

difference

ČASOPIS KÄRCHER

01 | 2019

PŮŽITOK

Jedlo a pitie

www.kaercher.com

KRÁLOVNÁ PIVNICE

Vinohradnictvo
v Toskánsku

PO STOPÁCH PLNEJ TAŠTIČKY MAULTASCHE

Hygiena v
potravinárskom
priemysle

ČISTÁ VODA JE ŽIVOT

Mikroplasty:
Učiť sa od zvierat

RN/PO - 01/2019 - Obj. č. 0030-395.0 - Vytlačené v Nemecku na papier s certifikátom FSC alebo PEFC - Technické zmeny vyhradené.



» 01 | 2019

Milé čitateľky, milí čitatelia,

v podniku je to často ako v poľnohospodárstve. Je nutné vykonať prípravu, ktoré sa vyplatia až o mnoho rokov neskôr. Ja som som vyrastal v poľnohospodárskom prostredí a ešte aj dnes sa starám o malý vinohrad. Vždy, keď stojím medzi viničom, teším sa na moment, keď sa príroda na jar prebudí a vinič začne kvitnúť. O niekoľko rokov, keď si nalejem pohár vína, viem, že práca sa vyplatila. Podobne sa musí cítiť aj mladá enologička, ktorú sme navštívili v tradičnom vinárskom závode La Braccasca v Toskánsku.

V tomto vydaní okrem toho objasníme aj to, ako prispieva dodržiavanie čistoty a hygieny k tomu, aby sme si mohli jedlo vychutnať úplne bez obáv. A s Leandrou Hamannovou, nositeľkou ceny Alfreda Kärchera za rok 2017, sme hovorili o zaťažení vôd mikroplastami. Na záver prinášame správy o dni „Thank Your Cleaner Day“ a zameriame sa na ľudí, ktorí sa denne starajú o to, aby bolo naše životné a pracovné prostredie čisté a bezpečné.

Prajem vám príjemné čítanie.


Hartmut Jenner
predseda predstavenstva
Alfred Kärcher SE & Co. KG

TIRÁŽ

Vydavateľ

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

Koncepcia, redakcia, kreatívne vedenie

Vera Umbrecht, David Wickel-Bajak
Alexander Becker

Umelecké vedenie

Britta Raab/Studio Somo

Autori

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

Ilustrácie

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 popredný celosvetový predajca techniky na čistenie dopravných prostriedkov, budov a plôch, ako aj na čistenie a prepravu kvapalín. Jeho program, v ktorom sa nachádza 3 000 produktov, zahŕňa stroje pre súkromné domácnosti a čistiace systémy pre podnikateľov, priemysel a komunálnu oblasť. Tento rodinný podnik je celosvetovo zastúpený prostredníctvom 40 000 obchodných partnerov a 50 000 servisných stredísk. Portfólio: Vysokotlakové a ultravysokotlakové čističe, vysávače a parné čističe, čerpadlá pre dom a záhradu, zavlažovacie systémy, zametacie stroje a podlahové automaty, linky na umývanie áut, čistiace prostriedky, zariadenia na otryskávanie suchým ľadom, zariadenia na úpravu pitnej a odpadovej vody, ako aj dávkovače vody. Kärcher ponúka všetko z jednej ruky. Stroje, príslušenstvo a čistiace prostriedky, poradenstvo, zákaznícky servis a digitálne služby. Veľká inovačná sila je pre tento podnik najdôležitejším faktorom rastu: Koncom roka 2018 bolo aktívnych 632 jeho patentov. V roku 2018 dosiahol tento špecialista na čistenie s 2,525 miliardami eur najvyšší obrát v svojej histórii.





06



12



24

04

JEDLO A PITIE

Číslo a fakty

06

KRÁLOVNÁ PIVNICE

Vinohradníctvo v Toskánsku

12

**PO STOPÁCH PLNENEJ TAŠTIČKY
MAULTASCHE**

Hygiena v potravinárskom priemysle

18

NOVÉ PRÍRASTKY

Aktuálne novinky z programu Kärcher

23

LOPTA JE VHODENÁ

Kärcher a

AFC Liga Majstrov

24

ČISTÁ VODA JE ŽIVOT

Mikroplasty: učiť sa od zvierat

28

**ČISTÁ KUCHYŇA,
CHUTNÉ JEDLO**

Regionálne chuťovky a tipy pre čistú
kuchyňu

34

ZASLÚŽENÉ POĎAKOVANIE

„Thank Your Cleaner Day“

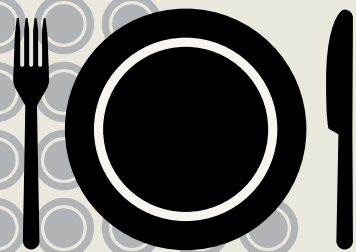
35

TIRÁŽ

02
03

difference 01 | 2019

VŠETKO O POTRAVINÁCH

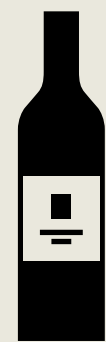
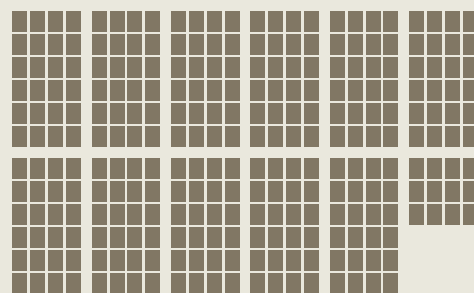
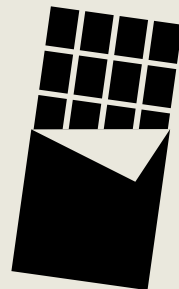


800 JEDÁL

Modulárne systémy poľných kuchýň Futuretech značky Kärcher, ktoré sú pripravené na prevádzku za menej ako 30 minút, poskytnú v prípade katastrofy jednoduché jedlá až pre 800 osôb.

