

difference

ČASOPIS KÄRCHER

01 | 2019

CHUŤOVÝ ZÁŽITEK

Jídlo a pití

KRÁLOVNA VINNÉHO SKLEPA

Vinařství
v Toskánsku

PO STOPÁCH PLNĚNÝCH TAŠTIČEK

Hygiena v potravinářském
průmyslu

ČISTÁ VODA JE ŽIVOT

Mikroplasty:
učme se od zvířat





› 01 | 2019

Milé čtenářky, milí čtenáři,

ve firmě je to často jako v zemědělství. Je třeba dělat přípravy, které se vyplatí až za několik let. Já sám jsem v zemědělství vyrostl a ještě dneska obhospodařuji malou vinici. Vždycky když stojím na vinici, těším se na okamžik, až se příroda na jaře probudí a vinná réva pokvete. O roky později, když si nalévám sklenici vína, vím, že se práce vyplatila. Podobně na tom určitě je mladá enoložka, kterou jsme našli na tradiční vinici La Braccessa v Toskánsku.

Kromě toho v tomto vydání vysvětlíme, jak přispívá dodržování čistoty a hygieny k tomu, abychom si mohli bez starostí pochutnávat na jídle. A s Leandrou Hamann, držitelkou ocenění Alfreda Kärchera za rok 2017, jsme hovořili o znečištění vody mikroplasty. A nakonec vás budeme informovat o Dni poděkování „Thank Your Cleaner Day“ a zaměříme se na lidi, kteří se denně starají o to, aby bylo naše životní a pracovní prostředí čisté a bezpečné.

Přeji vám hezkou zábavu při čtení.

Váš Hartmut Jenner
předseda představenstva
Alfred Kärcher SE & Co. KG



06



12



24

02
03

difference 01 | 2019

04

JÍDLO A PITÍ

Data a fakta

06

KRÁLOVNA VINNÉHO SKLEPA

Vinařství v Toskánsku

12

PO STOPÁCH PLNĚNÝCH TAŠTIČEK

Hygiena v potravinářském průmyslu

18

NOVINKY

Aktuální hity z programu Kärcher

23

MÍČ SE KUTÁLÍ

Kärcher a Liga mistrů AFC

24

ČISTÁ VODA JE ŽIVOT

Mikroplasty: učme se od zvířat

28

ČISTÁ KUCHYŇ, VÝTEČNÉ JÍDLO

Regionální lahůdky a tipy pro čistou
kuchyň

34

ZASLOUŽENÉ PODĚKOVÁNÍ

„Thank Your Cleaner Day“

35

IMPRESUM

Z OBLASTI POTRAVIN

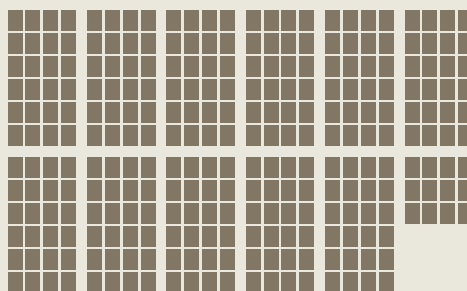
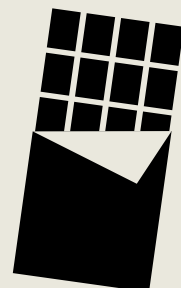


800 POKRMŮ

Modulární systémy polní kuchyně Kärcher Futuretech, připravené k použití za méně než 30 minut, připraví v případě katastrofy jednoduché pokrmy až pro 800 osob.

11,5 KG ČOKOLÁDY

Každý Němec sní průměrně 11,5 kg čokolády za rok – světový rekord! V kanceláři často slouží k uklidnění nervů. Pokud se kousek ocitne na košili, je třeba rychle reagovat. O první pomoc se postará kapka mycího prostředku na nádobí a teplá voda.



54,26 LITRU VÍNA

Statisticky vypije každý obyvatel Vatikánu každý rok 54,26 litru vína. Na skvrnu od červeného vína na koberci existuje spousta domácích prostředků. Prášek do pečiva, sůl a podobné přicházejí sice v úvahu jako první pomoc; pro úplné odstranění skvrny je ale třeba sáhnout po tepovači.



350 000 LITRŮ VODY



Hybridní systém na úpravu vody spojuje ultrafiltrační techniku a reverzní osmózu. Tímto způsobem získají zařízení Futuretech pro mobilní použití za jeden den až 350 000 litrů mikrobiálně a virově nezávadné pitné vody bez částic z téměř každého zdroje surové vody.

15 000 ŽVÝKAČEK

Každý den skončí na ulicích a náměstích v Římě 15 000 žvýkaček. Úklid města s tím má plné ruce práce. S vysokotlakým čističem nebo mobilním parním čističem je lze odstranit beze zbytků.



1,5 MILIARDY LÁHVÍ COCA-COLY

Denně se na celém světě prodá 1,5 miliardy láhví Coca-Coly. Aby se nezkazila chuť, musí být ve výrobě zabezpečená čistota. I ty nejmenší nečistoty mohou mít obrovské následky.





Vinice La Braccessa, Toskánsko

KRÁLOVNA VINNÉHO SKLEPA

Již ve středověku zrála vinná réva, ze které se vyrábí špičková červená vína, na svazích vinice La Braccessa na prudkém italském slunci, které bylo minulé léto obzvláště vydatné. V současné době hrozny zrají pod pečlivým dozorem enoložky Fiammy Cecchieri, která má ve vinném sklepě plné ruce práce.





Je mimořádné ráno. Jemné světlo si proráží cestu, nad svahy se jako jemný závoj vznáší opar. Slunce se decentně drží v pozadí, na rozdíl od předchozích horkých týdnů, během kterých v tomto létě století zrálý hrozný za jeho plné síly.

Fiamma Cecchieri hledí na podzimní idylu. Je to pro ni nejkrásnější doba v roce. Jednak se po vinobraní vrací na vinici La Braccisca trocha klidu. Malebná vinice leží na jihu Toskánska v jedné z nejlepších vinařských oblastí Itálie, půl hodiny od středověkých měst Montepulciano a Cortona.

Fiamma je enoložka a sklepništrýně na tradiční vinici, kde se na historických svazích

pěstuje vinná réva pro výrobu červeného vína. „Po sklizni je to pocit jako po výstupu na vrchol, když se člověk může kochat úžasným výhledem,“ říká 29letá žena a otevírá dveře do vinného sklepa.

508

HEKTARŮ
ZABÍRÁ VINICE
LA BRACCISCA.

Většinu času tráví Fiamma ve sklepních prostorech s velkými nádržemi z ušlechtilé oceli nebo

v barikovém sklepe, kde zraje ušlechtilý mok v dubových sudech. Ráno nejprve kontroluje stav nejmladších vín v nově naplněných nádržích.

Fiamma ochutnává všechny vzorky, vyhodnocuje analýzy a rozhoduje, jak se bude postupovat dál. Odbornice si během velmi krátké doby získala velký respekt ve světě vinařství, kterému dominují muži. Kolegové ji s pomkrkáváním nazývají královnou vinného sklepa. Matteo a Leonardo právě stáčejí víno z nádrže.

