



Gesundheit

Gesundheit | Sicherheit | Energie

mK Meier-Kopp
Service

Mehr als Lüftung, Klima, Kälte!

Der Mensch benötigt rund 3 Liter Flüssigkeit, 1 kg Nahrung und etwa 10'000 Liter Luft pro Tag. Wir verbringen die meiste Zeit in geschlossenen Räumen. Frische, saubere Atemluft ist zwingend für unser Wohlbefinden. Schleimhautentzündungen, Atembeschwerden oder andere allergische Reaktionen sind nicht selten die Folgen von verschmutzten und schlecht gewarteten Lüftungsanlagen und Luftkanalsystemen.

Ein Schwerpunkt unseres Angebots liegt auf dem Hygiene- und Gesundheitsaspekt im Zusammenhang mit Lüftungsanlagen und deren Einfluss auf das Raumklima. Wir betrachten diesen Aspekt ganzheitlich und richten unsere Dienstleistungen gezielt darauf aus.

Jeder Betreiber von Lüftungsanlagen ist gemäss Arbeitsgesetz verpflichtet, die Gesundheit der Mitarbeitenden zu schützen. Dabei spielt die Luftqualität eine entscheidende Rolle. Mit einem auf das Objekt abgestimmten Hygienekonzept für Lüftungsanlagen wird diese Vorgabe erfüllt. Eine gesamtheitliche Betrachtungsweise bietet dem Benutzer wie aber auch Ihnen als Betreiber einen entscheidenden Mehrwert.

Wir übernehmen Verantwortung für Sie und sind Ihr Partner im Hygienebereich.

Neben der Sicherstellung der Arbeitssicherheit werden mit einem auf die Anlage abgestimmten Hygienekonzept zusätzliche Vorteile erreicht:

Mit frischer, sauberer Atemluft sinken die Krankheitstage. Die Konzentrationsfähigkeit und Arbeitsleistung der Mitarbeitenden steigen merklich.

Geforderte Produktions- und Hygienestandards im Unternehmen können garantiert, überwacht und protokolliert werden.

Die frühzeitige Erkennung von Mängeln an Lüftungs- und Klimaanlageanlagen ermöglicht eine vorausschauende und planbare (Re-) Investitionsstrategie.

Nicht zu unterschätzen ist der mögliche Imagegewinn gegenüber internen und externen Anspruchsgruppen. Das Konzept integriert sich somit optimal in bestehende Corporate Social Responsibility-Aktivitäten des Unternehmens.



Unsere Dienstleistungen

Ganzheitlicher Gebäudeunterhalt

Aufgrund der Vielzahl an Möglichkeiten gewährt nur ein auf das Objekt abgestimmtes Hygienekonzept den nötigen Erfolg. Gerne beraten wir Sie in der Umsetzung und Integration in Ihr bestehendes Gebäudeunterhaltskonzept. Damit wird der Nutzen Ihrer Investitionen in ein besseres Innenraumklima maximiert.

Wir legen grossen Wert darauf, für mögliche Massnahmen aus den Hygieneuntersuchungen individuelle Lösungen aufzuzeigen. Die hohe Fachkompetenz in unseren einzelnen Abteilungen garantiert eine professionelle Umsetzung.

Wir würden uns freuen, Sie auch bei der weiteren Vorgehensweise als ganzheitlicher Partner zu unterstützen.

Wir bieten übrigens auch Lüftungsreinigungsabos an.

Hygiene

In verunreinigten Lüftungssystemen können sich Bakterien und Schimmelpilze ungehindert vermehren. Ihre Beseitigung bedeutet weniger Krankheitstage und volle Konzentrationsfähigkeit. Mit einem sauberen Leitungsnetz profitieren Sie von frischer, keimfreier Atemluft und beugen gesundheitlichen Beschwerden vor.

Inspektion

Bei einer Inspektion verschaffen wir uns einen gründlichen Überblick über die aktuelle Situation und Ihre Bedürfnisse. Auf dieser Basis erstellen wir Ihnen eine strukturierte Übersicht mit entsprechender Handlungsempfehlung. Bei einer allfälligen Reinigung oder Desinfektion Ihrer Anlagen oder Komponenten bieten wir Ihnen mit unseren vielfältigen Reinigungstechniken die nötige Unterstützung.

Luftkeimzahlmessung

Mit einer Luftkeimzahlmessung werden in Lüftungs- und Klimaanlage die Keime in der Luft erfasst. Als optionale Ergänzung zur Hygieneinspektion VA104-01 wird damit ein detailliertes Bild der Anlage gewonnen. Bei dieser Messung soll der Nachweis erbracht werden, dass die Zuluft in die Räume nicht schlechter ist als die angesaugte Aussenluft. Dazu wird die Luftkeimbelastung der Aussenluft als Referenz gemessen und in Bezug zu den Messpunkten im Lüftungssystem gesetzt. Durch Luftkeimmessungen in den Räumen selber können zusätzliche Aussagen über mögliche weitere negative Einflussfaktoren auf das Raumklima gemacht werden. Eine genaue Erfassung Ihrer Bedürfnisse im Vorfeld sichert aussagekräftige Resultate zu.