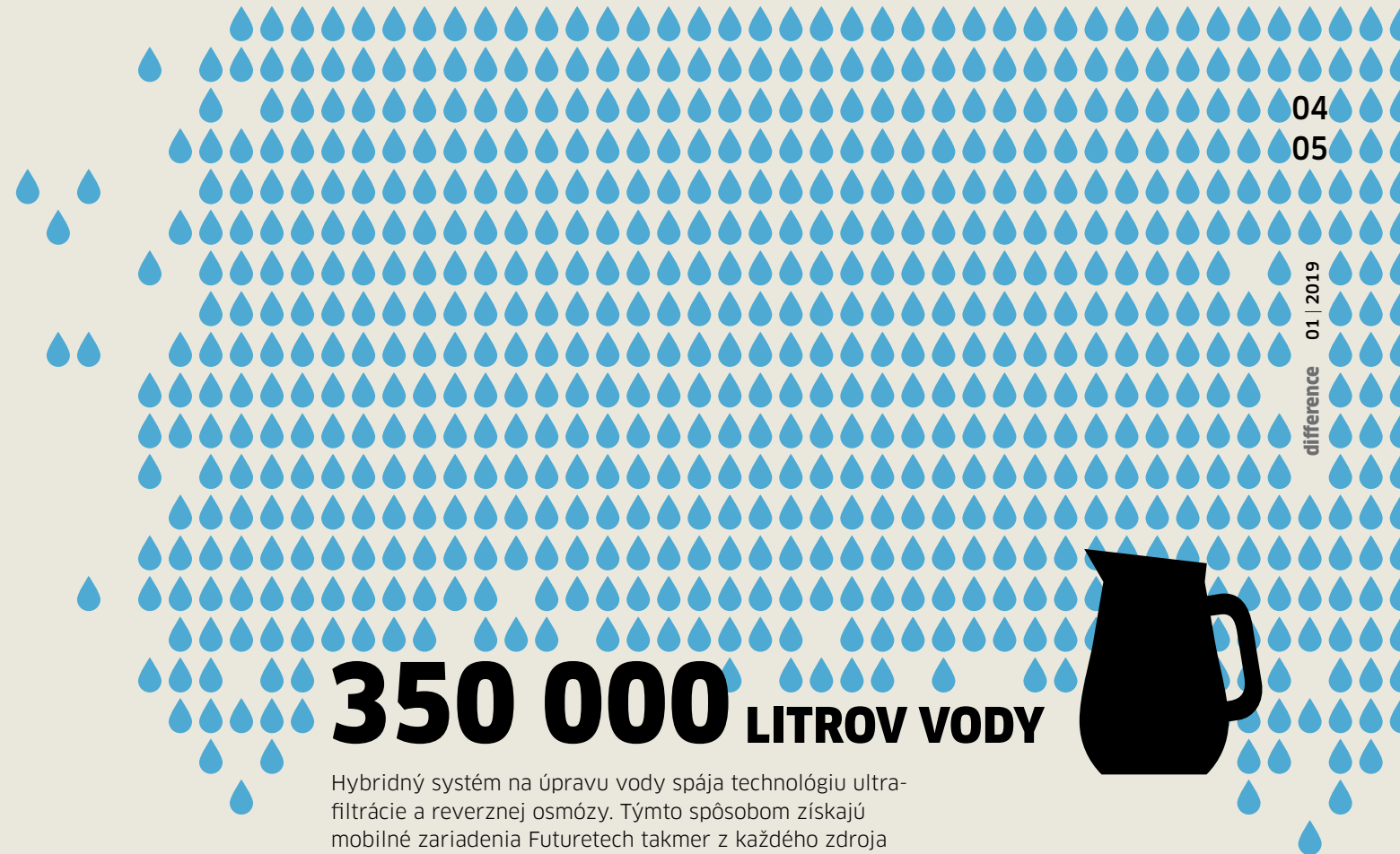
11,5 KG ČOKOLÁDY

Každý Nemec zje ročne priemerne 11,5 kg čokolády – čo je svetový rekord! V kancelárii často poslúži na upokojenie nervov. Ak kúsok z nej skončí na košeli, je nutné rýchlo reagovať. Kvapka pracieho prostriedku a teplá voda poskytnú prvú pomoc.



54,26 LITROV VÍNA

Štatisticky vypije každý obyvateľ Vatikánu každý rok 54,26 litrov vína. Na fľak z červeného vína na koberci existuje mnoho domácich prostriedkov. Kypriaci prášok, soľ a spol. síce prichádzajú do úvahy ako „prvá pomoc“; aby sa však fľak úplne odstránil, je potrebné siahnuť po stroji na tepovanie a extrakciu.



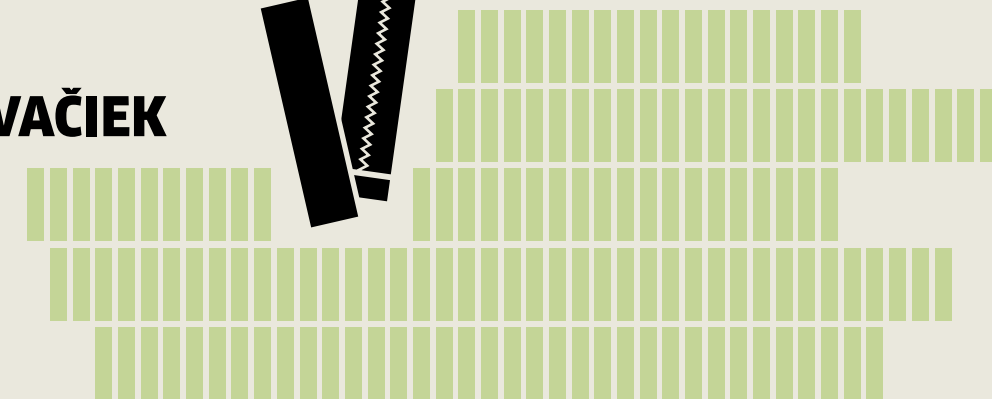
350 000 LITROV VODY

Hybridný systém na úpravu vody spája technológiu ultra-filtrácie a reverznej osmózy. Týmto spôsobom získajú mobilné zariadenia Futuretech takmer z každého zdroja surovej vody počas jedného dňa až 350 000 litrov bezpečnej pitnej vody bez baktérií, mikróbov a vírusov.



15 000 ŽUVAČIEK

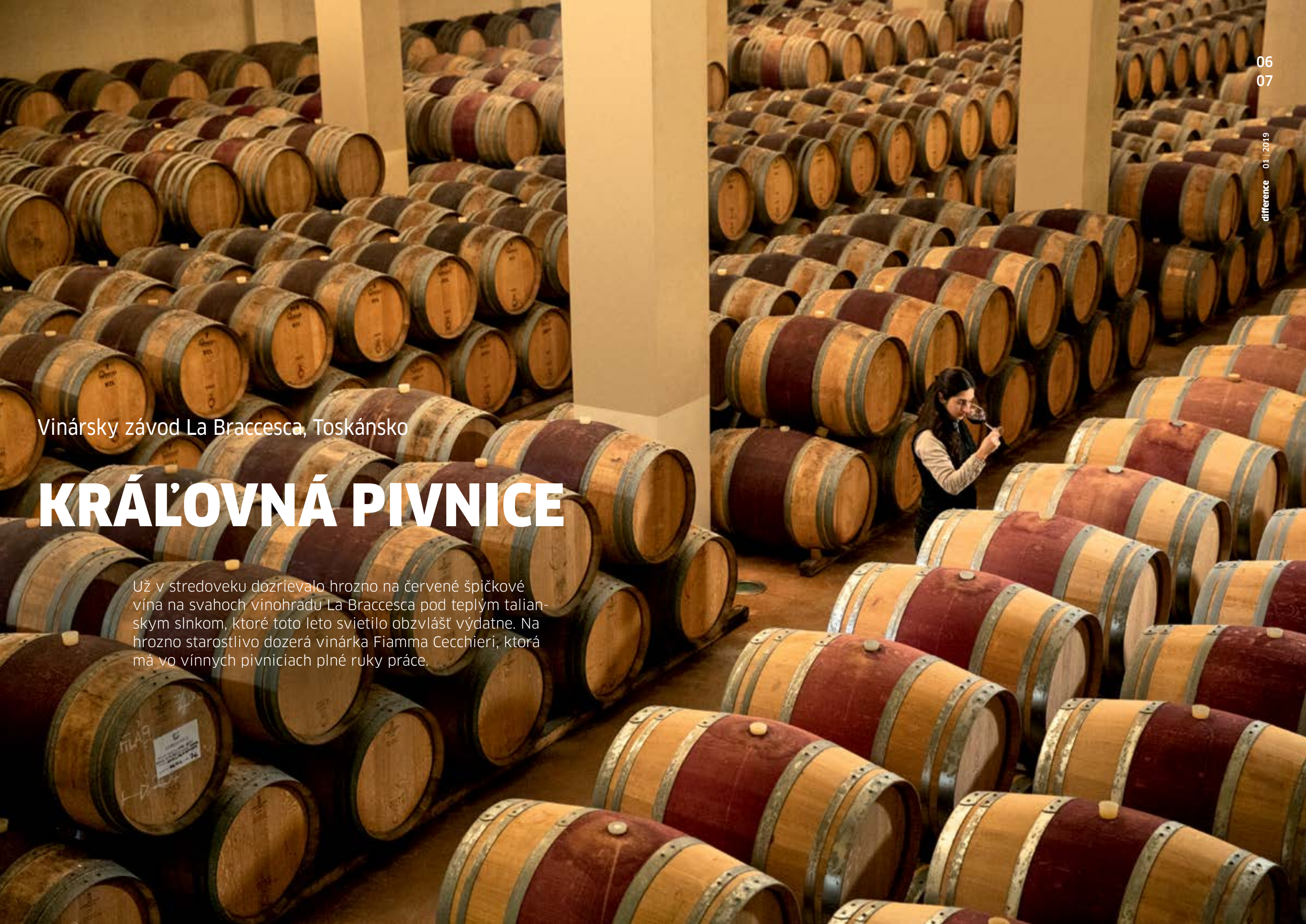
Každý deň pristane na uliciach a námestiach Ríma 15 000 žuvačiek. Mestská upratovacia služba má tak plné ruky práce. Pomocou vysokotlakového čističa alebo mobilného parného stroja sa žuvačky dajú jednoducho odstrániť.