Jedna vinice, dvě prvotřídní oblasti původu

V Itálii platí u vína přísná pravidla. Pouze špičkové výrobky z určitých pěstitelských oblastí se schválenými druhy vinné révy

» Po sklizni je to pocit jako po výstupu na vrchol. «

Fiamma Cecchieri, La Braccessa



.....
Jakmile jsou hrozny sklizené, začíná práce Fiammy, dokud není víno v láhvi

získávají označení DOC, nebo ještě vyšší pečeť DOCG. La Braccessa je přitom jedinečná – vinařství vyrábí špičková vína ve dvou určených oblastech původu, které jsou velmi blízko, a přesto zcela odlišné.

Víno se zde pěstovalo již ve středověku. Starodávná hlavní oblast těchto pozemků se rozkládá na více než sto hektarech až k Montepulcianu. Z tradiční odrůdy vinné révy Sangiovese, která se pěstuje na toskánských svazích, se vyrábí Vino Nobile di Montepulciano, které má ceněné označení DOCG, a nazývá se tak zřejmě díky tomu, že si prý kdysi už papež rezervoval toto „ušlechtilé víno“.

V oblasti kolem Cortony pěstuje vinařství především Syrah, odrůdu



PĚT FAKTŮ K TOSKÁNSKU

- Region ve střední Itálii je považovaný za historickou a významnou kulturní oblast.
- Toskánsko je známé svými tradičními vinicemi a silnými červenými víny.
- Kromě pěstování vína jsou pro hospodářství tohoto regionu charakteristické výroba olivového oleje a turismus.
- Hlavní město Toskánska je Florencie, která je považována za kolébku renesance.
- Toskánská kuchyně je velmi rozmanitá. Nesmí v ní chybět kvalitní olivový olej a ušlechtilá vína.

» Vnitřek dřevěných sudů musí být dokonale čistý. Víno nasává nežádoucí látky jako houba. «

Fiamma Cecchieri, La Braccessa



.....
Každý sud se před plněním čistí. Podlahové mycí stroje s odsáváním zajišťují ve vinařství čisté podlahy, zde v pohostinském prostoru



ČIŠTĚNÍ V LA BRACCESCA

Čištění hraje při výrobě vína velkou roli. Všechny transportní nádoby a nádrže, které přijdou do kontaktu s hroznou nebo vínem, musí být dokonale čisté. To v La Braccessa zabezpečují vysokotlaké čističe s ohřevem a bez ohřevu se speciálním příslušenstvím, jako je čistič sudů. V pohostinském prostoru ve vinařství jsou přijímáni zákazníci a konají se zde ochutnávky vína. Pro zabezpečení udržovaného, čistého vzhledu se zde používá podlahový mycí stroj s odsáváním Kärcher.

s bohatým aromatem, která nemá kořeny v této oblasti. La Braccessa se tak na italských svazích vydává mezinárodním směrem a vyrábí víno s přívlastkem, které se tak může nově vyvíjet.

Ve vinném sklepě Fiamma s nesmírnou pečlivostí zušlechťuje a vytváří charakter plodů. „Jen tak můžu uplatňovat svou vášeň pro víno a dosáhnout rozdílu,“ říká rodilá Florentanka. Svou vědeckou odbornost získala během pěti let na vinařské vysoké škole ve Florencii a v Asti. Ale ochutnávání a vnímání vína se nevyučuje. Fiamma se směje. To se člověk naučí jen neúnavným ochutnáváním.

Vědomosti, zkušenosti a pečlivost

Po studiu si své smysly tříbila na Novém Zélandu a ve vinařstvích

v Itálii, například v oblasti původu odrůdy Chianti Classico. Ale vášeň, tu musí mít člověk v krvi. Dědeček vyráběl víno v oblasti Montepulciano. Jako holčička byla nadšená etiketami na láhvích, které si s oblibou obkreslovala. Dneska dělá ve volném čase CrossFit nebo lyžuje – pokud nenavštěvuje jiná vinařství, jako minulý týden v Lombardii.

Když se skládají čerstvé hrozny, je to hektické. První hodiny jsou extrémně důležité a ovlivňují všechny další procesy. Elementární jsou pak speciální dubové sudy, bariky. La Braccessa, která patří již téměř 30 let k vinařství Antinori, a tedy k jedné z nejstarších vinařských rodin na světě, používá sudy z francouzského dubu na Syrah, z maďarského na Sangiovese.



Kromě původu má na styl a chuť vína vliv také velikost a stáří. Především se ale musí dubové dřevo pečlivě vyčistit, aby se zabránilo tomu, že by ničivé mikroorganismy zmařily choulostivý proces zrání.

12

MĚSÍCŮ
ZŮSTÁVÁ VÍNO NOBILE
V DUBOVÉM SUDU.

Důkladné čištění před každým plněním
Ve vrcholné fázi se sudy neustále znovu plní. Pokaždé se musí

vnitřek sudu co možná nejrychleji připravit. Za tímto účelem se do zátkovnice sudu zavede čistič sudů, speciální příslušenství pro vysokotlaký čistič. Rotující stříkácí hlavice stejnoměrně a důkladně vyčistí vnitřek sudu. Poté se pomocí čističe sudů vysaje ze sudu voda. „Organický materiál musí být dokonale čistý, víno nasává nežádoucí látky jako houba,“ říká Fiamma.

V prostorném barikovém sklepě je chladno, vlhkost vzduchu je regulována automaticky. Nejdéle zůstává v dřevěných sudech Víno Nobile; do láhví se stáčí až za rok. Potom se ještě dvanáct měsíců nechává zrát ve sklepě, jeho nejušlechtlejší varianta s označením Riserva dokonce minimálně 24 měsíců.

Vybrané sudy pro špičková vína jsou velké a starší – jejich vliv na chuť je nepatrný. Koneckonců Fiamma nechce klasické toskánské víno měnit.

„Toto víno by mělo hovořit samo o sobě,“ říká Fiamma. „Rubínově červená a vyvážená špičková vína z poslední sklizně získají jen nádech dubu.“ Za dva, tři roky, až budou zralá do takové rozjímavé pohody, s jakou se sklání zapadající toskánské slunce před následujícím dnem a loučí se s Fiammou před její cestou domů. ■



Fiamma v La Braccessa na videu
www.kaercher.com/difference





PO STOPÁCH PLNĚNÝCH TAŠTIČEK

Neboli: Co má chuťový zážitek společného s čisticí technikou.

Plněné taštičky „Maultaschen“ a Kärcher mají jedno společné, pocházejí ze Švábska a jsou mezinárodní. Neboť výrobky Kärcher jsou stejně jako lahůdky zabalené v těstě oblíbené na celém světě: V Africe jsou to Sambusa, v Asii Wan Tan a v Jižní Americe Empanadas. Dostatečný důvod pro malou cestu, která ukáže, proč kulinářství spojuje a jak si díky čisticí technice bezstarostně pochutnáváme.

