



Empfohlen vom BVLK
Bundesverband der
Lebensmittelkontrolleure
Deutschlands e. V.

Ein ganzheitliches Hygienekonzept sollte neben Kleider- und Verhaltensvorschriften auch den Bodenschutz beinhalten. MM-Desinfektionsmatten™ bieten eine kostengünstige und zuverlässige Lösung für den keimfreien Zutritt zu unterschiedlichsten Betriebs- und Produktionsstätten:

- Lebensmittelverarbeitung vom traditionellen Metzger bis zur industriellen Großproduktion
- Catering, Großküchen, Gastronomie und Hotellerie
- Gemeinschaftsverpflegung in Senioren- und Pflegeheimen, KiTas, Schulen und Universitäten sowie Werkstätten für Menschen mit Handicap
- Krankenhäuser, Quarantäne- und Isolierstationen, Laboratorien und Forschungsbereiche mit Tierhaltung
- Pharmazeutische und biochemische Produktionsstätten
- Gartenbau und landwirtschaftliche Betriebe

Begehbare und befahrbare MM-Desinfektionsmatten™ sind kurzfristig in sechs Standardgrößen ab Lager lieferbar:

60 x 90 cm	90 x 180 cm
90 x 120 cm	90 x 240 cm
90 x 150 cm	90 x 300 cm

Optional bieten wir:

- Anfertigung von individuellen Maßen bis 2 Meter Breite und 5 Meter Länge
- Ausstattung mit einer komfortablen Aufgeh-/Auffahrrampe MMRampe
- Bestickung mit individuellem Logo oder Schriftzug
- MMRack – das Gestell zur Lagerung von gereinigten/unbenutzten MM-Desinfektionsmatten™



MM-Desinfektionsmatten™
aus der Mattenmanufaktur
mit 20 Jahren Expertise

Jürging GmbH
Dissener Straße 5 • 33775 Versmold
Fon +49 5423 94350
info@mm-desinfektionsmatte.de
www.mm-desinfektionsmatte.de



Leistungsstarke und zuverlässige
Desinfektionsmatten – zur
Absicherung sensibler Bereiche

Qualitätsprodukt
Made in Germany





Flexibel und leistungsstark

Die Anforderungen an die Sicherheit unserer Lebensmittel steigen stetig. Neben der Rückverfolgbarkeit bis zur Herkunft ist auch die Hygiene der Produktions- und Verarbeitungsstätten im Fokus. Der Bodenschutz ist ein wesentlicher Faktor im Hygienekonzept eines Betriebes. Sind moderne Hygieneschleusen mit mechanischer Schuhsohlendesinfektion zu aufwendig und kostenintensiv, bieten MM-Desinfectionsmatten™ eine sichere Lösung für den hygienischen Zugang zu sensiblen Bereichen – ganz einfach in der Handhabung und ohne bauliche Maßnahmen. MM-Desinfectionsmatten™ gibt es in begehbaren und befahrbarer Ausführung. Beide Varianten bestehen aus rutschfestem, pflegeleichtem Polypropylen und absorbieren in kürzester Zeit die Desinfektionsflüssigkeit. Diese wird nur im Bedarfsfalle – nämlich beim Betreten oder Befahren der Matte – wieder abgegeben.

Die Vorteile der MM-Desinfectionsmatten™

- Mobil und flexibel einsetzbar ohne Wanne, Rahmen oder Bodenvertiefung
- Vielfältige Einsatzmöglichkeiten durch die niedrige Höhe von nur 1 cm*
- Kostengünstig in der Anschaffung
- Kinderleicht in Anwendung und Reinigung
- Robust und stabil
- Je nach Ausführung mit Rollwagen oder Gabelstapler und Hubwagen befahrbar
- Rutschhemmende Oberfläche R11 gemäß DIN 51130:2014
- Antirutschbeschichtung der Rückseite verhindert ungewolltes Verrutschen
- Langlebige Konstruktion aus 5 hochwertigen Komponenten
- An kein bestimmtes Desinfektionsmittel gebunden

* gemessen am Rand, mittige Höhe einer befüllten Matte misst ca. 1,5 cm.

Hier kommen MM-Desinfectionsmatten™ zum Einsatz

Gemeinschaftsverpflegung in Alten- und Pflegeheimen, Feinkostproduzenten, Cateringunternehmen, Markenartikler, Metzgereien, Laboratorien, Krankenhäuser, Feuerwehren – unsere Kunden kommen aus vielen Branchen und setzen seit nunmehr 20 Jahren auf die positiven Auswirkungen durch MM-Desinfectionsmatten™. Der zentrale Standort unserer Manufaktur in Ostwestfalen ermöglicht die prompte Umsetzung individueller Kundenwünsche in Sachen Format und Bestückung.

Ohne Unterbrechung tragen die begehbaren MM-Desinfectionsmatten™ bereits seit 2011 das Siegel des BVLK. Seit 2020 gilt dieses nach einem mehrwöchigen Stresstest durch ein unabhängiges Institut auch für die befahrbare Version KARO samt Auffahrrampe. Die dynamische Prüfung erfolgte mit einer Geschwindigkeit von 4km/h und einer Belastung von 650kg. Nach erfolgten 5.110 Überfahrten war die Gebrauchstüchtigkeit weiterhin gegeben und die dynamische Prüfung in Anlehnung an DIN EN 12532-5.9:1998 bestanden.