

# „Geht schon!“ ist nicht genug

## Allgemeine Bau Chemie: Belastbarkeit, Rutschfestigkeit, Dichte, Reinigung, Hygiene sind die wichtigsten Bodenkriterien

So mancher Betrieb hat mit seinen Böden das eine oder andere Problem, das durch die neuartigen Systeme jedoch zu lösen ist. Egal ob Neubau oder Sanierung eine Frage stellt sich auf jeden Fall: Welches ist das richtige Bodensystem für Fleischereien? Die Anforderungen sind klar: Langlebig, mechanisch und thermisch hoch belastbar, fugenlos von der Hohlkehle bis zum Ablauf, rutschfest und auf jeden Fall auch leicht zu reinigen. Ein neuer Boden sollte nicht nur allen Standards entsprechen, sondern dem Nutzer auch langfristige Vorteile bringen. Fakt ist, dass Bodensysteme täglich hohen Belastungen ausgesetzt werden. Leider wurde in der Vergangenheit das Thema Bodensystem nur am Rande beachtet. In einigen Fällen wurde sogar auf unbehandelten Zementestrichflächen oder feuchten Untergründen gearbeitet, die den heutigen Hygienestandards für Lebensmittel erzeugende Betriebe nicht mehr gerecht werden. Auf Grund des hygienisch nicht einwandfreien Umfeldes leidet die Produktqualität bis hin zur Gesundheitsgefährdung von Mitarbeitern und Kunden. Spezielle Bodensysteme entsprechen heute selbstverständlich ausnahmslos den gesetzlichen Hygiene-Vorschriften.

### Lebensdauer

Das Entscheidungskriterium ist daher die Lebensdauer, die wiederum von der Schichtstärke des eingesetzten Systems abhängt. Die Verwendung von Fliesen, Granitplatten, alten Terrazzo-Platten und anderen Fugensystemen ist auf jeden Fall überholt, da Fugen immer eine Belagsschwachstelle darstellen. Ausbrüche und Undichtheit auch bei Verwendung von Kunststoff fugen sind die Folge. Weiters sind besonders bei Sanierungen die Verlegezeiten und damit einhergehende Produktionseinschränkungen zu beachten – selbst

wenn Estriche neu einzubringen sind, scheiden weitgehend normale Zementestriche (auch Spezialestriche) aus, da die Abbindzeiten bzw. Schwindungen etwa 8 bis 14 Tage in Anspruch nehmen.

### Richtige Auswahl

Für die Auswahl von geeigneten Bodenbelägen gibt es eine Reihe von Grundregeln zu beachten, damit maximale Lebensdauer und ein ideales Arbeitsumfeld gewährleistet sind:

- Einfache Reinigung durch fugenlose

Beanspruchung und Probleme bei starken mechanischen sowie thermischen Belastungen treten auf. Es kommt zu Abrieb und Blasenbildung und somit zum Abriss der Beschichtung vom Untergrund. Dünne Kunststoffbeschichtungen halten der dauerhaften mechanischen und thermischen Belastung in Fleischereibetrieben nicht stand. Keine Langlebigkeit!

### Fugenlose Terrazzo-Böden:

Das ideale Bodensystem besteht aus Kunststoffmörtelbelägen, gefüllt mit Kunststoffen. Die 8 mm starken Mör-

## Vorteile fugenloser Terrazzo-Systeme

- Kurze Einbauzeiten.
- Untergrunderstellung inklusive Bodenbelag aus einem Material herstellbar.
- Fugenloses Bodensystem von der Hohlkehle/den Hochzügen bis zum Ablauf.
- Schichtstärke von 8 bis 10 mm, daher hoch mechanisch und thermisch belastbar.
- In sich dichtes Bodensystem – Flüssigkeiten können nicht in den Untergrund (Estrich) gelangen.
- Rutschklassenausbildung je nach Wunsch möglich (glatt bis rauh).
- Optische Farbgestaltung – je nach Kundenwunsch. Ihr Nutzen: Sie sparen Zeit und Geld
- durch Langlebigkeit,
- bei der Instandhaltung – fugenlose Sanierung,
- Reduzierung der Reinigungskosten – keine Fugen.

### Ausführung.

Die Belagstärke sollte mindestens 8 mm betragen, um der hohen mechanischen und thermischen Belastung standzuhalten. In Langzeittests mit führenden Bäckereibetrieben wurden in verschiedenen Versuchsreihen folgende Ergebnisse erzielt:

### Fliesenböden (Fugensysteme):

Kurz- bis mittelfristig nicht zufriedenstellend; Ausbrüche, Ablösung, Hygieneproblem, teilweise Feuchtigkeit im Untergrund (verfaulen). Fliesen sind kein dichtes System!

### Kunststoffbeschichtungen:

Hier beträgt die Stärke nur 2 - 4 mm, das ist zu dünn für die hohe

telsysteme können fugenlos aufgebracht und „in einem Stück“ von der Hohlkehle bis zum Ablauf ohne Fuge ausgeführt werden. Höchste mechanische und thermische Belastbarkeit sowie ein in sich dichtes System – auch bei Ausbrüchen – verhindern das Eindringen von Flüssigkeiten in den Untergrund (Estrich etc.)! Weiters können fugenlose, individuelle Detaillösungen wie Hohlkehlen, Ecken und Ablaufverbindungen problemlos ausgeführt werden.