Partikelmessung (Feinstaub)

Mit dieser Messmethode werden sämtliche Kleinstpartikel in der Luft erfasst. Die Unterteilung in einzelne Partikelgrössenbereiche ermöglicht ein differenziertes Bild auf die Luftqualität. Mit Partikelmessungen wird ebenfalls der Abscheidewirkungsgrad von lufttechnischen Anlagen überprüft und beurteilt. Auf dieser Basis können fundierte Aussagen über ein mögliches Verbesserungspotential in der Filtrierung gemacht werden. Für die Beurteilung der Raumluftqualität dienen die gewonnenen Ergebnisse als Qualitätsindikator.

Trockenreinigung

Mit rotierenden Bürsten lösen unsere Mitarbeiter Schmutz und Staub im Kanalsystem. Dieser wird mit Absauganlagen mit Feinfiltern aufgefangen und fachgerecht entsorgt. Bei der Reinigung werden Revisionsdeckel in Ihr Kanalnetz eingebaut. Diese können später jeweils einfach geöffnet werden und eignen sich für die regelmässige Sichtkontrolle.

Fettreinigung

In der Gastronomie wird mit der Abluft Fett in das Lüftungssystem transportiert. Auf die zum Teil starken Ablagerungen wird unser Fettlöser wie ein Rasierschaum aufgetragen. Dabei wird das Fett angelöst und mit Wasser herausgewaschen. Durch eine gewissenhafte Arbeitsweise und gründliches Abdecken können wir Ihnen die Küche wieder sauber übergeben.



Brandschutz / Unterhalt

Die Ablagerungen von Staub und Schmutz im Leitungsnetz stellen ein hohes Brandrisiko dar. Mit einem sauberen Leitungsnetz profitieren Sie von einem höheren Brandschutz. Bei der Reinigung der Brandschutzklappen wird deren Funktion ebenfalls getestet. Wir planen für Sie die Wartungs- und Reinigungsarbeiten Ihrer Lüftungsanlagen und garantieren einen reibungslosen und effizienten Betrieb Ihrer Anlagen. Wir unterstützen Sie, wenn es um umfassende Planung der Wartungs- und Reinigungsarbeiten Ihrer Lüftungsanlagen geht.

Gerüche

Nicht zu unterschätzen sind die möglichen negativen Auswirkungen von Geruchsemissionen. Diese können aufgrund von hygienischen Verunreinigungen bei Produktionsanlagen oder im Küchenbereich auftreten. Mit einer detaillierten Analyse und Eingrenzung der Ursache können Massnahmen wirkungsvoll geplant und umgesetzt werden. Gerne zeigen wir Ihnen Möglichkeiten zur Vermeidung von Geruchsemissionen auf.

Deckenreinigungen

Wir reinigen Deckenplatten inkl. der Deckeneinbauten. Die Reinigung hat eine desinfizierende Wirkung und ist periodisch notwendig. Durch die Reinigung von Kühl- und Druckdecken (Kühlelemente) wird der Wirkungsgrad verbessert und der Betrieb energetisch optimiert. Ausserdem prüfen und ersetzen wir Dämmungen in Hohldecken.

Energieverbrauch

Mit einem sauberen Leitungsnetz reduzieren Sie ihre Energiekosten. Staubablagerungen und Schmutz verursachen einen unnötig hohen Widerstand Ihrer Lüftungsanlage.



Allgemeine Grundlagen und Anforderungen in der SIA 382/1 Norm

In der Grundlagnorm für Lüftungs- und Klimaanlage werden detailliertere Angaben über den Bau und Unterhalt definiert. Dabei werden auch klimaphysikalische Parameter wie Temperatur, relative Luftfeuchte und CO₂ vorgegeben. In der Norm wird als Hygieneanforderung auf die SWKI-Richtlinie VA104-01 verwiesen.