Na začátku bylo zemědělství:

PŘÍSADY

➤ Strava je dnes už mnohem víc než pouhé uspokojování základních potřeb - spotřebitelé dnes na celém světě přikládají velký význam tomu, aby mohli produkty konzumovat bez obav. Výrobní procesy od pěstování obilí přes chov dobytka až po zpracování musí být bezpečné a splňovat přísné hygienické požadavky (viz odstavec: Standardy a normy). Co to ale přesně znamená?

Na příkladu švábské plněné taštičky (tzv. Maultasche) lze ukázat, že dokonce i místní pokrm představuje pro všechny zúčastněné velkou výzvu. Podle klasického receptu je v ní maso, chléb, špenát a koření. Takže se to týká různých oblastí zemědělství.

U obilí panuje speciální situace, protože především skladovací hala musí být velmi čistá. Důvod: Mouka se pro pekárny a potravinářský průmysl vyrábí teprve několik dní před dalším použitím, protože ji lze v kvalitě požadované pro velkovýrobu udržet pouze krátce. Obilí se proto musí skladovat s maximální pečlivostí.

Při čištění potřebných hal se pokud možno nepoužívá voda, protože je mimořádně důležité sucho. Používají se proto především vysavače a zametací stroje.

U chovu dobytka se náročnost ohledně hygieny liší podle jednotlivých zvířat. Hovězí dobytek je poměrně nekomplikovaný a odolný, u telat se ale budovy, krmicí zařízení a vedení vody před ustájením důkladně čistí a dezinfikují pomocí vysokotlakých čističů s ohřevem. Také u prasat panují velmi vysoké požadavky na čištění, jak ve stájích, tak také v přepravních prostředcích na zvířata - včetně pravidelné dezinfekce.

Špenát je produkt, který jde rychle z pole do zpracování. Při dodržování vysokých hygienických standardů uplyne mezi sklizní a procesem zmrazení jen několik hodin, aby se produkt dostal ke spotřebiteli plný vitamínů. ■





Když musí maso do kutru:

CHOROBOPLODNÉ ZÁRODKY NEMAJÍ ŠANCI

➤ Pro výrobu náplně do švábských plněných taštiček je zapotřebí mimo jiné jemné mleté maso a dílo. Při zpracování masa se musí účinně potírat choroboplodné zárodky bakterie, poté je nutné dokonale odstranit zbytky čisticích prostředků. Výrobní zařízení a prostory se proto denně po skončení práce musí rozsáhle vyčistit a vydezinfikovat.

Nejprve se výrobní stroje odstaví a odstraní se demontovatelné díly, aby bylo možné se dostat ke všem znečištěným místům a důkladně stroje vyčistit. Při následujícím hrubém čištění se pomocí vysokotlakého čističe odstraní samotnou horkou vodou viditelné zbytky masa. Poté je třeba provést důkladné vyčištění pomocí speciálních hygienických vysokotlakých čističů. Jsou z ušlechtilé oceli a mají vysokotlaké hadice odolné vůči živočišnému tuku. Smícháním vody a vhodného čisticího prostředku vznikne pěna, která se nanáší na výrobní stroje, stěny, podlahy a šachty. Na rozdíl od tekutých čisticích prostředků pěna výrazně lépe, a především déle ulpívá i na svislých plochách. Po stanovené době působení se pěna opláchně horkou vodou. Poslední krok představuje dezinfekce a následné opláchnutí čistou vodou z vodovodu.

Aby bylo možné tento náročný čistící proces provádět efektivně, používají četná jatka stacionární vysokotlaké zařízení s více odběrnými místy. Podle potřeby je přitom možné pracovat s horkou vodou a dávkováním chemie. Na špatně přístupných místech, jako například ve spárách mezi dlaždicemi, na transportních pásech nebo jiných součástech, které jsou v kontaktu s produkty, zabezpečují potřebnou čistotu parní čističe s certifikovanou dezinfekcí a certifikací HACEK. Pomocí horké páry lze bez jakékoli chemie odstranit úporné nečistoty, jako tuky, oleje nebo vodní kámen, které jsou živnou půdou pro choroboplodné zárodky a bakterie. ■

STANDARDSY A NORMY: STRUČNÝ PŘEHLED

V potravinářském průmyslu existují četné normy a standardy. K důležitým patří systém řízení kvality HACEK (Hazard Analysis and Critical Control Points), standardy pro potraviny, produkty a služby IFS (International Featured Standards) a mezinárodně platná norma pro bezpečnost potravin ISO 22000. Pro mobilní nádrže, kontejnery a síla platí předpisy dokumentace ECD (European Cleaning Document), vydané institucí Deutscher Verband für Tankinnenreinigung e. V. (DVTI) a příslušným evropským zastřešujícím svazem (EFTCO). Také pro chov zvířat platí různé předpisy, například SMĚRNICE RADY 2008/120/ES z 18. prosince 2008 o minimálních požadavcích pro ochranu prasat.



Výbušné těsto:

HYGIENA U PRACHU Z MOUKY

➤ Podle pověsti schovávali Švábové maso do těsta taštiček, aby mohli během půstu jíst maso – odtud pochází název „Herrgottsbscheiße“*, což by se do češtiny dalo přeložit jako boží šidítka. Těsto je tedy důležitou součástí této švábské speciality, která při výrobě představuje výzvu především kvůli prachu z mouky. Ten představuje nebezpečí výbuchu, usazuje se na součástech strojů a zkracuje jejich životnost.

Stacionární odsávací zařízení s certifikací ATEX odsávají prach z mouky ihned během výroby těsta. Směrnice ATEX 2014/34/EU (Atmosphères Explosives) stanovuje, které stroje se smí používat v prostorech, ve kterých hrozí nebezpečí výbuchu. Navíc existují mobilní vysavače s žáruvzdornými hadicemi odolnými až do 200 °C, které se používají pro průběžné čištění pecí.

Pro odstranění zaschlých zbytků těsta z dopravních pásů a výrobních strojů se při základním čištění pracuje se suchým ledem. Velká výhoda spočívá v tom, že se stroj nemusí rozebírat, protože čištění je možné přímo při výrobním procesu.

Pelety ze zmrazeného oxidu uhličitého s teplotou -79 °C přitom pohání stlačený vzduch. Při dopadnutí na čištěný povrch se povrch silně ochladí, povlak z nečistot popraská a lze ho jednoduše odstranit.

Voda se používá pouze při závěrečném denním čištění, aby byla zajištěná důkladná čistota. Za tímto účelem jsou nainstalována buď stacionární vysokotlaká zařízení s více odběrnými místy, nebo se používají jednotlivá mobilní zařízení. ■

* Toto žertovné označení plněné taštičky je založené na tom, že se Bûh obalamutí zelenou barvou náplně, která obsahuje maso, a zabalením do těsta.

