

Artikel von unserem Kollegen in den Niederlanden in das Fachzeitschrift Lekkernijver Nr. 73.
(Übersetzt von Henk ter Horst, Original unten)

The Clean Experience

Gut reinigen mit Dampf



Tjibbe de Boer mit links dem TCE C35 und rechts dem TCE M8.

Jeder, der Lebensmittel verkauft, weiß, dass sein Laden schnell schmutzig wird. Wobei Eine saubere Werkstatt ist eine Voraussetzung. Regelmäßige Reinigung gehört zum Job. Teil des Gewerbes. Mit Dampf geht das schneller und einfacher: Während der Food Specialties fiel uns die Präsentation von The Clean Experience ins Auge.

The Clean Experience BV (TCE) ist das Unternehmen von Tjibbe und Yvonne de Boer. TCE ist ein Lieferant von Dampfgeräten im hohen Segment, ausgerichtet auf die professionelle Reinigung für Unternehmen. Viele Kunden kommen aus der Lebensmittelbranche, denn Dampf ist im Rahmen der HACCP-Regeln als Reinigungsmethode zugelassen. Die Maschinen reinigen weitgehend nur mit Wasser und Dampf. Einige Anwendungen erfordern unterstützende Mittel, z. B. zum Lösen von Fetten.

Was macht Dampf zu einer so guten Reinigungsmethode? Tjibbe de Boer: "Dampf funktioniert deshalb so gut, weil er weitgehend ohne Chemie auskommt. Aber auch, weil wir eine Trockendampftechnik verwenden, bei der man fast keine Feuchtigkeit bekommt. Und weil Sie mit der hohen Temperatur einen Schockeffekt auf die Verschmutzung erzeugen, mit dem Sie sie lockern und direkt absaugen können. Unser Kerngeschäft ist also der Dampfstaubsauger, mit dem man fast alles reinigen kann und die zu reinigenden Materialien nicht beschädigt

werden." Der Trockendampf, von dem De Boer spricht, ist überhitzter Dampf in einem Kessel, der nur zwischen 3 und 10 Prozent Feuchtigkeit erzeugt. Für Käseplatten bedeutet das eine Trocknungszeit zwischen 15 und 60 Minuten. "Wir desinfizieren und reinigen mit einer sehr kurzen Trocknungszeit. Das bedeutet auch, dass Sie den ganzen Tag damit putzen könnten, ohne dass ein Tropfen Feuchtigkeit an die Wand gelangt. Bei der traditionellen Dampfreinigung wäre, dass niemals möglich. In Gefrierzellen gibt es natürlich mehr Dampf." Laut De Boer reicht diese Reinigung von Linoleum- oder Natursteinböden bis hin zu Käseregalen, Glasplatten und Sanitäranlagen. Das ist ein ziemlich großer Bereich. Sanitär und Käseplatten? Das ist möglich, solange Sie verschiedene Aufsätze verwenden. TCE liefert dazu Bürsten in verschiedenen Farben.

Der Vorteil ist weiterhin, dass die Dampfreiniger vielseitig einsetzbar sind. Je nach Modell kann heißes und kaltes Wasser für Gegenstände oder Oberflächen verwendet werden, die nicht heiß werden sollen. Zu diesem Zweck befinden sich in der Maschine mehrere Pumpen. Diese Anwendung wurde in Zusammenarbeit mit Kunden entwickelt. "Bei unseren Maschinen können Sie die verschiedenen Funktionen separat nutzen, aber auch gleichzeitig. Aber der größte Vorteil ist, dass man ohne Chemikalien reinigen kann."

TCE beliefert alle Arten von Lebensmittel-spezialgeschäften, von Fisch bis Schokolade. Zwei Modelle sind für den Lebensmittel-einzelhandel besonders geeignet: der TCE C35 und der kompaktere TCE M8. Beide Modelle können dämpfen und dann vakuumieren, aber auch gleichzeitig dämpfen und vakuumieren. Die Reinigung von Kanten, in der Lebensmittelwelt immer ein Problem, ist bei diesen Maschinen eine Sache von Sekunden. Aufgrund der hohen Temperatur und den hohen Druck von 8 bis 10 bar, wird der Schmutz sehr schnell entfernt. Für ein



Geschäft von 40 bis 100 Quadratmetern ist diese Lösung die schnellste Methode. Für viel größere Flächen, wie z. B. einen Supermarkt, könnte eine Scheuersaugmaschine die Arbeit schneller erledigen. Aber gerade kleinere Geschäfte haben einen großen Nutzen davon, wenn sie alle kleinen Ecken und Winkel reinigen.



"Im Durchschnitt geht die Reinigung jetzt in der Hälfte oder zwei Dritteln der ursprünglichen Zeit. Und weil man mit Dampf viel gründlicher reinigt, ist es auch viel einfacher, ihn nach der ersten Reinigung sauber zu halten, was bedeutet, dass Sie mit einer weniger häufigen Reinigung auskommen können. Nur die ersten paar Male entfernen Sie so viel Schmutz, dass Sie länger brauchen; dann beginnen Sie, Reinigungszeit zu sparen, und Sie kommen mit zwei- oder dreimaliger Reinigung pro Woche aus, wo Sie vorher jeden Tag geputzt haben. Die meisten unserer Kunden putzen zwar immer noch jeden Tag, aber sie sind in kürzester Zeit fertig."

