

# Nicht an der Wand sparen!

Der Reinigungsaufwand einer Großküche kann durch geschickte Planung der Gebäudeausstattung auf ein Minimum reduziert werden. VdF-Fachplaner Günter Götz hat z. B. jüngst die hygienische Wandgestaltung innovativ gelöst.



**Strukturiert:** Die Oberfläche reduziert Schall und ist hygienisch zu reinigen.

**N**ehmen wir mal an: Der Architekt hat die Budgets für einen Gebäude-neubau zu niedrig angesetzt – es muss also gespart werden. Was ist aus seiner Sicht weniger wichtig? Die Technik und Ausstattung der Küche. „So kommt es, dass manche Küchenwände nur einen einfachen Farbanstrich erhalten. In diesem Fall werden jedoch niedrige Herstellungskosten gegen hohe Unterhaltskosten getauscht“, warnt VdF-Fachplaner Günter Götz. Leidtragende sind dann die Küchenkräfte. „Wirtschaftlichkeit ist natürlich das Wichtigste für einen Betrieb. Dennoch muss eine menschenwürdige und umweltgerechte Umsetzung unbedingt damit in Einklang stehen“, ergänzt der Geschäftsführer von Götz Gastroküchen, der gerne unkonventionelle Wege einschlägt. Dafür ist es wichtig, dass Bauherr, Architekt und Küchenfachplaner an

einem Strang ziehen. Jüngst entstand durch eine derartige Kooperation dann auch ein State of the art-Projekt in Sachen Wandverkleidung, das nicht auf den Klassiker Fliese setzt.

## Harz statt Fliese

Stattdessen entschied man sich, die Wände von Küche, Spül- und Nebenbereichen mit GfK-Platten von Hydewa, also aus glasfaserverstärktem Kunstharz, zu verkleiden. Diese werden direkt auf den Putz oder auf zementgebundene Wandverkleidungen – ohne Hohlraum, in dem sich Schmutz oder Ungeziefer sammeln kann – aufgeklebt. „Dank einer Breite von 1,2 Metern und unterschiedlichen Längen müssen die Platten in der Höhe nicht nochmals angesetzt werden. Das reduziert den Fugenteil um bis zu 90

Prozent. Die kritischen horizontalen Fugen, in denen sich Schmutz sammeln kann, entfallen“, erläutert Günter Götz einen großen Vorteil in Sachen Reinigung und ergänzt einen weiteren: „Öffnungen für Steckdosen oder Sanitäranschlüsse sind somit nicht mehr auf das Fliesenkreuz fixiert. Die Bohrungen werden einfach vor Ort erstellt.“

Zusätzlich sorgt die leicht unebene, aber porenfreie Oberfläche für eine spürbare Schallreduktion. Eine hygienische Reinigung ist trotzdem kein großer Aufwand: „Die Strukturierung erhöht die Kontaktzeit der aufgespritzten Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittel – das spart Chemie, Geld und schont die Umwelt.“ Nebeneffekt der Struktur: Das Personal empfindet den warmen und gebrochenen Farbton der Wände als sehr angenehm.

Wie sieht es aber mit den Investitionskosten aus? Laut Analyse des Architekten war der Basispreis für das Grundmaterial im Vergleich zu einem gleichwertigen Fliesenbelag etwa 12 Prozent höher. „Aber die kurze Verlegearbeit hat den Mehrpreis ausgeglichen und die Bauzeit verkürzt“, berichtet Günter Götz.

Sein Fazit: Grundsätzlich habe die Ausführung mit Fliesen noch ihre Berechtigung. Doch angesichts der jüngsten Erfahrungen sieht er „die Ausführung in der Plattenvariante in allen gewerblichen Küchen und den dazugehörigen Räumen, bei denen ein hoher Hygieneanspruch besteht, den Fliesen deutlich überlegen“. Das verbessere – zusammen mit einem Kunststoffboden – die Arbeitssituation enorm. „Jetzt müssen nur noch die Spülmaschinen leiser werden für ein ideales Arbeitsklima“, schließt er.

**Claudia Kirchner**