1,5 MILIÁRD FLIAŠ COCA-COLY

Denne sa na celom svete predá 1,5 miliárd fliaš Coca-Coly. Aby sa neschlivila chuť, musí byť počas výroby zaistená čistota. Už aj najmenšie znečistenie môže mať drastické dôsledky.





Vinársky závod La Braccesa, Toskánsko

KRÁLOVNÁ PIVNICE

Už v stredoveku dozrievalo hrozno na červené špičkové vína na svahoch vinohradu La Braccesa pod teplým talianskym slnkom, ktoré toto leto svietilo obzvlášť výdatne. Na hrozno starostlivo dozerá vinárka Fiamma Cecchieri, ktorá má vo vínnych pivniciach plné ruky práce.



» Po vinobraní máte pocit, akoby ste zdolali vrchol. «

Fiamma Cecchieri, La Braccasca



.....
Akonáhle je hrozno pozbierané, začína Fiammina práca, až kým nebude víno vo fľaši.

Je jedinečné ráno. Slabé svetlo si razí svoju cestu, opar pokrýva stránu ako jemný závoj. Slnko sa decentne drží v úzadí, inak ako počas predošlých horúcich týždňov, kedy storočné leto celou silou umožnilo dozrievanie hrozna.

Fiamma Cecchieri pozoruje jesennú idylu. Pre ňu je to najkrajší čas v roku. Po zbere hrozna sa na La Braccasca po prvýkrát vráti trochu pokoja. Malebný vinohradnícky závod leží na juhu Toskánska v jednej z najlepších vinárskych oblastí Talianska, len pol hodinu vzdialený od stredovekých miest Montepulciano a Cortona.

Fiamma je enologička a správkyňa pivníc v tradičnom vinárskom závode, kde sa na historických stráňach pestuje réva na výberové červené vína. „Po vinobraní máte pocit, akoby ste zdolali vrchol, a

môžete sa opájať grandióznym výhľadom“, hovorí 29-ročná vinárka a otvára dvere pivnice. Fiamma trávi väčšinu času v pivničných priestoroch s veľkými nerezovými nádržami alebo v pivnici, kde v dubových sudoch zrejú ušľachtilé vína. Každé

508
HEKTÁROV
MÁ VINÁRSKY ZÁVOD
LA BRACCESCA.

ráno najprv skontroluje stav najmladších vín v novo naplnených nádržoch.

Fiamma ochutná každú vzorku, vyhodnotí ich analýzy a rozhodne o ďalšom postupe. Táto odborníčka získala vo vinárskom svete, ktorému dominujú muži, vo veľmi krátkom čase obrovský rešpekt – jej kolegovia ju so žmurknutím oka nazývajú kráľovnou pivnice. Matteo a Leonardo práve prečerpávajú nádrž.

Jeden vinársky závod, dve prvotriedne oblasti pôvodu
V Taliansku platia pri vínach prísne pravidlá. Iba špičkové produkty z určitých oblastí so schválenými odrodami viniča získajú označenie DOC a ešte vyššiu pečať DOCG. La Braccasca je pritom jedinečná – tento závod vyrába špičkové vína v dvoch oblastiach s chráneným označením pôvodu, ktoré ležia blízko seba, no aj napriek tomu sú úplne odlišné.

Hrozno sa tu pestovalo už v stredoveku. Niekdajšie centrálnu územie usadlosti sa rozprestiera na viac ako sto hektároch až po Montepulciano. Na toskánskych svahoch sa z tradičnej odrody viniča Sangiovese rodí Vino Nobile di Montepulciano, ktoré má status DOCG, a volá sa tak asi preto, lebo toto „ušľachtilé víno“ si údajne kedysi rezervoval aj pápež.

V oblasti Cortona pestuje tento vinársky závod hlavne aromatickú odrodu Syrah, ktorá nemá svoje korene v tejto oblasti. La Braccasca tak ide na talianskych kopcoch medzinárodnou cestou a vyrába prívlastkové víno s možnosťami ďalšieho rozvoja.

Vo vínných pivniciach Fiamma s veľkou starostlivosťou zjemňuje a pretvára charakteristiky plodov. „Iba takto dokážem zhmotniť svoju vášeň pre víno a odlíšiť



5 FAKTOV O TOSKÁNSKU

- Tento región ležiaci v strednom Taliansku sa považuje za významnú historickú a kultúrnu oblasť.
- Toskánsko sa preslávilo svojimi tradičnými vinárskymi závodmi a silným červeným vínom.
- Okrem vinohradníctva je pre hospodárstvo tohto regiónu charakteristická výroba olivového oleja a turizmus.
- Florence je hlavné mesto Toskánska a je označovaná za kolísku renesancie.
- Toskánska kuchyňa je veľmi rozmanitá. Nesmie v nej chýbať kvalitný olivový olej a ušľachtilé vína.



.....
Každý sud sa pred naplnením vyčistí. Umývacie automaty sa vo vinárskom závode starajú o čisté podlahy, tu v pohostinskej časti.



» Vnútro drevených sudov musí byť veľmi dôkladne vyčistené. Víno nasáva neželané zložky ako špongia. «

Fiamma Cecchieri, La Braccasca

ČISTENIE NA LA BRACCESCA

Čistenie zohráva pri výrobe vína veľkú úlohu. Všetky prepravné nádoby a nádrže, ktoré sa dostávajú do kontaktu s hroznom alebo vínom, musia byť kompletne čisté. O to sa na La Braccasca postarajú horúcovodné a studenovodné vysokotlakové čističe so špeciálnym príslušenstvom, ako je čistič sudov. V pohostinskej časti vinárskeho závodu sa prijímajú zákazníci a organizujú sa ochutnávky vína. Udržívaný a čistý vzhľad tu zabezpečuje umývací automat Kärcher.

sa“, hovorí rodená florentínčanka. Vedecké expertízy sa naučila počas piatich rokov na Vysokej škole vinárskej vo Florencii a v Asti. Avšak ochutnávanie vína a cit pre víno sa nevyučuje. Fiamma sa smeje. To sa dá naučiť iba neúnavným skúšaním.

Vedomosti, skúsenosti a starostlivosť

Po skončení štúdia si cibrila svoje zmysly na Novom Zélande a na statkoch v Taliansku, ako napríklad v oblasti pôvodu Chianti Classico. Vášňu musí mať človek v krvi. Starý otec vyrábal víno v regióne Montepulciano. Ako dievča ju nadchýnali etikety fľašiek, ktoré s nadšením odkresľovala. Dnes sa vo voľnom čase venuje citrusovo alebo lyžovaniu – ak nenavštevuje iné vinárske závody, ako minulý týždeň v Lombardii.

Pri vykladaní čerstvého hrozna vládne hektika. Prvé hodiny sú extrémne dôle-

žitá a ovplyvňujú ďalšie procesy. Základom sú zvláštne dubové sudy, takzvané barriques. La Braccasca, ktorá už takmer 30 rokov patrí k Antinori a tým k jednej z najstarších vinárskych rodín na svete, používa sudy z francúzskeho duba pre Syrah, z maďarského pre Sangiovese.

Okrem pôvodu ovplyvňujú štýl a chuť vína aj veľkosť a vek. Dubové drevo sa ale musí hlavne dôkladne vyčistiť, aby mikroorganizmy nenarúšali proces zrenia vín.

Pred každým naplnením dôkladné čistenie

Počas sezóny sa sudy neustále nanovo plnia. Vnútro suda musí byť zakaždým rýchlo pripravené. Do otvoru suda na zátku sa na tento účel zavedie čistič sudov – špeciálne príslušenstvo pre vysokotlakové čističe. Rotujúca striekacia hlava vyčistí vnútro rovnomerne a



dôkladne. Voda sa potom pomocou čističa sudov odsaje. „Organický materiál sa musí veľmi starostlivo vyčistiť, pretože víno nasáva neželané zložky ako špongia“, tvrdí Fiamma.