VŠECHNO SE SPOJÍ

Na konci se musí dát těsto a náplň dohromady, aby spotřebitelé mohli potom v regálu v supermarketu sáhnout po balení plněných taštiček. Přitom se spojí přísady s různými vlastnostmi, takže nebezpečí křížové kontaminace roste. Vysavače pro vysávání mokrých a suchých nečistot s nádobami z ušlechtilé oceli odstraňují nečistoty z transportních pásů, výrobních zařízení a podlah. Rovněž se používají hygienické

vysokotlaké čističe v provedení z nerezavějící ušlechtilé oceli, které jsou odolné vůči horké vodě do 85 °C a mají dvě nádrže na čisticí prostředky s funkcí oplachování čistou vodou. Velké plochy lze efektivně a hospodárně čistit pomocí zametacích strojů s odsáváním a zametacích podlahových mycích strojů s odsáváním. Díky použití vhodné čisticí techniky je tedy i ve finální výrobě plněných taštiček zabezpečena potřebná hygiena. ■

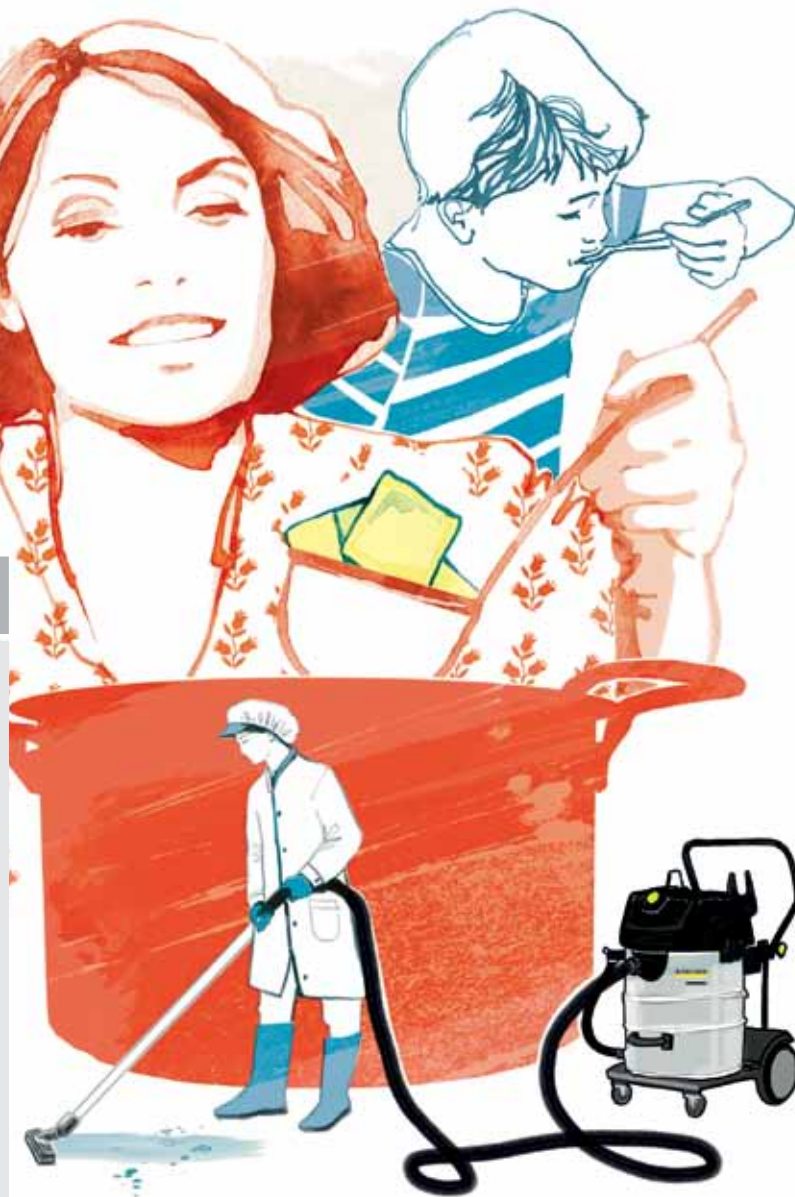
PLNĚNÉ TAŠTIČKY NA CELÉM SVĚTĚ: JAK SI POCHUTNAT

Jeden z největších výrobců plněných taštiček, tzv. **Maultaschen**, v Německu vyváží tuto švábskou specialitu celkem do 21 zemí, mimo jiné do Japonska, Francie a do USA. Svě milovníky mají připravené klasicky v zeleninovém vývaru, ale také zapečené se sýrem a v rajské omáčce.

Když se podíváme do Asie, s německými Maultaschen jsou srovnatelné čínské **Wan Tan**. V pšeničném těstovinovém těstě se skrývají náplně z jemně mletého masa, mořské plody a zelenina.

Přesuneme-li se do Jižní Ameriky, zde najdeme **Empanadas**, které se s oblibou konzumují také ve Španělsku. Recepty se silně liší, přičemž těsto se vyrábí většinou z pšeničné nebo kukuřičné mouky. V něm je v závislosti na regionu skryté hovězí, kuřecí nebo vepřové maso, někdy smíchané s rýží; alternativně také šunka a sýr nebo tuňák.

V Africe se velké oblibě těší **Sambusa (také: Samosa)**. V těstě jarních závitků se skrývá náplň z mletého hovězího masa s cibulí, pórkem a česnekem a dále kořením, jako římským kmínem a kardamonem.



Lahodné plněné taštičky z našich jídeln
Kärcher na celém světě:
www.kaercher.com/difference

Aktuální hity
z programu Kärcher

NOVINKY



Mírné vibrace pro odstraňování nečistot
z hladkých povrchů, pracovní tlak 1 000 bar
pro zbavení těžkého zařízení úporných zbytků.
Pro každý problém při čištění správné řešení.
Technika Kärcher vytyčuje laťku pro soukromé
uživatele i profesionály.

Professional

NT 30/1 Ap L

Mnohostranný vysavač pro vysávání
mokrých a suchých nečistot



Home & Garden

WV 6 PLUS

Čistič oken s dlouhou
flexibilní sací stěrkou



Home & Garden

K 2 BATTERY

Výkonný akumulátorový
vysokotlaký čistič



Professional

HD 9/100-4 CAGE ADV

Vysokotlaký čistič s extrémním tlakem
nedá úporným nečistotám šanci





OKNA BEZE ŠMOUH DO POSLEDNÍHO ROHU: WV 6 PLUS



- I velká okna až k podlaze lze čistit vysáváním jedním tahem.
- Díky flexibilní sací stěrce nepředstavuje čištění až ke kraji žádný problém.
- Lehce zakřivené povrchy, jako čelní skla, lze snadno čistit pomocí flexibilní sací stěrky.
- Jediný čistič oken s displejem, na kterém se s minutovou přesností zobrazuje zbývající doba chodu baterie.
- Doba chodu baterie přibližně 100 minut je nejdelší na trhu.
- Na jedno nabití baterie lze vyčistit plochu cca 300 metrů čtverečních.