Das fugenlose Terrazzo-System ist zwar in der Anschaffung etwas teurer als Fliesen oder Beschichtungssysteme, jedoch wird dieser Kostennachteil durch die Erfüllung aller dieser Kriterien wettgemacht:

- Langlebigkeit durch hohe Belastbarkeit (thermisch, mechanisch und chemisch),
- stark reduzierte Sanierungskosten, da nicht notwendig bzw. bei Umbauten fugenlos sanierbar,
- sowie aufgrund der fugenlosen Ausführung deutlich reduzierte Reinigungskosten.

Diese Systeme wurden in der Vergangenheit in der Reinraumindustrie eingesetzt. Sie werden nach hochwertigsten Qualitätskriterien und Verarbeitungsrichtlinien direkt auf der Baustelle bzw. in den Sanierungsbereich eingebracht. Die Untergrunderstellung sollte auf keinen Fall mit zementgebundenen Systemen (auch nicht Schnellzement!) erfolgen, da Schwundrisse entstehen können. Außerdem kommt Zement dem Zeitdruck des Gewerkes nicht entgegen – die Aushärtezeiten sind deutlich länger als bei Epoxidharz-Estrichen. Diese härten innerhalb von 24 Stunden schwindfrei aus und das fugenlose Terrazzo-System kann direkt aufgebracht werden. Bei Neu- und Umbau sollte selbstverständlich auch durchgehend dasselbe Bodensystem verwendet werden, um Probleme an Bodenübergängen, Kanten und Fugen zu vermeiden. Außerdem werden so die kürzesten Einbauzeiten erreicht – der wichtigste Faktor, wenn die Arbeiten im laufenden Betrieb erfolgen. Wichtiger Vorteil

Mit diesem hochmodernen Belag können bis zu 250 m<sup>2</sup> inklusive Untergrunderstellung innerhalb von fünf Arbeitstagen fertig gestellt werden.



Auch dieser Kistenbahnhof braucht einen perfekten, rutsch und abriebfesten Boden



Selbstverständlich in allen Rutschklassenausbildungen von R9 bis R12 (glatt bis rau). Großbetriebe arbeiten übrigens meist mit R10, da rauere Böden zwar rutschfester, jedoch auch schwerer zu reinigen sind. Lassen Sie sich die Rutschklasse auf jeden Fall von einem Arbeitstechniker bestätigen, da es hier sehr große regionale Unterschiede gibt. Die richtige Optik spielt bei der Auswahl eines neuen Bodensystems ebenso eine bedeutende Rolle – immer häufiger sind Ihre Kunden an der Herstellung ihrer Lebensmittel interessiert

Die richtige Optik spielt bei der Auswahl eines neuen Bodensystems ebenso eine bedeutende Rolle – immer häufiger sind Ihre Kunden an der Herstellung ihrer Lebensmittel interessiert

Fotos: Allgemeine Bauchemie

Produktqualität auch mit Ihrer Produktionsqualität!

Kontaktadresse:

**Allgemeine Bau Chemie GmbH - The Protection Company,**  
Fürbergstraße 63,  
5020 Salzburg,  
Tel.: 0043/662 / 64 22 71-0,  
Fax: 0043/662 / 64 22 71-15,  
Web: www.allgemeinebauchemie.at



Egal ob Neubau oder Sanierung eine Frage stellt sich auf jeden Fall: Welches ist das richtige Bodensystem für Fleischereien? Die Anforderungen sind klar: Langlebig, mechanisch und thermisch hoch belastbar, fugenlos von der Hohlkehle bis zum Ablauf, rutschfest und auf jeden Fall auch leicht zu reinigen

## Seminar: Grillspezialitäten

- Fleischmarinaden und Grillsoßen selbst herstellen!
- „Geheimtipps“ für Grillexperten
- Besondere Fleischstücke – in Vergessenheit geratenes, neu präsentiert
- Schweine-, Rind- und Geflügelspezialitäten zum Grillen
- Feine Buttermischungen zur Grillsaison
- Hausgemachte Frischkäse - Aufstriche
- Neue Salatkreationen für Ihre Kunden
- Antipasti, einfach selbst gemacht

Das waren die Eckpunkte eines Grill-Seminars mit Manfred Schmidmaier im Seminarzentrum der Firma Strasser in Weitwörth.

Der Trainer demonstrierte, wie man mit geringem Arbeitsaufwand ein attraktives Fleischangebot für die Grillsaison herstellen kann, wie man die Kunden mit hausgemachten Marinaden, die günstig hergestellt werden und gleichzeitig hervorragende Haltbarkeiten haben, verwöhnen kann. Schmidmaier zeigte außerdem in der praktischen Vorführung, wie man sein Sortiment mit hausgemachten Buttermischungen, Grillsaucen, Dips und neuen Salaten ergänzen kann.



Verkaufstrainer Manfred Schmidmaier demonstrierte den Seminarteilnehmern viele interessante Neuigkeiten zum Thema „Grillen“

Foto: Strasser