Vo veľkopriestorových pivniciach je

12

MESIACOV
ZOSTÁVA VINO NOBILE
V DUBOVOM SUDE.

chladno, vlhkosť vzduchu sa automaticky reguluje. Najdlhšie zostáva v dreve Vino Nobile; do fliaš sa dostáva až po jednom roku. Potom sa ešte dvanásť

mesiacov vyvíja v pivnici, v najušľachtilejšom variante s označením Riserva dokonca minimálne 24 mesiacov.

Na špičkové vína sa vyberajú veľké a staršie sudy – ktoré majú malý vplyv na chuť. Fiamma koniec koncov nechce klasické toskánske víno zmeniť. „Toto víno má hovoriť samo za seba“, tvrdí Fiamma. „Rubínovo červené a vyvážené špičkové vína z posledného zberu získajú iba jemný nádych duba“. O dva či tri roky, keď dozrejú s tou istou rozvážnosťou, s ktorou sa večerné toskánske slnko skláňa pred nasledujúcim dňom a odprevádza Fiammu na ceste domov. ■



Fiamma na La Braccasca vo videu
www.kaercher.com/difference



PO STOPÁCH PLNENEJ TAŠTIČKY MAULTASCHE

Alebo: Čo má pôžitok spoločné s čistiacou technikou

Taštička Maultasche a Kärcher majú jedno spoločné, a síce že pochádzajú zo Švábska a sú medzinárodné. Pretože tak produkty značky Kärcher, ako aj plnené taštičky sú obľúbené po celej zemi: V Afrike majú samosy, v Ázii wan tan a Južnej Amerike empanadas. To je dostatočný dôvod pre malú cestu, ktorá ukáže, prečo kulinárstvo spája a čo robí čistiaca technika pre to, aby ste si mohli bezstarostne pochutnávať.

Na začiatku bolo poľnohospodárstvo:

PRÍSADY

➤ Výživa je dnes oveľa viac, než len uspokojovanie základných potrieb – na celom svete kladú spotrebitelia veľký dôraz na to, aby mohli produkty konzumovať bez obáv. Od pestovania obilia cez chov dobytka až po spracovanie musia byť výrobné procesy bezpečné a musia spĺňať prísne hygienické požiadavky (pozri: Predpisy a normy). Čo to ale konkrétne znamená?

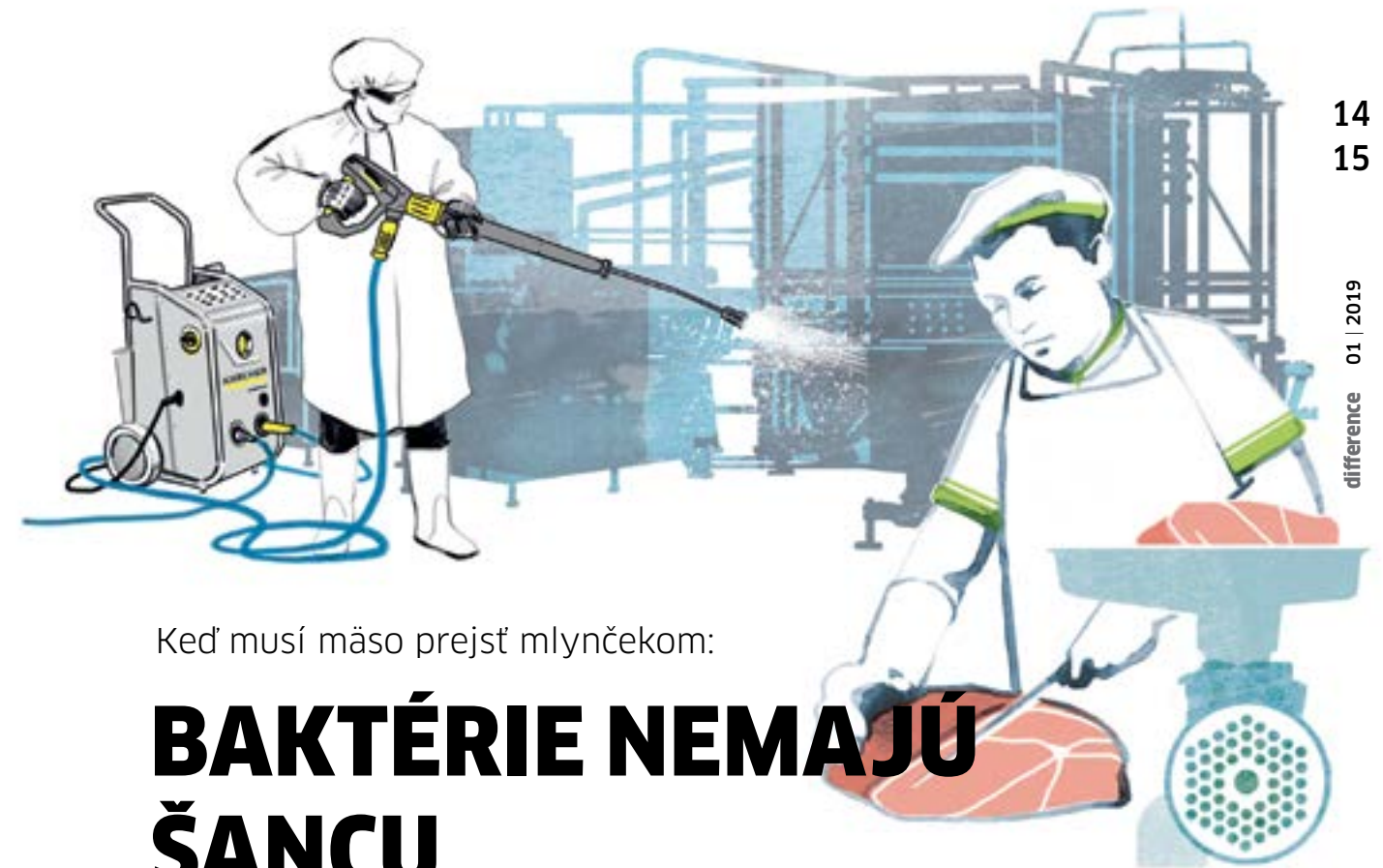
Na príklade švábskej plnenej taštičky nazývanej Maultasche je možné ukázať, že dokonca aj miestna špecialita dokáže postaviť všetkých zúčastnených pred veľké výzvy. Podľa klasického receptu sa v taštičke nachádza mäso, chlieb, špenát a korenie. Tým sa najprv dostávame do rôznych oblastí poľnohospodárstva.

Pri obilí je situácia špeciálna v tom, že hlavne skladová hala musí byť veľmi čistá. Dôvod: Múka sa pre pekárne a potravinársky priemysel vyrába iba niekoľko dní pred ďalším použitím, nakoľko si iba krátku dobu dokáže zachovať kvalitu potrebnú pre veľkovýrobu. Obilie sa preto musí starostlivo uskladniť. Na čistenie hál, ktoré sú na to potrebné, sa podľa možnosti nepoužíva voda,

lebo sucho je obzvlášť dôležité. Používajú sa hlavne vysávače a zametacie stroje.

Pri chove dobytka závisí hygiena od druhu zvierata. Hovädzí dobytok je relatívne nekomplikovaný a odolný, avšak pred ustajnením teliat sa priestory, krmné zariadenia a vodovodné potrubia veľmi dôkladne čistia a dezinfikujú pomocou horúcovodných vysokotlakových čističov. Vysoké nároky na čistenie sú aj pri ošipáných, tak v chlievoch ako aj vo vozidlách slúžiacich na ich prepravu – vrátane pravidelnej dezinfekcie.

Špenát je produkt, ktorý sa z poľa rýchlo dostáva do výroby. Za dodržania prísnych hygienických predpisov ubehne medzi zberom a zamrazením iba niekoľko hodín, aby produkt dorazil k spotrebiteľovi plný vitamínov. ■



Keď musí mäso prejsť mlynčekom:

BAKTÉRIE NEMAJÚ ŠANCU

➤ Na výrobu náplne švábskej Maultasche je okrem iného potrebné jemne namleté mäso a prát. Pri spracovaní mäsa sa musí účinne bojovať proti choroboplodným zárodkom či baktériám a zvyšky čistiacich prostriedkov je potom nutné bez zvyšku odstrániť. Výrobné linky a priestory sa preto denne podrobujú rozsiahlemu čisteniu a dezinfekcii.

