygienische Sauberkeit.

Im Bereich Sanitärhygiene-Service betreuen wir Wirtschaftsunternehmen ebenso wie Öffentliche Einrichtungen (z. B. Schulen oder Schwimmbäder) und auch private Auftraggeber. In welchen Abständen die Reinigungsteams anrücken, hängt vom subjektiven Hygienebedürfnis des Kunden ab; gesetzliche Vorschriften für regelmäßige Reinigung und Desinfektion gibt es nicht. Aber wer bietet seinen Mitarbeitern, Kunden und Besuchern nicht gerne blitzsaubere und frisch anmutende Waschräume und Toiletten.

Voll ins Schwarze: Intensivreinigung von Raumschießanlagen



■ Mehr als 15.000 Schützenvereine sind allein im Deutschen Schützenbund organisiert. Viele von ihnen betreiben eigene Raumschießanlagen (RSA). Um die Sicherheit für Schützen und Besucher zu gewährleisten, gibt es eine Reihe gesetzlicher Regelungen und Auflagen; dazu zählen auch Bestimmungen zur regelmäßigen Reinigung der Schießanlage und ihres Abluftsystems sowie zur

TLP-Reste sicher beseitigen

Beim Schießen mit Patronen verlassen zusammen mit dem Projektil ange- oder unverbranntes TLP die Mündung. Experten gehen von fünf bis zehn Prozent der ursprünglichen Ladungsmenge aus, wobei der Anteil bei einzelnen Waffenarten wie Vorderladern oder kurzläufigen Waffen durchaus deutlich höher ausfallen kann. Die TLP-Reste lagern sich auf der Schießbahnsohle ab, bei geringen Wandabständen

korrekten Entsorgung der anfallenden Schadstoffe einschließlich Entsorgungsnachweis. Denn nicht verbranntes Treibladungspulver (TLP) und andere Stoffe, die beim Schießen mit Gewehren und Pistolen anfallen,

stellen eine Gefahr für die Gesundheit dar und können im schlimmsten Fall zu einem Brandherd werden.

Wir arbeiten für

- Schützenvereine
- Schießstandbetreiber
- Polizei und Zoll

auch auf den Wandverkleidungen, und es kann durch RLT-Anlagen oder schnelllaufende Scheibenzuganlagen zu Verwirbelungen und Ablagerungen an verschiedensten Stellen der Schießbahn kommen.

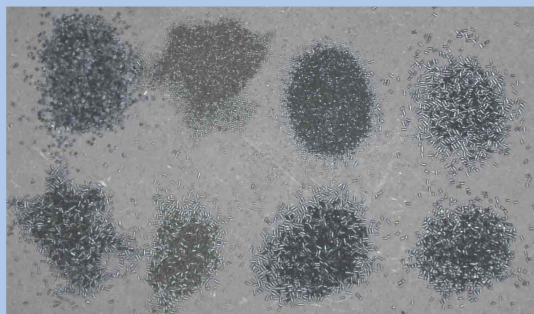
Um die TLP-Reste rückstandslos zu beseitigen, sieht die Schießstand-Richtlinie des Deutschen Schützenbundes neben der regelmäßigen Reinigung durch Kehren, Wischen oder Saugen eine mindestens halbjährliche – bei intensiv genutzten Schießständen vierteljährliche – Generalreinigung vor. Diese umfasst

- den Schützenstand mit Brüstung und Hülsenfängen
- die gesamte Schießbahnsohle
- die Seitenwände
- die Geschossfangeinrichtungen
- die Filter der Raumlufttechnischen Anlagen
- bei intensiv genutzten RSA auch die Decke.



Unser gemäß Sprengstoffgesetz qualifiziertes Fachpersonal erledigt diese Aufgaben gerne für Sie. Wir verfügen über jahrelange Erfahrung und arbeiten mit modernsten Reinigungsgeräten. Selbstverständlich attestieren wir die ordnungsgemäße Durchführung der Arbeiten für das Reinigungsbuch der Anlage.

Die regelmäßige Überprüfung und Reinigung einer Schießanlage verhindert Brände, ausgelöst durch Reste des Treibladungspulvers, und minimiert die Gesundheitsgefährdung durch Schadstoffe wie Nitrosamine, Blei, Antimon, Nickel oder Barium.



■ *Oben: Beim Schießen fallen TLP-Rest an, deren Beseitigung zu den wichtigsten Aufgaben der Intensivreinigung von Raumschießanlagen gehört. Unten: Als Treibladung wird zumeist Nitrozellulose eingesetzt - hier in unverbranntem Zustand (Foto: Arthurrh)*

Unsere Serviceleistungen

- **Reinigung der kompletten Raumschießanlage**
- **Reinigung, Wartung und Sanierung von RLT-Anlagen**
- **fachgerechte Vernichtung von Treibladungspulver-Resten**
- **umweltgerechte Entsorgung der verbleibenden Schadstoffe inkl. Entsorgungsnachweis**