kaercher.com/home-garden



ZVLÁDNE JAKÉKOLI NEČISTOTY: NT 30/1 Ap L



- Zdokonalený poloautomatický systém čištění filtru.
- Odnímatelný kryt filtru umožňuje bezprašné vyjímání filtru.
- Plochá hlava vysavače je opatřena držáky na příslušenství a elektrické nářadí.
- Vhodný pro použití u různých cílových skupin.
- Důmyslná koncepce uložení příslušenství.

kaercher.com/professional



IMPONUJÍCÍ ČISTICÍ VÝKON: HD 9/100-4 CAGE ADV



- S pracovním tlakem 1 000 bar uvolňuje i úporné nečistoty, jako zbytky betonu nebo korozi.
- Výkonné čerpadlo od specialisty na maximální tlak WOMA.
- Plunžr ze slinutého karbidu a další opotřebené díly lze rychle vyměnit.
- Automatický redukční tlakový ventil snižuje při zavření pistolí tlak v hadici.
- Velmi kompaktní konstrukce, se čtyřmi velkými koly a hákem pro jeřáb pro snadný transport.

kaercher.com/professional



RYCHLE PO RUCE: K 2 BATTERY



- Srovnatelný výkon jako kabelový vysokotlaký čistič.
- 36V baterie umožňuje flexibilní práci nezávisle na elektrické síti.
- Na baterii se zobrazuje zbývající doba chodu v minutách.
- Baterie a nabíječka jsou součástí dodávky varianty Set.
- Jednoduché uložení, kompletní příslušenství je umístěné na stroji.
- Se sací hadicí, kterou lze zakoupit volitelně, pracuje nezávisle na pevné vodovodní přípojce.

kaercher.com/home-garden

Home & Garden

WD 3 BATTERY PREMIUM

.....
Bateriový
multifunkční vysavač
.....



Professional

HD 9/23 Ge/De Tr1

.....
Přívěsný vysokotlaký čistič bez ohřevu
pro soběstačné použití
.....



Professional

HD 8/18-4 M CAGE

.....
Vysokotlaký čistič střední třídy
v provedení Cage
.....



Home & Garden

KV 4

.....
Vibrační bateriový čistič pro hladké povrchy
skvěle doplňuje čistič oken
.....





POUŽITELNÝ KDEKOLI: HD 9/23 Ge/De Tr1



- S benzínovým nebo naftovým motorem nádrží na vodu o objemu 1 000 litrů umožňuje soběstačné použití.
- Velká nádrž zabezpečuje dobu čištění minimálně hodinu při plném výkonu.
- Spousta možností konfigurace pro různé potřeby zákazníků.
- Volitelný buben na navijení hadice s vysokotlakou hadicí o délce až 50 metrů.
- Jako přívěsný vysokotlaký čistič se jednoduše přepravuje a lze ho použít kdykoli a kdekoli.

kaercher.com/professional



VELKÝ VÝKON, VYSOKÁ FLEXIBILITA: WD 3 BATTERY PREMIUM



- Vysoký sací výkon pro intenzivní výsledek čištění.
- Velmi mnohostranné použití: vysává suché i mokré nečistoty, aniž by se musel měnit filtr.
- Maximálně neomezený pohyb: bez omezení kabelem nebo kvůli chybějícím zásuvkám.
- Výměnná 36V baterie, která zobrazuje zbývající dobu chodu.
- Baterie a nabíječka jsou součástí dodávky varianty Set.
- Příslušenství je uloženo přímo na stroji a je vždy po ruce.
- Praktická funkce fukaru pro místa, na kterých není možné vysávání.

kaercher.com/home-garden



ČISTÉ ŘEŠENÍ PRO HLADKÉ POVRCHY: KV 4



- Uvolňuje nečistoty a stírá je v jednom kroku, zcela bez míšení.
- Ovládání je díky pouze dvěma tlačítkům, pro vibrace a automatický přívod vody, neuvěřitelně jednoduché a intuitivní.
- Vibrace umožňují obzvláště důkladné odstranění nečistot bez námahy.
- Čistí hladké povrchy, jako okna, zrcadla, varné desky a dlaždice.

kaercher.com/home-garden



PRO NÁROČNÉ POUŽITÍ: HD 8/18-4 M CAGE



- Mimořádně robustní vysokotlaký čistič bez ohřevu se stabilním rámem z ocelových trubek.
- Při přepravě lze stroj rychle a bezpečně upevnit za rám.
- Při pádu tlumí energii pádu pružný rám z ocelových trubek.
- Velký filtr v přívodu vody a automatický systém snížení tlaku chrání součásti čerpadla.
- Čerpadlo je rychle přístupné pro jednoduchý servis, aniž by se musel otevírat kryt.

kaercher.com/professional



MÍČ SE KUTÁLÍ

Od Jordánska úplně na západě až po Austrálii na jihovýchodě: Fotbal prožívá v celé asijsko-pacifické oblasti boom. Ukazují to rostoucí počty diváků a stále větší nadšení pro Ligu mistrů AFC.

➤ Ať jsou to klobásy a preclíky v Německu, masové paštiky v Anglii, nebo slunečnicová semínka v Bahrajnu: To, co se typicky jí na stadionu, se liší země od země. Lásku ke sportu ale sdílejí všichni a každý si užívá skvělé hry. Zřejmě rekordních 100 000 diváků sledovalo na stadionu v Teheránu, v Íránu, jak Japonští Kashima Antlers obhájili svůj dvougólový náskok

z a prvního utkání a získali korunu asijského fotbalového poháru. Na fotografii je scéna z osmifinále mezi Kashima Antlers a Šanghaj SIPG. Kärcher podporuje od roku 2018 Ligu mistrů AFC a Pohár AFC jako oficiální sponzor. ■

ČISTÁ VODA JE ŽIVOT

Mikroplasty: Do budoucna se musíme učit od zvířat.

Důležitým tématem napříč celou společností, od obcí přes firmy až po domácnosti, je dnes odpovědné zacházení s přírodními zdroji. Jednou z nejcennějších surovin je voda – zde jde o to, snížit spotřebu, co možná nejvíce recyklovat znečištěnou vodu a zabránit znečišťování. Ústřední výzvou, která hraje aktuálně a do budoucna velkou roli, jsou mikroplasty. **Časopis difference** hovořil s Leandrou Hamann (Fraunhofer UMSICHT) o šancích bioniky a o tom, co se mohou pračky naučit od larev chrostíka.



➤ Odkud pochází váš zájem o vodu a vypořádání se s mikroplasty?