Najprv sa odstavajú stroje a vyberú demontovateľné časti, aby sa bolo možné dostať k všetkým znečisteným miestam a aby sa mohli stroje dôkladne vyčistiť. Pri následnom hrubom čistení sa čistou horúcou vodou pomocou vysokotlakového čističa odstránia viditeľné zvyšky mäsa. Potom sa vykoná dôkladné čistenie pomocou špeciálnych hygienických vysokotlakových čističov. Skladajú sa z antikora a ich vysokotlakové hadice sú odolné proti zvieraciemu tuku. Voda a vhodný čistiaci prostriedok sa zmiešajú na penu a nanesú na stroje, steny, podlahy a do šácht. Pena na rozdiel od tekutých čističov oveľa ľahšie prilne na zvislé plochy a predovšetkým na nich dlhšie drží. Po stanovenej dobe pôsobenia sa opláchnu horúcou vodou. Posledný krok pozostáva z dezinfekcie a následného opláchnutia čistou vodou z vodovodu.

Aby bolo možné zrealizovať tento náročný čistiaci proces čo najefektívnejšie, mnohé bitúnky stavili na stacionárne vysokotlakové zariadenie s viacerými odbernými miestami. V závislosti od

potreby je tu možné pracovať s horúcou vodou a dávkovaním chémie. Na ťažko prístupných miestach, ako sú napríklad škáry medzi kachličkami, dopravníky alebo iné diely prichádzajúce do kontaktu s produktom, zaručujú potrebnú čistotu parné čističe s certifikovanou dezinfekciou a certifikátom HACCP. Pomocou horúcej pary je možné úplne bez použitia chémie odstrániť nepoddajné znečistenie, ako je tuk, olej alebo vodný kameň, ktoré tvoria živnú pôdu pre choroboplodné zárodky a baktérie. ■

PREDPISY A NORMY: KRÁTKY PREHĽAD

V potravinárskom priemysle existuje veľké množstvo noriem a predpisov. K základným patria systém riadenia kvality HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), potravinárske, produktové a servisné štandardy organizácie IFS (International Featured Standards), ako aj medzinárodne platná norma pre bezpečnosť potravín ISO 22000. Pre mobilné nádrže, kontajnery a silá platia predpisy dokumentácie ECD (European Cleaning Document), vydané Nemeckým združením pre čistenie vnútra nádrží Deutscher Verband für Tankinnenreinigung e.V. (DVTI) a príslušným európskym zastrešujúcim združením (EFTCO). Aj pre chov zvierat existujú rôzne predpisy, napríklad SMERNICA RADY 2008/120/ES z 18. decembra 2008, ktorou sa stanovujú minimálne normy na ochranu ošipáných.





Explozívne cesto:

HYGIENA V MÚČNOM PRACHU

Podľa legendy skrývali Švábi mäso do cesta na taštičky Maultaschen, aby ho mohli jesť aj počas pôstu.* Cesto je teda dôležitou súčasťou tejto švábskej špeciality a vo výrobe predstavuje výzvu hlavne kvôli jemnému múčnemu prachu. Ten spôsobuje nebezpečenstvo výbuchu, usádza sa na strojoch a znižuje ich životnosť.

Stacionárne odsávacie zariadenia s certifikátom ATEX odsávajú múčny prach už v priebehu výroby. Smernica pre produkty ATEX 2014/34/EU (výbušná atmosféra) určuje, ktoré stroje sa smú používať v potenciálne výbušnej atmosfére. Okrem toho existujú mobilné vysávače s hadicami odolnými až do 200 °C, ktoré sa používajú na čistenie pecí.

Na dôkladné očistenie dopravníkových pásov a výrobných zariadení od prischnutých zvyškov cesta sa používa suchý ľad. Jeho výhoda spočíva v tom, že stroj sa nemusí rozobrať a čistenie

môže prebiehať počas výroby.

Pelety z oxidu uhličitého zmrazeného na -79 °C sa zrýchľujú pomocou tlakového vzduchu. Čistený povrch sa pri ich dopade silno ochladí, ochranný film sa potrhá a jednoducho odstráni.

Voda sa používa iba pri každodennom záverečnom čistení výrobných zariadení, aby sa zabezpečila dôkladná čistota. Na tento účel sa inštalujú buď stacionárne vysokotlakové zariadenia s viacerými odbernými miestami alebo sa používajú samostatné mobilné stroje. ■

Dokončenie:

VŠETKO SA DÁ DOKOPY

Na konci sa musia cesto a náplň stretnúť, aby si spotrebiteľ mohol neskôr z regála v supermarkete zobrať celé balenie Maultaschen. Keďže tu ide o prísady rôzneho charakteru, stúpa riziko krížovej kontaminácie. Mokra-suché vysávače s antikorovými nádobami odstránia špinu z dopravníkových pásov, výrobných zariadení a podlahy. Používajú sa aj hygienické vysokotlakové čističe v nehrdzavejúcej antikorovej verzii, ktoré sú odolné voči horúcej

vode do 85 °C a ktoré sú vybavené dvomi nádržami na čistiaci prostriedok s funkciou oplachu. Veľké plochy je možné efektívne a hospodárne udržiavať pomocou zemetacích strojov s odsávaním a umývacích automatov. Pri použití vhodnej čistiacej techniky je aj v záverečnom finále cestovinovej taštičky Maultasche zaistená požadovaná hygiena. ■



CESTOVINOVÁ TAŠTIČKA VO SVETE: AKO SA HODUJE

Jeden z najväčších výrobcov plnených taštičiek nazývaných **Maultaschen** v Nemecku vyváža túto švábsku špecialitu do 21 krajín, vrátane Japonska, Francúzska a USA. Klasicky sa pripravujú v zeleninovom vývare, ale aj zapečené so syrom a paradajkovou omáčkou si nájdu svojich milovníkov.

Ak sa pozrieme do Ázie, tak plneným taštičkám Maultaschen sa najviac asi podobajú čínske **wan tan**. V rezancovom ceste z pšeničnej múky sa skrývajú náplne z mletého mäsa, morských plodov a zeleniny.

Ak si odskočíme do Južnej Ameriky, tak narazíme na **empanadas**, ktoré obľubujú aj Španieli. Recepty sú rôznorodé, pričom cesto sa väčšinou vyrába z pšeničnej alebo kukuričnej múky. V závislosti od regiónu ukrýva hovädzie, hydinové alebo bravčové mäso, občas zmiešané s ryžou; prípadne aj šunku a syr alebo tuniaka.

V Afrike sa veľkej obľube tešia taštičky **samosa (aj: sam-busa)**. V ceste na jarné rolky sa skrýva náplň z mletého hovädzieho mäsa s cibuľou, pórom, cesnakom a korením, ako napríklad rasca či kardamóm.

* Hlavnou myšlienkou cestovinových taštičiek Maultaschen bolo oklamať Boha zelenou farbou mäsovej náplne a jej zabalením do cesta.



Chutné cestovinové taštičky z podnikových jedální Kärcher na celom svete:
www.kaercher.com/difference

NOVÉ PRÍRÁSTKY

Aktuálne novinky z programu Kärcher

.....
Lahká vibrácia na uvoľnenie špiny z hladkých povrchov, pracovný tlak 1 000 barov na oslobodenie ťažkého stroja od nepoddajných zvyškov. Na každý problém s čistením to správne riešenie. Technika značky Kärcher stanovujú štandardy pre súkromných používateľov a profesionálov.

Professional

NT 30/1 Ap L

.....
Všestranný
mokro-suchý vysávač
.....



Home & Garden

WV 6 PLUS

.....
Čistič okien s odsávaním
s dlhou flexibilnou sacou stierkou
.....



Home & Garden

K 2 BATTERY

.....
Výkonný
akumulátorový vysokotlakový čistič
.....



