



- 1** Die Schäden rund um die Spüle wurden dem Reinigungspersonal angelastet ...
- 2** ... waren aber durch Nutzer verursacht, die mit Domestos handiert hatten.

TEEKÜCHE: TREFFPUNKT MIT KONFLIKTPOTENTIAL

WENN NUTZER DEM REINIGUNGSPERSONAL **IN DIE QUERE KOMMEN...**

Teeküchen sind Treffpunkte in verschiedensten Objekten. Sie zeichnen sich dadurch aus, dass viele Menschen diese Räume nutzen und sich zugleich in ganz unterschiedlicher Weise für die Räume und damit ihre Sauberkeit verantwortlich fühlen.

In der Praxis führt die geschilderte Situation leider oft zu Konflikten. Teeküchen werden zu neuralgischen (Sozial-) Räumen, in denen Dienstleister zur regelmäßigen Unterhaltsreinigung und Nutzer durch spontane Reinigung zusammenprallen.

Die unterschiedlichen Kenntnisse, Sichtweisen und Vorgehensweisen führen häufig zu Schäden an den verbauten Materialien, deren spezielle Eigenschaften den Nutzern und den mit der Reinigung beauftragten Unternehmen beziehungsweise deren Mitarbeitern

nicht oder nicht umfassend bekannt sind. Tauchen Schäden auf, geht es natürlich immer darum herauszufinden, wo die Ursache des Problems liegt.

Jeder von uns kennt Kratzer und darin eingelagerten Schmutz oder Verfärbungen in Waschbecken. Fehlerhafte und zu abrasive Reinigung durch Scheuermilche oder harte, kratzende Pads, sind meist die Ursache dafür. Diese Fehler sind in der Branche bekannt - leider werden sie immer wieder durch übereifrige Objektnutzer verursacht, die glauben, selbst Hand anlegen zu müssen. Der (falsche) Gedanke, dass Scheuerschwämme reinigen könnten, ist leider noch immer weit verbreitet. Diese Schwämme machen mehr kaputt, von Reinigung kann kaum die Rede sein.



Joachim Schupp
 ist Gebäudereinigermeister und Ö.b.u.v. Sachverständiger der Handwerkskammer Freiburg im Breisgau,
 Telefon 07665 94 228-0

GUT GEMEINT, ABER WENIG HILFREICH

Bei anderen Schäden scheint die Sachlage komplizierter, ist aber mit ein wenig Recherche bezüglich der verwendeten Reinigungsmitteln und der Beschaffenheit des Materials relativ gut aufzuklären. Dazu

ein aktuelles Beispiel: Der Zustand in einer Teeküche präsentierte sich dem Sachverständigen bei einer Objektbegehung wie in Bild 1 zu sehen: Helle Verfärbungen im Spritzbereich der Wandverkleidung und entlang der Silikonfugen um das Waschbecken.

Häßliche Schäden, die nach Ansicht des Objektgegners und der Benutzer der Teeküche durch den Dienstleister verursacht wurden.

Nach Prüfung der Reinigungsutensilien der zuständigen Reinigungskraft fanden sich keine Rückschlüsse auf die Ursache des Schadens zuließen. Bei einer Durchsicht der Schränke in der Teeküche fand der staunende Sachverständige im Unterschrank eine Sprühflasche Domestos (Bild 2). Der Reiniger wurde durch die Benutzer der Teeküche zur „Eigenreinigung“ verwendet.

PROFIS NICHT INS HANDWERK PFUSCHEN!

Auf Nachfrage, wie ein chlorhaltiger Reiniger in das Objekt gekommen sei, antwortete der Objektutzer, dass übereifriges eigenes Personal derartige Reiniger von zu Hause mitbrächten.

Die monierten Schäden hatten ihre Ursachen in den Schnittkanten der Arbeitsplatten aus Resopal, in der Regel eine Pressspanplatte oder Presspapiere mit Dekorfolie und als Finish ein Harz. Der chlorhaltige Reiniger ist an den nicht intakten Stellen der Silikonfugen durch Kapillarität an den Schnittkanten unter die durchsichtige Oberflächenschicht eingedrungen und hat dort die farbgebende Oberfläche ausgebleicht. Daher war auch jeglicher Reinigungsversuch erfolglos, da der Schaden unter der Nutzschiene liegt.

Die Empfehlung des Sachverständigen lautet in diesem Fall (und auch grundsätzlich) eindeutig: Ein generelles Mitbringverbot von Reinigern und Desinfektionsmitteln von kundeneigenem Personal!

SENSIBLE OBERFLÄCHEN AUS CORIAN

Ein immer mehr anzutreffendes Material in Teeküchen ist der Mineralwerkstoff Corian. Dieser besteht hauptsächlich aus Gibbsit, einem aluminiumhaltigen Mineral aus der Mineralklasse der Oxide und Hydroxide. Corian sieht ein wenig aus wie Marmor, die Härte des Materials entspricht der von Hartholz und damit es der Widerstandsfähigkeit von Stein allgemein oder gar Granit unterlegen.

In Bezug auf die Reinigung hat das Material einige Besonderheiten, die Dienstleister unbedingt beachten müssen.

Die Oberfläche mit einer Mohsschen Härte von etwa 2,5 bis 3,5 ist kratzempfindlich. Der Einsatz von scheuernden Mitteln und Utensilien ist grundsätzlich bedenklich. Entscheidend ist in diesem Hinblick der Glanzgrad (matt oder glänzend): Auf glänzenden Oberflächen sind Kratzer deutlicher sichtbar.

Wichtig bei Fleckentfernungen ist die Einwirkzeit der unerwünschten Substanz und wie zeitnah die Fleckentfernung stattfindet. Verdünnte Säuren und



Grundsätzlich sollte es Mitarbeitern des Kunden untersagt sein, Reinigungs- und Desinfektionsmittel mit ins Objekt zu bringen. Joachim Schupp

schwache Alkalien beschreibt der Hersteller als anwendbar, aber auch hier ist bei der Reinigung eine kurze Einwirkzeit geboten, um Schäden zu vermeiden.

Eine Wiederaufbereitung von zerkratzten Oberflächen wird als relativ einfach beschrieben, Erfahrungen zeigen jedoch einen hohen Aufwand bei Ausbesserungen. In der Regel finden sich die beschädigten Flächen unmittelbar an den Armaturen, Kanten oder Übergängen zu Wänden oder zu anderen Materialien.

Teeküchen sind neuralgische Räume bei der Reinigung und können leicht zum Konfliktfall zwischen Dienstleister und Auftraggeber werden. Hohe Leistungskennzahlen führen häufig dazu, dass in erster Linie der Dienstleister als Verursacher von Schäden ausgemacht wird. Viele unterschiedliche Materialien der zu reinigenden Oberflächen machen es dem Reinigungspersonal nicht immer leicht, effizient und gleichzeitig werterhaltend zu arbeiten. Hier ist Fachwissen gefragt.

Zugleich lohnt immer ein Blick auf die „Mitarbeit“ der Nutzerinnen und Nutzer der Räumlichkeiten, wie der vorliegende Fall zeigt. ■

Joachim Schupp

peter.hartmann@holzmann-medien.de