U mne je to klasika: Biologie mě moc bavila už na škole. Kromě toho dělá můj otec dokumenty o přírodě, takže doma stále znovu vedeme zajímavé rozhovory. Voda byla vždycky můj živel, brzy jsem začala s potápěním a surfváním a moc ráda plavu. Studium biologie v Kolíně nad Rýnem bylo tedy logickým důsledkem mých dosavadních zkušeností. Při hlavním studiu jsem ale zjistila, že mi chybí praktický užitek. Je zajímavé určovat druhy, vědět, jak jsou příbuzné a jak fungují, a provádět základní výzkum. Otázkou ale pro mne bylo, co si s tím my a společnost počneme. Tak jsem přešla k bionice – i zde se zabýváme zvířaty, ale se záměrem zjistit, co se od nich můžeme naučit. Nakonec jsem hledala téma pro svou magisterskou práci a volba padla na mikroplasty. V roce 2014 to ještě nebylo tak žhavé téma jako dneska, ale ve Fraunhofer-Institutu mi nabídli, abych pracovala na tématu filtračních řešení. Spojení bioniky a problematiky životního prostředí pro mne bylo obzvláště zajímavé.

Jaký je způsob řešení, kterým se zabýváte?

Filtrátoři filtrují z kapalin vznášející se částice, jako jsou řasy nebo kril, coby potravu – a dokážou přijímat i mikroplasty. Pokud od nich tedy dokážeme odkoukat jejich filtrační mechanismy, které zabezpečují, že se mikroplasty již nedostanou do vody, byla by to velká výhra.

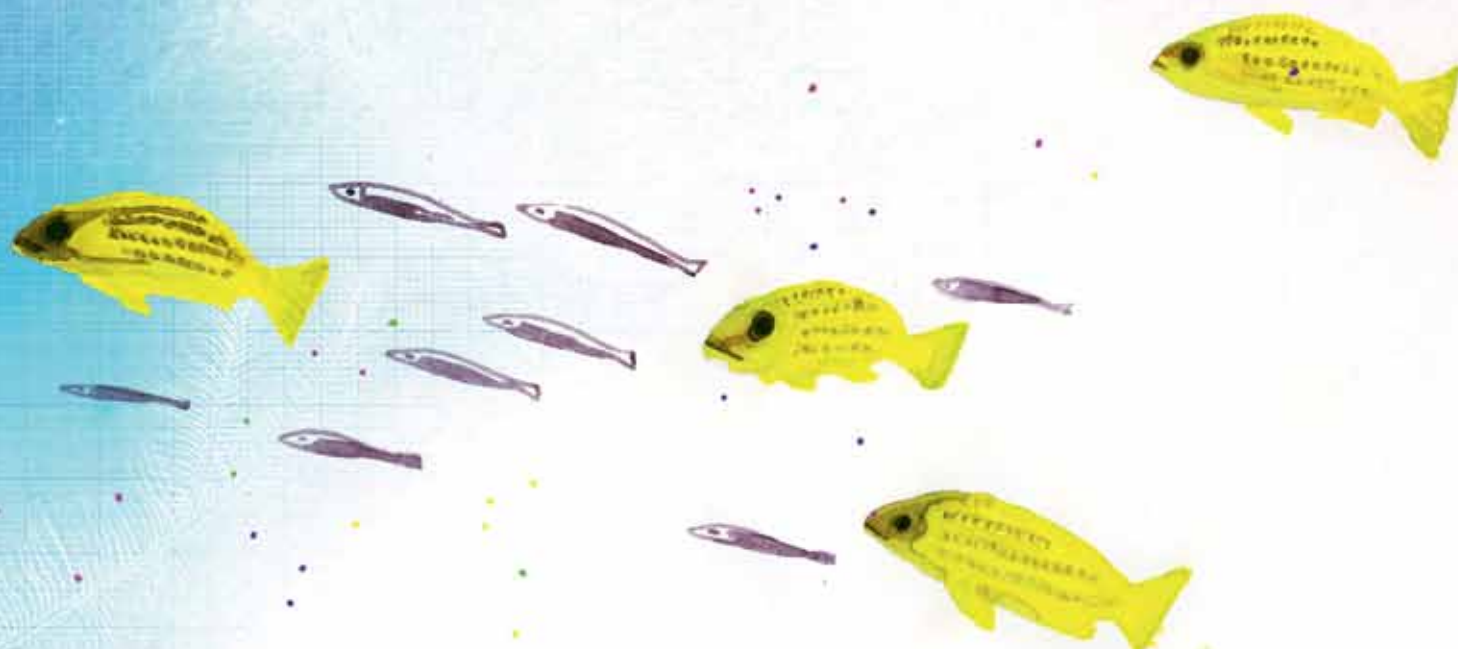


.....
Leandra Hamann,
Fraunhofer UMSICHT,
vyhrála v roce 2017
cenu Alfreda Kärchera.

V magisterské práci jsem nejprve zkoumala, která zvířata by přicházela v úvahu jako vzor. Patří k nim mlži, houby, velryby, mořské okurky nebo také plameňáci. Tyto druhy zvířat jsem klasifikovala, 24 z nich jsem vybrala a roztřídila podle biologických a technických parametrů. Jak funguje příslušný filtrační mechanismus, jaké techniky se používají, co můžeme použít? Například žralok obrovský má v tlamě struktury, které optimalizují proudění, plameňák používá jemné chloupky, vějířový korál pracuje s prostupností a odporem proudění.

A jak jste tyto myšlenky konkrétně využila?

Jako další krok jsem přemýšlela, kde je třeba filtr použít, a podrobněji jsem se zabývala pračkou. Syntetická textilní vlákna mají s odhadovaným podílem 5 200 tun za rok v Německu výrazný vliv ohledně emisí mikroplastů. Klíčové otázky nyní byly následující: jak se doposud filtruje, jaké vlastnosti musí mít filtr pro mikroplasty a kolik místa je k dispozici. V případové studii padla moje volba na larvu chrostíka: V tekoucích vodách spřádá mezi kameny a klacíky hedvábné sítě, ve kterých se zachycují živné částice, kterými se může živit. První výpočty ukázaly,



» Spousta otázek ohledně mikroplastů zůstává nezodpovězená a posouzení rizik doposud není možné. Faktem ale je, že přecházení plastů do životního prostředí se musí zredukovat. «

Leandra Hamann, Fraunhofer UMSICHT

SPOLEČENSKÁ ODPOVĚDNOST VE FIRMĚ KÄRCHER: ZACHÁZENÍ S PLASTY

Trvalá udržitelnost je součástí oblasti působnosti firmy Kärcher, protože čištění slouží k zachování hodnoty a tedy dlouhé životnosti strojů a budov. Nicméně i v celkovém jednání přebírá firma odpovědnost za to, aby pracovala s trvalou udržitelností. Tak se má používání recyklace a bioplastů do roku 2020 zečtyřnásobit. K tomu se používá například mletý granulát z vlastního zpracování plastů a regranulát z recyklace krytů autobaterií nebo airbagů. Na láhve na čisticí prostředky se používají plasty vyrobené z přírodních zdrojů. Díky firemní normě Kärcher „Ekologické produkty“ se problematické látky, jako plastifikátory a zpomalovače hoření, používají méně nebo se již nepoužívají vůbec.

Samotné stroje jsou konstruované tak, aby je bylo možné recyklovat, a dosahují – což je potvrzeno rozebráním vzorků externími institucemi – recyklovatelnosti z více než 90 procent. Dalším důležitým krokem je redukce plastových obalů pro výrobky.