Professional

HD 9/100-4 CAGE ADV

.....
Ultra vysokotlakový čistič nedá
zažratej špiny žiadnu šancu
.....



Home & Garden



V KAŽDOM KÚTE OKIEN BEZ ŠMÚH: WV 6 PLUS



- Aj veľké okná siahajúce až po podlahu sa dajú odsať jedným ťahom.
- Vďaka flexibilnej sacej stierke nie je čistenie okrajov žiaden problém.
- Mierne zaoblené povrchy, ako sú napríklad čelné sklá, je možné jednoducho vyčistiť pomocou flexibilnej sacej stierky.
- Jediný čistič okien s odsávaním s displejom, ktorý na minútu presne ukazuje zvyšnú dobu chodu batérie.
- Výdrž batérie približne 100 minút je najdlhšia na trhu.
- Na jedno nabitie batérie je možné vyčistiť okolo 300 štvorcových metrov plochy.

[kaercher.com/home-garden](https://www.kaercher.com/home-garden)

Professional



VYSPORIADA SA S KAŽDOU ŠPINOU: NT 30/1 Ap L



- Vylepšený poloautomatický systém oklepu filtra.
- Hodí sa na použitie v rôznych cieľových skupinách.
- Premyslený koncept ukladania príslušenstva.
- Vyberateľný kryt filtra umožňuje jeho bezpečné vyberanie.
- Na plochej hlave stroja sa nachádzajú držiaky na príslušenstvo a elektronáradie.

[kaercher.com/professional](https://www.kaercher.com/professional)

Home & Garden

WD 3 BATTERY PREMIUM

Akumulátorový viacúčelový vysávač



Professional

HD 9/23 Ge/De Tr1

Prívesový studenodvodný vysokotlakový čistič na sebestačné použitie



Professional



OBDIVUHODNÝ ČISTIACI VÝKON: HD 9/100-4 CAGE ADV



- S pracovným tlakom 1 000 barov uvoľní aj nepoddajné znečistenie, ako sú zvyšky betónu alebo korózia.
- Výkonné čerpadlo od špecialistu na ultra vysoký tlak WOMA.
- Plunžer zo spekaného karbidu a iné opotrebitelné diely je možné rýchlo vymeniť.
- Automatický ventil na dekompresiu tlaku znižuje pri zatvorenej pištoľi tlak v hadici.
- Veľmi kompaktná konštrukcia, so štyrmi kolesami a žeriavovým hákom pre jednoduchú prepravu.

[kaercher.com/professional](https://www.kaercher.com/professional)

Home & Garden



RÝCHLO PORUKE: K 2 BATTERY



- Porovnateľný výkon ako vysokotlakový čistič s káblom.
- Flexibilná práca nezávislá na elektrickej sieti vďaka 36 V batérii.
- Batéria zobrazuje zostávajúcu dobu chodu v minútach.
- Batéria a nabíjačka sú obsiahnuté v štandardnej výbave súpravy.
- Jednoduché odkladanie, kompletne príslušenstvo sa ukladá na stroji.
- Alternatívna nasávací hadica umožňuje nezávislosť od pevnej vodovodnej prípojky.

[kaercher.com/home-garden](https://www.kaercher.com/home-garden)

Professional

HD 8/18-4 M CAGE

Vysokotlakový čistič strednej triedy v kletkovom dizajne



Home & Garden

KV 4

Vibrujúca aku stierka na hladké povrchy veľmi dobre dopĺňa čistič okien s odsávaním





POUŽITELNÝ VŠADE: HD 9/23 Ge/De Tr1



- S benzínovým alebo naftovým motorom a 1000-litrovou nádržou na vodu umožňuje nezávislé používanie.
- Veľká nádrž sa postará minimálne o hodinu čistenia s plným výkonom.
- Veľa možností konfigurácie pre rôzne požiadavky zákazníkov.
- Alternatívny hadicový bubon až s 50 m vysokotlakovou hadicou.
- Ako prívesový vysokotlakový čistič sa jednoducho prepravuje a dá sa používať kdekoľvek a kedykoľvek.

kaercher.com/professional



SILNÝ VÝKON, VYSOKÁ FLEXIBILITA. WD 3 BATTERY PREMIUM



- Silný sací výkon pre silný výsledok čistenia.
- Veľmi všestranné využitie: vysávanie mokrých aj suchých hmôt bez potreby výmeny filtra.
- Vysoká voľnosť pohybu: bez obmedzovania káblom alebo chýbajúcimi zásuvkami.
- Vymeniteľná 36 V batéria, ktorá zobrazuje zostávajúcu dobu chodu.
- Batéria a nabíjačka sú obsiahnuté v štandardnej výbave súpravy.
- Príslušenstvo sa odkladá priamo na stroji a je vždy poruke.
- Praktická funkcia vyfukovania pre miesta, na ktorých nie je možné vysávanie.

kaercher.com/home-garden



JASNÁ VEC NA HLADKÉ POVRCHY: KV 4



- Uvoľňuje špinu a stiera navlhko v jednom kroku, bez akejkoľvek rozprašovanej hmly.
- Ovládanie iba dvomi tlačidlami, na vibráciu a automatický prívod vody, je jednoduché a intuitívne.
- Pomocou vibrovania sa špina uvoľní dôkladne a bez námahy.
- Čistí hladké povrchy, ako sú okná, zrkadlá, varné dosky a obkladačky.

kaercher.com/home-garden



NA TVRDÉ POUŽÍVANIE: HD 8/18-4 M CAGE



- Obzvlášť odolný studenový vysokotlakový čistič so stabilným rámom z ocelových rúrok.
- Stroj je možné počas prepravy rýchlo a bezpečne upevniť o rám.
- Pri páde tento flexibilný rúrkový rám stlmí energiu pádu.
- Veľký filter na prívode vody a systém automatickej dekompre-
- sie tlaku chráni komponenty čerpadla.
- Čerpadlo je rýchlo dostupné pre jednoduchý servis, pričom nie je nutné otvárať kryt.

kaercher.com/professional

LOPTA JE VHODENÁ

Od Jordánska úplne na západe až po Austráliu na juhovýchode: Futbal zažíva boom v celej ázijsko-pacificko- oblasti. Stúpajúci počet divákov a narastajúce nadšenie pre AFC Ligu Majstrov to potvrdzujú.

➤ Či už parky a praclíky v Nemecku, mäsové paštety v Anglicku a Austrálii alebo slnečnicové jadierka v Bahrajne: Typicky konzumované jedlá na štadiónoch sa z krajiny na krajinu odlišujú. Lásku k športu však zdieľajú všetci a každý si užíva dobrú hru. Rekordných 100 000 divákov sledovalo na štadióne v Teheráne, v Iraku, ako si japonskí Kashima Antlers ubránili dvojgólový náskok z

domáceho ihriska a nasadili si korunu ázijského klubového futbalu. Fotografia zobrazuje scénu z osemfinálového zápasu medzi Kashima Antlers a Shanghai SIPG. Kärcher podporuje AFC Ligu Majstrov a Pohár AFC Cup od roku 2018 ako oficiálny sponzor. ■

ČISTÁ VODA JE ŽIVOT

Mikroplasty: Učiť sa od zvierat môže byť budúcnosťou

Naprieč spoločnosťou, od obcí cez podniky až po súkromné domácnosti, je zodpovedné zaobchádzanie so zdrojmi aktuálnou témou. Jednou z najcennejších surovín je voda – ide o to, aby sa znížila spotreba, špinavá voda čo najviac upravovala a predchádzalo sa znečisteniu. Hlavnou výzvou, ktorá zohráva dnes a bude zohrávať aj v budúcnosti veľkú úlohu, sú mikroplasty. Časopis **difference** hovoril s Leandrou Hamannovou (Fraunhofer UMSICHT) o šanciach bioniky a o tom, čo sa môžu práčky naučiť od lariev potočníka.

Odkiaľ pramení váš záujem o vodu a problematiku mikroplastov?

