



Nach einem Wasserschaden und einjähriger Generalsanierung wurde die Großküche der Lebenshilfe Werkstätte Gaimersheim völlig modernisiert.

# Bewährtes Küchenrezept: Entwässerung à la Edelstahl

In einer Großküche kommen nach einem Wasserschaden Entwässerungseinrichtungen aus Edelstahl zum Einsatz

Die Großküche der Lebenshilfe Werkstätte Gaimersheim (Bayern) musste nach einem Wasserschaden saniert werden. Jetzt kommen dort Bodenabläufe und Entwässerungsrinnen des Spezialisten Kessel SE + Co. KG zum Einsatz – aus Edelstahl.

Knapp 200 Menschen mit körperlichen und geistigen Einschränkungen werden in der 1991 eröffneten „Lebenshilfe Werkstätte Gaimersheim“ nach ihren individuellen Fähigkeiten beschäftigt. Das Wichtigste aus Sicht des Arbeitgebers: Sie sind nicht nur in der Gemeinschaft, sondern auch im Arbeitsmarkt mit einer eigenen Wertschöpfung vollständig integriert. So versorgen die zwölf Personen und ihre Betreuer der Großküche mit rund 300 frisch zubereiteten Mahlzeiten das eigene Haus sowie das Gymnasium in Gaimersheim. Ein Wasserschaden wurde genutzt, um bei der erforderlichen Generalsanierung mit einem Investitionsvolumen in Höhe von 1,8 Mio. Euro die Arbeitsbedingungen und -abläufe in der Küche zu optimieren.

## Herausforderung Generalsanierung

„Die Aufteilung der einzelnen Küchenbereiche haben wir für verbesserte Arbeits-

abläufe und kürzere Wege neu konzipiert. Dabei mussten für den hygienisch anspruchsvollen und reinigungsintensiven Küchenbetrieb auch die Ablauf- und Entwässerungstechnik erneuert und angepasst werden“, erläutert Küchenchef und Gruppenleiter Klaus Link.

„Eine Küchensanierung im Bestand ist entwässerungstechnisch oft eine Herausforderung“, weiß Günter Burkhardt, projektzuständiger Anwendungstechniker beim Entwässerungsspezialisten Kessel, und erklärt, warum das so ist: „Bei Sanierungen steht meistens nur ein sehr geringer Fußbodenaufbau zur Verfügung. In dieser Küche waren bei den Türen im Übergang vom Trocken- in den Nassbereich sowie im gesamten Raumplan auch fast keine Gefälleunterschiede vorhanden. Es waren also maßgeschneiderte und sehr flache Lösungen gefragt.“ Burkhardt verantwortet die Planung und Beratung und ist für das Aufmaß vor Ort zuständig. Da-

her kennt er die hohen Hygieneanforderungen in lebensmittelverarbeitenden Betrieben und professionellen Küchen. „Hier ist Edelstahl der Werkstoff erster Wahl.“

## Hochbeständig und langlebig

„Mit unserer Ablauftechnik in Standard-Edelstahl V2A oder hochwertigeren Varianten wie V4A bieten wir Entwässerungslösungen, die großen mechanischen Belastungen standhalten, aber gleichzeitig leicht, korrosionsbeständig und unempfindlich gegenüber Temperaturschwankungen, zahlreichen Chemikalien sowie Säuren sind“, so Rainer Kübler, Produktmanager für Ablauftechnik bei Kessel, über die Materialeigenschaften. „Edelstahl ist das hygienischste Material für die Küche und überzeugt mit einer langen Lebensdauer.“

In den sechs Türbereichen wurden 20 cm breite und bis zu 2,30 m lange, maßgefer-



Am Wagenwaschplatz übernimmt die Edelstahlbodenwanne in der Nennweite DN 100 die Entwässerung auch größerer Wassermengen.

Sanierungen im Bestand mit sehr geringem Fußbodenaufbau erfordern flache, maßgeschneiderte Entwässerungslösungen.

tigte V2A-Entwässerungsrinnen mit lose eingelegten, mehrteiligen V2A-Gitterrostabdeckungen mit Doppelgleitschutz installiert. Durch die Maschenweite von 30 x 10 mm ist der Gitterrost der Türinnen bis zur Belastungsklasse L15 (1.500 kg) mit geringeren Erschütterungen befahrbar. In der Wagenreinigung, der Spülküche sowie den Kessel- und Kochbereichen wurden ebenfalls rutschhemmende sowie engmaschige Gitterrostabdeckungen (23 x 23 mm) eingesetzt.

In den stärker beanspruchten Bereichen wurden Bodenabläufe aus Edelstahl in der Nennweite DN 100 und damit mit größerer Abflussleistung verbaut. Auch bei den reinigungsintensiven Kochstellen wurden die Rinnengrößen und damit auch das Auffangvolumen im neuen Küchenplan erhöht - mit positivem Nebeneffekt: „Reinigung und Wartung werden durch die Vergrößerung der Entwässerungsrinnen erheblich erleichtert. Die mit einem Handgriff herausnehmbaren Gitterrostabdeckungen kommen uns ebenfalls sehr entgegen“, freut sich Küchenchef Klaus Link über die vereinfachte Handhabung.

### Bodenhaftung im Bestand

Ein besonderes Augenmerk muss in Großküchen auf die Abdichtung der Entwässerungseinrichtung zur Dichtungsebene gelegt werden. Wie in Gaimersheim werden gerade bei Sanierungen im Bestand und geringen Aufbauhöhen oft nicht mehr Fliesen verlegt, sondern Bodenbeschichtungen eingesetzt. Kessel bietet hier mit unterschiedlichen Flanschvarianten schnittstellen- und normgerechte Lösungen, die individuell für den jeweiligen Bo-

denbelag ausgewählt werden können.

Fliesenleger können durch die Klebeflansche mit ihren Produkten direkt andichten, während Pressdichtungsflansche die Wasserdichtigkeit für Bahnenmaterial herstellen. „Wir haben auch Flanschhöhen von 6 mm im Programm, was gerade für fugenlose Bodenbeschichtungen mit erhöhtem Reinigungsbedarf wie hier in der Lebenshilfe-Küche gefragt ist“, so Rainer Kübler von Kessel.

Innerhalb eines Jahres war die Generalsanierung der Küche inklusive neuem Edel-

stahl-Entwässerungssystem abgeschlossen. Küchenchef Klaus Link: „Durch die Anpassungen und den kürzeren Wegen sind die Bedingungen und Abläufe optimiert und alle sind mit Spaß an der Arbeit. Diese Leidenschaft schmeckt man auch, wir werden für unsere frische und gute Küche regelmäßig gelobt.“

Bilder: Kessel

[www.kessel.at](http://www.kessel.at)



In den Türbereichen und in anderen Bereichen der Küche sind die individuell angepassten Edelstahlrinnen bis zur Belastungsklasse L15 (1500 kg) befahrbar.