že materiál a struktura by zachytily vlákna a mohly by vydržet vlastnosti proudění v pračce. Realizace filtru na principu larvy chrostíka je momentálně ještě příliš složitá. Jiné biologické vzory lze přenést o něco jednodušeji – na tom Fraunhofer Institut právě pracuje.

Tento příklad ukazuje, že se vyplatí biologické filtrační mechanismy dále studovat a pracovat na jejich realizaci v technice. Proto věnuji svou doktorskou práci od tohoto roku na univerzitě v Kolíně nad Rýnem ve spolupráci s Fraunhofer UMSICHT koncepcím bionické filtrace. Mohly by toho využívat čističky, průmyslové filtry a čisticí zařízení v mořích. Také se dále aktivně věnuji bádání k tématu mikroplastů, zúčastnila jsem se kulatého stolu ohledně odpadu v mořích a jsem zvána na diskuzi. Zde člověk obzvláště vidí, že je dnes potřeba zvládnout situaci hodně velká.

Jaké jsou z vašeho pohledu šance zvládnout tuto problematiku? Jaké další přístupy kromě vašeho považujete za slibné?

Posoudit to není jednoduché. Spousta otázek ohledně mikroplastů zůstává nezodpovězená a posouzení rizik doposud není možné. Faktem ale je, že přecházení plastů do životního prostředí se musí zredukovat. Protože je tento problém velmi komplexní, plasty se nacházejí



na celém světě a podílí se na tom spousta akterů, musíme problém dostat pod kontrolu společně. Spotřebitel svým zacházením s plasty, pochopením toho, že plasty jsou cenná surovina a že s nimi musí zacházet odpovídajícím způsobem. Politici pomocí předpisů, aby se určité materiály a přísady používaly jen omezeně. Hospodářství pomocí vlastní iniciativy a používáním kvalitních materiálů s dlouhou životností a především odolných vůči

otěru. A věda například zkoumáním bioplastů, možnostmi recyklace a filtračních mechanismů. Tím se vracíme zpátky k bionice, protože z mého pohledu se toho můžeme od přírody ještě hodně naučit nejen u filtrů. ■



Další informace k tomuto tématu:
www.kaercher.com/difference

ZAMĚŘENO NA PLASTY: STUDIE K MIKROPLASTŮM OD FRAUNHOFER UMSICHT

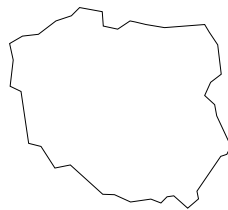
Z pověření partnerů z průmyslu plastů, vodohospodářství a nakládání s odpady a dále z výzkumu shrnula instituce Fraunhofer UMSICHT vědomosti k mikro- a makroplastům ve studii zveřejněné v roce 2018. Důležité poznatky:

- Primární mikroplasty typu A jsou průmyslově vyráběné plastové částice, jejichž únik se vědomě toleruje nebo je zapříčiněn nedbalostí, například mikročástice v kosmetice nebo plastové pelety. Primární mikroplasty typu B vznikají až v důsledku používání, tedy otěrem nebo zvětráním: vytvářejí je pneumatiky automobilů, podpatky, textilie nebo barvy. Když se plastové odpady dostanou do přírody a rozkládají se zde, řadí se k sekundárním mikroplastům.
- Celkem bylo zjištěno 51 zdrojů mikroplastů: na předních místech se nacházejí otěr pneumatik, uvolňování při likvidaci odpadu, otěr bitumenu v asfaltu, ztráty pelet a odvěti ze sportovních a dětských hřišť. Uvolňování mikroplastů z kosmetiky je na 17. místě.
- 78 procent odpadních vod v Německu se čistí pomocí čistíren odpadních vod, 22 procent – převážně srážkových vod – splachuje s každým deštěm makro- a mikroplasty do ekosystémů. Čistírny odpadních vod zadrží v závislosti na technickém vybavení až 95 procent přitékajících mikroplastů. Malé částice se ale usazují v kalu z čistíren z odpadních vod. V jednotlivých případech se musí ověřit, zda není třeba dát před zemědělským využitím přednost spálení tohoto kalu.

ČISTÉ KUCHYNĚ, CHUTNÉ JÍDLO

Plněné taštičky existují na celém světě v mnoha chutných variantách. Časopis **difference** pozoroval amatérské a profesionální kuchyně při přípravě regionální pochoutky a dává rady pro čistou kuchyni.

PIROHY Z POLSKA: Zřejmě nejznámější polský pokrm jsou pirohy. Ať slané, nebo sladké, kynuté, listové, nebo těstovinové těsto může být naplněné velmi různě. Náplň se často skládá z mletého masa, tvarohu a sýra nebo různého ovoce. Ten, kdo je chce sám ochutnat, by si měl zajet v srpnu do Krakova, kde se každý rok koná festival těchto pochoutek. Smacznego!





1

DŘEZ by se měl po každém použití vyčistit, protože jinak poskytuje ideální podmínky pro bakterie. Dřez z ušlechtilé oceli omyjte prostředkem na nádobí a kuchyňským hadrem. Pomocí parního čističe a trysky Pojer se dostanete i do nepřístupných zákoutí v odtoku.

2

PRACOVNÍ DESKY ZE ŽULY by se neměly čistit alkalickými čisticími prostředky, čisticími prostředky obsahujícími kyseliny nebo rozpouštědla – raději sáhněte po speciálním čisticím prostředku na přírodní kámen ze specializované prodejny. K otření použijte měkký, vlhký hadr. Poté otřete dosucha, jinak vzniknou skvrny.

3

OKNA V KUCHYNI se často zašpiní. Ať se jedná o postříkání vodou, tukem nebo nápojem – na skle je vidět každá skvrna. Takhle na to: Na sklo nastříkejte malé množství čisticího prostředku a odsajte pomocí čističe oken. Obzvláště úporné nečistoty se předem rozpustí pomocí vibračního bateriového čističe KV 4.

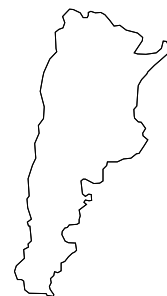
**1**

SILNĚ POŠKRÁBANÁ PRKÉNKA představují perfektní živnou půdu pro bakterie, protože se mohou obzvláště snadno usazovat v rýhách. Proto nestačí prkénka omýt jenom teplou vodou. Účinnější je vyčistit je v myčce nádobí nebo pomocí dostatečného množství prostředku na nádobí a houbičky.

2

PLOCHY Z UŠLECHTILÉ OCELI NA DIGESTOŘI

se nejlépe čistí parním čističem a potahem na trysku z plyšového veluru. Když se hodně vaří, doporučuje se každých šest až dvanáct týdnů pravidelně čistit tukový filtr. Kovové filtry lze jednoduše umýt v myčce nádobí nebo pomocí mýdlového roztoku.