U mňa to prebiehalo klasickým spôsobom: Biológia ma veľmi bavila už v škole. Okrem toho môj otec robí prírodopisné filmy, takže sa u nás doma vedú zaujímavé rozhovory. Vodu som vždy mala rada, skoro som začala s potápaním a surfovaním a rada plávam. Štúdium biológie v Kolíne bolo teda logickým dôsledkom mojich vtedajších skúseností. Počas II. stupňa štúdia som zistila, že mi chýba praktický úžitok. Je zaujímavé určovať druhy, poznať ich príbuzenské vzťahy a fungovanie a robiť základné výskumy. Pýtala som sa však, čo to môže priniesť mne a spoločnosti. Tak došlo k obratu smerom na bioniku – aj tu sa zaoberáme zvieratami, ale našim zámerom je zistiť, čo sa od nich môžeme naučiť. Nakoniec som hľadala tému pre moju diplomovú prácu a objavili sa mikroplasty. V roku 2014 to ešte nebola tak horúca téma ako dnes, ale inštitút Fraunhofer mi ponúkol pracovať na téme filtračných roztokov. Spojenie bioniky a problematiky životného prostredia bolo pre mňa obzvlášť napínavé.

Aké sú základné predpoklady, ktoré sledujete?

Živočíchy žijúce sa planktónom filtrujú z tekutín vznášajúce sa čiastočky, ako sú riasy alebo krily, ako potravu – a môžu pritom prehltnúť aj mikroplasty. Ak by sme mohli od nich odpozorovať filtračné mechanizmy, ktoré sa postarajú o to, aby sa mikroplasty nedostali do vody, veľa by sme tým získali.

V rámci diplomovej práce som najprv skúmala, ktoré zvieratá prichádzajú do úvahy ako vzor. Patria sem mušle, morské huby, veľryby, morské uhorky alebo aj plameniáci. Klasifikovala som tieto zvieracie druhy, vybrala som 24 a vytriedila podľa biologických a technických parametrov. Ako funguje daný filtračný mechanizmus, aké techniky sa používajú, čo z toho môžeme využiť? Žralok veľrybí má napríklad v papuli



Leandra Hamannová, Fraunhofer UMSICHT, získala v roku 2017 cenu Alfreda Kärchera.

štruktúry optimalizujúce prúdenie, plameniák využíva jemné vlásky, vejárovitý koral zas pracuje s veľkosťou očiek a odporom prúdenia.

A ako ste túto myšlienku konkrétne využili?

V ďalšom kroku som premýšľala, kde sa má filter použiť a podrobnejšie som skúmala práčku. Synetické textilné vlákna majú s odhadovaným podielom 5 200 ton ročne v Nemecku zásadný vplyv na emisie mikroplastov. Hlavné otázky boli, ako sa doposiaľ filtrovalo, aké vlastnosti musí mať filter mikroplastov a koľko miesta je k dispozícii. V jednej prípadovej štúdii som sa rozhodla pre larvu potočníka: V tečúcich vodách napína medzi kameňmi a drevami sieť z hodvábneho materiálu, v ktorých sa zachytávajú čiastočky potravy, ktoré môže zožrať. Prvé výpočty ukázali, že materiál a štruktúra by zachytili vlákna a odolali by pomerom prúdenia v práčke. Realizácia potočníkového filtra je momentálne ešte príliš komplexná. Iné biologické vzorové príklady je možné transformovať trochu jednoduchšie – v inštitúte Fraunhofer sa na tom momentálne pracuje.

Tento príklad ukazuje, že sa oplatí ďalej študovať biologické filtračné mechanizmy a pracovať na ich technickej realizácii. Preto sa budem v svojej dizertačnej práci od tohto roku na Univerzite v Kolíne v spolupráci s Fraunhofer UMSICHT venovať bionickým filtračným konceptom. Profitovať

» Vela otázok týkajúcich sa mikroplastov je nezodpovedaných a odhadnúť riziko nie je doposiaľ možné. Faktom ale je, že je nutné znížiť prenikanie plastov do životného prostredia.



Leandra Hamannová, Fraunhofer UMSICHT

SPOLOČENSKÁ ZODPOVEDNOSŤ SPOLOČNOSTI KÄRCHER: ZAOBCHÁDZANIE S PLASTMI

Trvalá udržateľnosť je neoddeliteľnou súčasťou predmetu podnikateľskej činnosti spoločnosti Kärcher, keďže čistením sa uchováva hodnota a predlžuje životnosť strojov a budov. Avšak tento podnik považuje za dôležité konať trvalo udržateľne v každom ohľade. Do roku 2020 sa tak má používanie recyklovaných plastov a bioplastov zoštvornásobiť. Používa sa na to napríklad mletý granulát z vlastného spracovania plastov alebo regranulát z recyklácie krytov autobaterií alebo airbagov. Fľaše na čistiace prostriedky sa vyrábajú z plastov na biozáklade. Interná norma spoločnosti Kärcher „Ekologické produkty“ obmedzuje alebo zakazuje používanie problematických látok, ako sú zmäkčovadlá a inhibitory horenia.

Samotné stroje sa konštruujú tak, aby sa dali recyklovať, a na základe externých rozoberacích skúšok sa potvrdila ich viac ako 90 % miera recyklovateľnosti. Ďalším dôležitým krokom je redukcia plastových obalov pri produktoch.

by z toho mohli čističky vôd, priemyselné filtre a čistiace zariadenia v moriach. Aj tému mikroplastov skúmam aktívne ďalej, zúčastnila som sa okrúhleho stola k téme morského odpadu a bola som prizvaná do rôznych diskusií. Je vidieť, že je tu veľmi veľká snaha ovládnuť túto situáciu.

Aké sú z Vášho pohľadu šance stať sa pánom tejto problematiky? Ktoré iné prístupy okrem Vášho považujete za sľubné?

Toto hodnotiť nie je jednoduché. Vela otázok týkajúcich sa mikroplastov je nezodpovedaných a odhadnúť riziko nie je doposiaľ možné. Faktom ale je, že je nutné znížiť prenikanie plastov do životného prostredia. Keďže je tento problém veľmi komplexný, plasty sa nachádzajú po celom svete a zúčastnených je mnoho aktérov, musíme sa tohto problému ujať spoločne. Spotrebiteľ svojím zaobchádzaním s plastami, pochopením, že plast je druhotná surovina a tak sa aj správa. Politik prostredníctvom predpisov obmedzujúcich používanie určitých materiálov a prísad. Hospodárstvo vlastnou iniciatívou a používaním kvalitných materiálov s dlhou životnosťou odolných proti oderu. A veda napríklad skúmaním bioplastov, možností recyklácie a filtračných mechanizmov. Tým sa opäť dostávame k bionike, lebo podľa môjho názoru sa nielen pri filtrácii môžeme od prírody ešte veľa naučiť. ■

ZAMERANÉ NA PLASTY: ŠTÚDIA MIKROPLASTY INŠTITÚTU FRAUNHOFER UMSICHT

Z poverenia partnermi z plastového priemyslu, vodného a odpadového hospodárstva, ako aj výskumu zhrnul inštitút Fraunhofer UMSICHT svoje vedomosti o mikroplastoch a makroplastoch do štúdie uverejnenej v roku 2018. Hlavné poznatky, ktoré z nej vyplynuli:

■ Primárne mikroplasty typu A sú priemyselne vyrobené plastové častice, ktorých únik sa vedome toleruje alebo je spôsobený nepozornosťou, napríklad mikroperry v kozmetických produktoch alebo plastové pelety. Primárne mikroplasty typu B vznikajú až používaním, teda oderom alebo zvetrávaním: vznikajú z pneumatík, podrážok topánok, textílií alebo farieb. Ak sa plastový odpad dostane do prírody a fragmentuje sa tam, radí sa medzi sekundárne mikroplasty.

■ Celkovo bolo zistených 51 zdrojov mikroplastov: na najvyšších miestach je oder z pneumatík, uvoľňovanie pri likvidácii odpadu, oder bitúmenu v asfalte, únik plastových peliet a zaviatie zo športovísk a detských ihrísk. Uvoľňovanie mikroplastov z kozmetiky je na 17. mieste.

