



bcs Newsletter

Ausgabe 01 · Juni 2026

Hygiene, die man messen kann.
Professionelle Dampfreinigung für Gewerbekunden

THEMA DIESER AUSGABE

Norovirus-Reinigung: Warum herkömmliche Methoden das Problem verschlimmern — und was Dampf besser macht.

Was eine aktuelle Studie zeigt

Eine aktuelle Studie (Building and Environment) hat untersucht wie sich Norovirus-Kontaminationen in einem Büroraum ausbreiten — mit einem erschreckenden Ergebnis:

Während der Reinigung stieg die Konzentration von Luftkeimen um 54 %.

Das bedeutet: Herkömmliche Reinigung mit Mopps und Tüchern entfernt Keime nicht — sie verteilt sie. Reinigungswerkzeuge waren selbst nach dem Waschen noch belastet. Menschliche Aktivitäten wirbelten Partikel noch über 3 Stunden nach der Reinigung auf.

Warum das für Sie als Gewerbekunde relevant ist

Gerade in Senioreneinrichtungen, Arztpraxen und der Gastronomie kann ein Norovirus-Ausbruch existenzbedrohend sein — für die Gesundheit Ihrer Bewohner und Patienten, aber auch für Ihren Betrieb.

Die Frage ist nicht ob Sie reinigen — sondern wie.

Die bcs-Antwort: Dampf statt Verteilung

Dampfreinigung bei 180°C+

- ✓ Keine kontaminierten Werkzeuge
- ✓ Keine Aufwirbelung von Keimen
- ✓ Vollständig ohne Chemie
- ✓ Boden sofort trocken
- ✓ HACCP-konforme Dokumentation

Wissenschaftliche Grundlage

Noroviren werden wissenschaftlich belegt ab 70°C inaktiviert — bei über 90°C zuverlässig. Trockendampf bei 180°C liegt weit über dieser Schwelle.

Das ist kein Versprechen — das ist Physik.

Unsere Referenz

100% Schimmelpilzentfernung nach Wasserschaden — bestätigt durch einen von der Versicherung beauftragten unabhängigen Gutachter. Die Versicherung hat die vollständige Sanierungsrechnung bezahlt.

Dampfreinigung wirkt. Nachweisbar.

Kostenlose Hygiene-Analyse für Ihren Betrieb

Wir kommen zu Ihnen — unverbindlich, kein Druck.

040 / 414 498 26 · hb@ballhausen-cleaning-systems.de