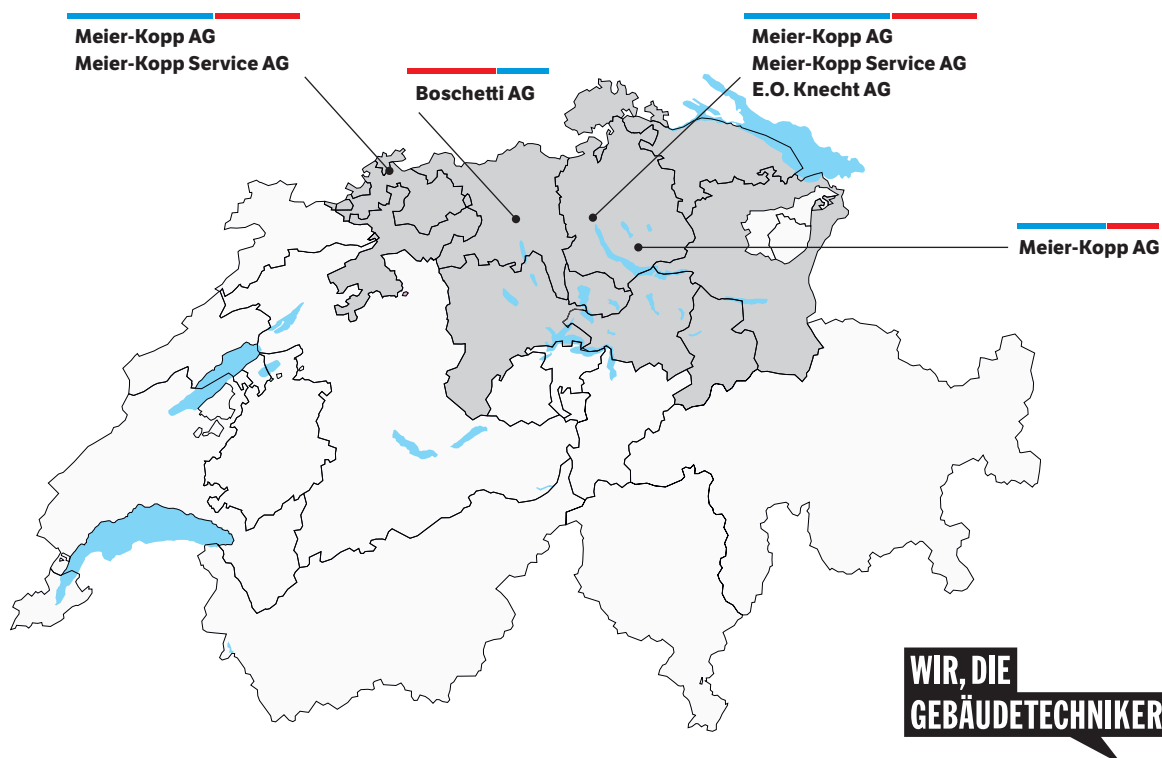
SWKI Richtlinie VA104-01 – Hygiene-Anforderungen an raumlufttechnische Anlagen und Geräte

In der Richtlinie werden zusätzlich die hygienischen Anforderungen definiert. Dabei werden auch Vorgaben in Bezug auf den Unterhalt und die Kontrollintervalle von Lüftungsanlagen gemacht. Der Nachweis der ausgeführten Arbeiten wird vorausgesetzt. Damit soll jederzeit ein hygienisch einwandfreier Betrieb gewährleistet werden.

Gerne informieren wir Sie im Detail und erarbeiten mit Ihnen ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Unterhaltskonzept. In der Richtlinie ist als Massnahme eine Hygieneinspektion festgesetzt.

Hygieneinspektion gemäss SWKI Richtlinie VA104-01

Bei einer Hygieneinspektion wird die Anlage visuell und mikrobiologisch gemäss Vorgaben der Richtlinie SWKI VA104-01 überprüft. Dabei werden aus den Ergebnissen konkrete Handlungsempfehlungen wie auch ein Tätigkeitsplan für das technische Personal (visuelle Kontrolle) erstellt. Das Intervall für die Durchführung der Hygieneinspektionen ist für Anlagen ohne Befeuchtung auf 3 Jahre festgesetzt. Bei Anlagen mit Befeuchtung reduziert sich das Intervall auf 2 Jahre.



Meier-Kopp Gruppe

Die Meier-Kopp Gruppe bietet mit den Firmen Boschetti AG, E.O. Knecht AG, Meier-Kopp AG und Meier-Kopp Service AG ein gesamtheitliches Dienstleistungs-Portfolio im Bereich Gebäudetechnik und unterstützt deren Tochtergesellschaften in den zentralen Diensten. Eine dezentrale Ausrichtung ermöglicht es den einzelnen Unternehmen regional und flexibel in den lokalen Märkten zu agieren und so starke und langfristige Partnerschaften mit Kunden, Lieferanten und Partnern zu pflegen.

Meier-Kopp Service AG – Gesundheit | Sicherheit | Energie

ZÜRICH (HAUPTSITZ)

Aargauerstrasse 180
8048 Zürich
Telefon 044 439 99 66
info@meier-kopp-service.ch
www.meier-kopp-service.ch

REINACH BL

Christoph Merian-Ring 23
4153 Reinach BL
Telefon 061 716 50 50
reinach@meier-kopp-service.ch

Meier-Kopp Gruppe – Profis der Gebäudetechnik

Aargauerstrasse 180, 8048 Zürich
Telefon 044 439 99 69
info@meier-kopp-gruppe.ch
www.meier-kopp-gruppe.ch