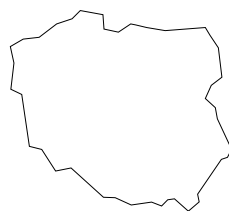
■ 78 percent odpadových vôd sa v Nemecku čistí v čističkách odpadových vôd, 22 percent – prevažne zrážková voda – splachuje pri každom daždi makroplasty a mikroplasty do ekosystémov. Čističky odpadových vôd zadržia v závislosti od technického vybavenia až 95 percent privádzaných mikroplastov. Avšak tieto malé čiastočky sa usádzajú v kale. V každom jednotlivom prípade je nutné preveriť, či by sa nemal kal namiesto poľnohospodárskeho využitia radšej spáliť.

Ďalšie informácie k tejto téme: www.kaercher.com/difference

ČISTÁ KUCHYŇA, CHUTNÉ JEDLO

Cestovinové taštičky existujú po celom svete v rôznych chutných variantoch. Časopis **difference** pozeral amatérskym a profesionálnym kuchárom cez plece pri príprave regionálnych špecialít a poskytol tipy pre čistú kuchyňu.

PIROHY Z POLSKA: Asi najznámejším poľským jedlom sú pirohy. Či na slano alebo na sladko, kysnuté, lístkové alebo rezancové cesto je možné plniť rôznym spôsobom. Náplň je často z mletého mäsa, tvarohu a syra alebo rozličného ovocia. Kto by chcel ochutnať pirohy, mal by ísť v auguste do Krakova, kde sa každý rok koná festival venovaný tejto špecialite. Smacznego!



1

UMÝVADLO by sa malo po každom použití vyčistiť, inak poskytne baktériám ideálne podmienky. Antikorové umývadlo vytrite prostriedkom na umývanie riadu a handrou. Pomocou parného čističa a power trysky dosiahnete aj do ťažko dostupných kútikov v blízkosti odtoku.

2

PRACOVNÉ DOSKY Z GRANITU by sa nemali čistiť alkalickými čistiacimi prostriedkami, alebo prostriedkami obsahujúcimi kyseliny či rozpúšťadlá – radšej siahnite po špeciálnom čistiacom prostriedku zo špecializovaného obchodu na prírodný kameň. Na zotretie použite mäkkú vlhkú utierku. Potom dosku vytrite do sucha, aby nevznikli flaky.

3

KUCHYNSKÉ OKNÁ sa rýchlo zašpinia. Či už striekance vody, masti alebo nápojov – na skle je vidieť každý flak. Takto sa to robí: Na sklo nastriekajte akurátne množstvo čistiaceho prostriedku a odsajte ho pomocou čističa okien s odsávaním. Obzvlášť nepoddajné znečistenie uvoľníte vopred vibrujúcou aku stierkou KV 4.



1

SILNO POŠKRABANÉ DOSKY NA KRÁJANIE

poskytujú perfektnú živnú pôdu pre baktérie, ktoré sa usádzajú najmä v zárezoch. Preto nestačí dosky iba opláchnuť teplou vodou. Efektívnejšie je umyť ich v umývačke riadu alebo vyčistiť dostatočným množstvom čistiacoho prostriedku na riad a hubkou.

2

ANTI KOROVÉ PLOCHY ODSÁVAČA PÁR najlepšie vyčistíte parným čističom a návlekom z plyšového velúru. Ak sa veľa varí, odporúčame pravidelne každých šesť až dvanásť týždňov čistiť tukový filter. Kovové filtre je možné jednoducho umyť v umývačke riadu alebo mydlovým lúhom.

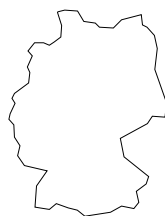


TAŠTIČKY EMPANADAS Z ARGENTÍNY: Patria k najpopulárnejšiemu jedlu v Španielsku, Strednej a Južnej Amerike. V Argentíne sa tieto cestovinové taštičky v tvare polmesiaca väčšinou pečú v rúre. Okraj cesta sa umelecky upraví, čím súčasne poskytne informáciu o náplni. Tá sa mení v závislosti od provincie, často je z hovädzieho mäsa alebo šunky a syra. ¡Buen provecho!





TAŠTIČKY MAULTASCHEN V KÄRCHERI: Pre kuchárov šváb-skeho rodinného podniku predstavujú Maultaschen štandardný repertoár. Pripravujú sa ako polievka vo vývare, s praženou cibulkou alebo nakrájané na plátky s vajíčkom. Meno je odvodené od kláštora Maulbronn. Podľa legendy tam Maultaschen vznikli tak, že vynaliezaví mníši chceli obísť pravidlá pôstu a mäso „skryli“ do špenátu a cesta. Guten Appetit!



1

SVETLÉ OBKLADAČKY A ANTIKORO sú charakteristické pre vzhľad veľkokuchýň. Tu sa používajú vysokotlakové čističe v kombinácii s penovacími tryskami alebo penovacími tryskami s nádobou. Pomocou príslušných penovacích prostriedkov (alkalické/neutrálne/kyslé) a vzduchu, ktorý sa pridáva na tryske, vytvárajú prostredníctvom vysokotlakového prúdu penu.

2

MNOHÉ STROJE A KUCHYNSKÉ POMÔCKY sa aj v profesionálnom prostredí čistia pomocou parných čističov. Priemyselné parné čističe ponúkajú možnosť použiť pri silnom znečistení na predumytie chémie a možnosť odsatia špinavého roztoku.

3

PODLAHA vo veľkokuchyniach je špeciálnou výzvou. Predpísaná je veľmi vysoká bezpečnosť pri chôdzi, aby sa predišlo pracovným úrazom. Plošné čističe s rotujúcou lištou s tryskami alebo valcové umývacie automaty odstraňujú aj nepoddajné zvyšky mastnoty a jedál.

.....
Už aj malé poďakovanie
je pre nich ocenením.



ZASLÚŽENÉ POĎAKOVANIE

Deň, keď môžeme povedať „ďakujeme“: Počas dňa „Thank Your Cleaner Day“ si zamestnanci upratovacích firiem užívajú špeciálne momenty uznania ich práce.

Deň čo deň sa neúnavne starajú o to, aby bolo naše životné aj pracovné prostredie hygienické a bezpečné. Sektor upratovania a čistenia jednou z najdôležitejších priemyselných oblastí na celom svete, často sa však podceňuje. Čistota sa pokladá za samozrejmosť. Znečistené pracoviská, šmyklivé podlahy a preplnené odpadkové koše si ale každý hneď všimne. A najneskôr v momente, keď dôjde porušeniu hygienických predpisov v potravinárskej alebo zdravotníckej oblasti, si uvedomíme, že čisté a upratané okolie prispieva nielen k dobrej atmosfére v podniku a k zvýšeniu faktora dobrého pocitu, ale že prispieva aj k bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci.

Upratovacie firmy pracujú na vysokej profesionálnej úrovni, aby splnili vysoké požiadavky svojich klientov, a predstavujú tak dôležitú súčasť modernej priemyselnej spoločnosti. Avšak doposiaľ chýbalo príslušné ocenenie tohto povolania. Združenie novozélandských upratovacích firiem preto v roku 2015 zaviedlo spolu so spoločnosťou Kärcher deň Thank Your Cleaner Day. Tento deň má každý rok oceniť prácu zamestnancov upratovacích firiem a upriamiť na nich pozornosť.

Odozva tejto myšlienky bola veľmi rýchla a – s podporou Kärcheru – sa stal tento deň celosvetovo známy. V roku 2018 sa pridalo už 18 krajín po celom svete. V podnikoch využívajúcich upratovacie sily sa počas tohto dňa konajú akcie na ocenenie ich práce. Patria sem rôzne podujatia a aktivity, ako spoločné raňajky, grilovačky alebo posedenia pri káve a zákusku pre upratovačky a upratovačov. A dokonca aj milý pozdrav zanechaný na písacom alebo pracovnom stole je znamením, že sme na „svoju“ upratovačku či upratovača mysleli.

V čase, keď sa služby vnímajú ako niečo samozrejmé, je táto forma ocenenia niečo úplne nové, hlavne pre takto poctených zamestnancov upratovacích firiem, ktorí si užívajú neočakávanú pozornosť. ■