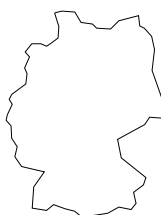


EMPANADAS Z ARGENTINY: Patří k nejpoblárnějším pokrmům ve Španělsku, Střední a Jižní Americe. V Argentině se plněné taštičky ve tvaru půlměsíčků většinou pečou v troubě. Okraj těsta se speciálně upravuje a podle něj lze poznat náplň. Ta se liší podle provincie, často se ale skládá z hovězího masa nebo šunky a sýra. ¡Buen provecho!





PLNĚNÉ TAŠTIČKY VE FIRMĚ KÄRCHER: Pro kuchaře ze švábské rodinné firmy patří těstovinové taštičky ke standardnímu repertoáru. Vaří se na polévku ve vývaru, s osmaženou cibulí nebo nakrájené na plátky s vejcem. Název pochází od kláštera Maulbronn. Podle pověsti zde plněné taštičky vznikly, když vynalézaví mniši chtěli obejít pravidla půstu a „schovávali“ maso do špenátu a těsta. Dobrou chuť!





1

1

SVĚTLÉ DLAŽDICE A UŠLECHTILÁ OCEL jsou charakteristické pro vzhled profesionálních kuchyní. Používají se zde vysokotlaké čističe v kombinaci s pěnovacími tryskami nebo pěnovacími nástavci s nádobou. Pomocí odpovídajícího pěnového čisticího prostředku (alkalického/neutrálního/kyselého) a vzduchu, který se přimíchává v trysce, vytvářejí vysokotlaký paprsek s pěnou.

2

SPOUSTA STROJŮ A KUCHYŇSKÝCH POTŘEB se i v profesionálním prostředí čistí pomocí parních čističů. Průmyslové parní čističe umožňují při silném znečištění používat pro předběžné ošetření chemii a nečistoty s vodou zachycovat pomocí zpětného sání.

3

PODLAHA v profesionální kuchyni představuje mimořádnou výzvu. Předepsaná je velmi vysoká bezpečnost chůze, aby se zabránilo pracovním úrazům. Čistič ploch s rotující lištou s tryskami nebo podlahové mycí stroje s odsáváním ve válcovém provedení odstraní i úporné zbytky tuků a pokrmů.

.....
Hezké malé poděkování
představuje ocenění
úklidových pracovníků



ZASLOUŽENÉ PODĚKOVÁNÍ

Den, který je určený pro poděkování: V Den poděkování „Thank Your Cleaner Day“ si úklidoví pracovníci užívají mimořádných okamžiků ocenění.

Den co den se úklidoví pracovníci neúnavně starají o to, aby bylo naše životní a pracovní prostředí hygienické a bezpečné. Sektor čištění je jedna z nejdůležitějších průmyslových oblastí na světě, často se ale podceňuje. Čistota je považována za něco samozřejmého. Znečištěných pracovišť, kluzkých podlah a přetékaných odpadkových košů si naproti tomu každý hned všimne. A nejspíše, když dojde k porušení hygienických předpisů v potravinářské nebo lékařské oblasti, je jasné, že čisté, uklizené prostředí nejenže přispívá k dobrému klimatu v podniku a zvyšuje faktor dobrého pocitu, nýbrž slouží také pro bezpečnost práce a zdraví.

Aby splnily často vysoké nároky zákazníků, pracují firmy zabývající se čištěním budov vysoce profesionálně a jsou důležitou součástí moderní průmyslové společnosti. Nicméně doposud chybělo odpovídající ocenění této profesní skupiny. Proto novozélandská profesní organizace pracovníků úklidu budov v roce 2015 společně s firmou Kärcher ustanovila Den poděkování „Thank Your Cleaner Day“. Tento den má každý rok

oceňovat práci úklidových pracovníků a přitáhnout pozornost. Nápad rychle získal velkou odezvu a stal se – za podpory firmy Kärcher – známým na celém světě. V roce 2018 se ho zúčastnilo již 18 zemí z celého světa. Ve firmách, které používají úklidové pracovníky, se v tento den konaly akce pro ocenění jejich práce. Patří k tomu spousta různých akcí a aktivit, jako společná snídaně, barbecue nebo káva a moučník pro úklidové pracovníky. A dokonce i milá poznámka, kterou člověk zanechá na psacím nebo pracovním stole, je již známkou toho, že myslí na „svého“ úklidového pracovníka.

V době, kdy jsou služby často považovány za něco samozřejmého, je tato forma ocenění něčím zcela novým, právě pro takto oceněné úklidové pracovníky, kteří si tak užívají nečekané pozornosti. ■

IMPRESUM

Vydavatel

Alfred Kärcher SE & Co. KG
Bernd Rützler, Executive Vice President
Corporate Marketing & Brand Management
Alfred-Kärcher-Straße 28-40
D-71364 Winnenden
T +49 7195 14-0
F +49 7195 14-2212
www.kaercher.com

Koncepce, redakce, kreativní vedení

Vera Umbrecht, David Wickel-Bajak
Alexander Becker

Art direction

Britta Raab/Studio Somo

Autoři

Alexandra Lachner
Silvia Kling
Kay-Uwe Müller

Fotografie

Alfred Kärcher SE & Co. KG
Frank Schultze
Lagardère Sports
Mateusz Torbus
Francisco Cao Zen
Martin Baitinger
Martin Stollberg

Ilustrace

Julian Rentzsch
Claudia Meitert
Tina Berning/2agenten

Zdroje

www.statista.de
<https://readersdigest.de/de/gesundheit/diaet-ernaehrung/item/schokolade-ist-nervennahrung>
https://www.focus.de/reisen/service/italien-rom-erklaert-den-kaugummis-den-krieg_aid_693949.html
<https://de.globometer.com/getraenke-coca-cola.php>



KÄRCHER je přední světový dodavatel techniky pro čištění dopravních prostředků, budov a ploch a dále pro čištění a čerpání kapalin. Rozsáhlý program s více než 3 000 výrobky zahrnuje stroje pro domácnosti a čisticí systémy pro komerční, průmyslové a komunální uživatele. S 40 000 obchodními partnery a 50 000 servisními středisky je tato rodinná firma zastoupená na celém světě. Portfolio: vysokotlaké čističe a vysokotlaké čističe s extrémním tlakem, vysavače a parní čističe, čerpadla pro dům a zahradu, zavlažovací systémy, zametací stroje s odsáváním a podlahové mycí stroje s odsáváním, mycí linky, čisticí prostředky, zařízení pro otryskávání suchým ledem, zařízení na úpravu pitné a odpadní vody a dále výdejníky vody. Kärcher nabízí vše od jednoho výrobce: stroje, příslušenství a čisticí prostředky, poradenství, zákaznický servis a digitální služby. Vysoká inovační síla je pro tuto firmu nejdůležitější faktor růstu: Na konci roku 2018 měla 632 aktivních patentů. V obchodním roce 2018 dosáhl tento specialista na čištění s 2,525 miliardy EUR největšího obrátu ve své historii.



www.kaercher.com