Der TCE M8 und der TCE C35 sind beide sehr leistungsfähig. Das teurere C35 hat mehr Funktionen und mehr Kapazität. Die Garantie: zwei Jahre auf den Kessel und zwei Jahre insgesamt. Die zusätzlichen Kosten sind für Wasser und Strom, Entkalkung einmal im Monat (Kosten für eine Flasche Entkalker: 12,- Euro pro Jahr), und für eventuell hinzukommende Reinigungsmittel.

Goed reinigen met stoom



Tjibbe de Boer met links de TCE C35 en rechts de TCE M8.

Wie levensmiddelen verkoopt weet dat zijn winkel makkelijk vuil wordt. Terwijl een schone winkel juist een vereiste is. Regelmatig reinigen hoort dan ook bij het vak. Met stoom gaat dat sneller en makkelijker: tijdens de Vakbeurs Foodspecialiteiten viel het oog op de presentatie van The Clean Experience.

The Clean Experience BV (TCE) is het bedrijf van Tjibbe en Yvonne de Boer. TCE is leverancier van stoomapparatuur in het hoge segment, gericht op professionele reiniging voor bedrijven. Veel klanten zitten in de food-sector, omdat stoom binnen de HACCP-regels is goedgekeurd als reinigingsmethode. De machines reinigen grotendeels met enkel water en stoom. Voor bepaalde toepassingen zijn ondersteunende middelen nodig, bijvoorbeeld voor het oplossen van vet. Wat maakt stoom zo goed als reinigingsmethode? Tjibbe de Boer:

“Stoom werkt zo goed omdat het veelal zonder chemie kan. Maar ook omdat wij een droge stoom-techniek hanteren, waarbij je bijna geen vochtontwikkeling krijgt. En omdat je met de hoge temperatuur een schokeffect creëert op de vervuiling, waarmee je je vervuiling losweekt en direct kan opzuigen. Onze core-business is dan ook de stoomstofzuiger, waarmee je bijna alles kunt reinigen en je geen schade aan de te reinigen materialen kunt berokkenen.” De droge stoom waarover De Boer spreekt is oververhitte

stoom in een boiler, waardoor slechts tussen de 3 en 10 procent vocht wordt gecreëerd. Voor kaasplanken betekent dat een droogtijd tussen de 15 en 60 minuten. “We desinfecteren en reinigen met een zeer korte droogtijd. Dat betekent ook dat je hiermee de hele dag zou kunnen schoonmaken zonder dat er een druppel vocht aan de muur komt. Met traditionele stoomreiniging zou dat nooit lukken. In vriescellen treedt natuurlijk wel meer stoomontwikkeling op.” Dat reinigen loopt volgens De Boer van linoleum of natuur-

stenen vloeren tot kaasplanken, glasplaten en sanitair. Dat is nogal breed. Sanitair én kaasplank? Dat kan, zolang je maar verschillende hulpstukken gebruikt. TCE levert hiervoor borstels in verschillende kleuren.

Het voordeel is verder dat de stoomreinigers breed inzetbaar zijn. Afhankelijk van het model kan er met heet én koud water worden gewerkt, bedoeld voor voorwerpen of oppervlakken die niet heet mogen worden. Hiervoor zitten er meerdere pompen in de machine. Deze toepassing is in samenwerking met klanten ontwikkeld. "Bij onze machines kun je de verschillende functies los van elkaar gebruiken maar ook tegelijk. Maar het grootste voordeel is wel dat je kunt reinigen zonder chemische middelen."

TCE levert aan alle soorten speciaalzaken in food, van vis tot chocolade. Voor foodspeciaalzaken zijn twee modellen zeer geschikt: de TCE C35 en de compactere TCE M8. Beide modellen kunnen stomen en daarna opzuigen, maar ook stomen en zuigen tegelijk. Het reinigen van randjes, altijd lastig in de foodwereld, is voor deze machines een kwestie van seconden. Door de hoge temperatuur en de hoge druk van 8 tot 10 Bar, wordt het vuil zeer snel verwijderd. Voor een winkel van 40 tot 100 vier-



kante meter is deze oplossing de snelste methode. Voor veel grotere oppervlakken, zoals een supermarkt, zou een schrob-zuigmachine sneller zijn werk kunnen doen. Maar juist de kleinere winkels vinden veel voordeel bij het reinigen van alle kleine hoeken en gaten. "Gemiddeld genomen gaat het schoonmaken nu in de helft of tweederde van de oorspronkelijke tijd. En omdat je met stoom veel grondiger reinigt is het na de eerste reiniging ook veel makkelijker schoon te houden, waardoor je ook toekunt met minder vaak schoonmaken. Alleen de eerste keren haal je er zo veel vuil mee weg, dat je er langer mee bezig bent; daarna ga je op je schoonmaaktijd besparen, en kun je toe

met twee of drie keer per week, waar je voorheen elke dag aan het poetsen was. Onze meeste klanten maken nog steeds elke dag schoon hoor, maar ze zijn zo klaar."

De TCE M8 en TCE C35 zijn beide zeer geschikt. De duurdere C35 heeft meer mogelijkheden en meer capaciteit. De garantie: twee jaar op de boiler en twee jaar overall-garantie. De extra kosten gaan over water en stroom, en het eens per maand ontkalken (kosten flesje ontkalker: 12,- euro per jaar), en over eventuele toe te voegen reinigingsmiddelen.

