

Projekt:

JOWA Bäckerei

Ort:

Volketswil (Schweiz)

Bauherr:

JOWA Bäckerei

Branche:

Lebensmittelindustrie

Verwendete Produkte:

Ucrete

JOWA Bäckerei Volketswil Ucrete



Unsere Referenz in Volketswil (Schweiz): JOWA Bäckerei

Der Hintergrund

1931 wurde die JOWA als Bäckerei der MIGROS (Schweiz) gegründet. Heute umfasst JOWA 77 Hausbäckereien, eine Boulangerie Express, acht Regionalbäckereien, zwei Teigwarenfabriken und eine Hartweizenmühle in der Schweiz sowie zwei Bäckereien im Ausland. Neben Brot und Brötchen bietet JOWA leckere Spezialitäten wie die Sélection Panettone, IPS Urdinkel Lebkuchen oder Tiramisu Cake, um hier nur einige Beispiele der kulinarischen Vielfalt zu nennen. Auf Frische, Qualität und Hygiene legt die JOWA höchsten Wert. Ihr Ziel ist die Zufriedenheit der Kunden, welche sich auf eine konstante Qualität verlassen können.

Die Herausforderung

Produktionsstätten in der Backwarenfabrikation benötigen einen ganz speziellen, widerstandsfähigen Industrieboden, denn es werden höchste Ansprüche an Sauberkeit und Hygiene gestellt. Die im Produktionsprozess anfallende Feuchtigkeit macht den Boden rutschig. Besonders gefährlich wird es, wenn Mehlstaub und Wasser einen Schmierfilm bilden, welcher täglich im Rahmen eines geeigneten Reinigungsverfahrens vollständig entfernt werden muss. Zusätzlich belasten abstrahlende Wärme sowie die stark erhitzten Räder der Gestellwagen den Fußboden rund um die Ofenanlagen.

Kontakt:

Deutschland:

Master Builders Solutions Deutschland GmbH ■ Donnerschweer Straße 372 ■ 26123 Oldenburg
Tel: +49 (0)441 3402 251 ■ construction-systems-de@mbcc-group.com ■ www.master-builders-solutions.de

Österreich:

Master Builders Solutions GmbH ■ Roseggerstraße 101 ■ 8670 Krieglach
Tel: +43 (0) 3855 23 71 0 ■ office.austria@mbcc-group.com ■ www.master-builders-solutions.at

Schweiz:

PCI Bauprodukte AG ■ Im Schachen ■ 5113 Holderbank
Tel: +41 (0)58 958 22 44 ■ info-as.ch@mbcc-group.com ■ www.master-builders-solutions.ch

JOWA Bäckerei Volketswil

Ucrete



Unsere Referenz in Volketswil (Schweiz): JOWA Bäckerei

Unsere Lösung

Genau hier liegt der Einsatzbereich von Ucrete Polyurethanbeton, dem Spezialboden für die Lebensmittelindustrie: Problemlos hält er all den thermischen, chemischen und mechanischen Belastungen stand. Der hochresistente Fußboden kam im Bereich des Waschplatzes zum Einsatz. Denn Ucrete hält den hohen Hygieneanforderungen und tagtäglichen Belastungen durch Reinigungsvorgänge nicht nur problemlos stand, er ist überdies ein dauerhaft zuverlässiger Bodenbelag – Garant für eine langjährige Nutzungsdauer und reibungslose Produktion. Ucrete Polyurethanbeton besitzt beste Hygiene- und Reinigungseigenschaften (auch bei starker Beanspruchung), ist hoch abriebfest und wasserundurchlässig und entspricht somit den Anforderungen des International Food Standards (IFS) sowie den EU-Verordnungen 852 - 854. Die Oberfläche trocknet nach der Reinigung wesentlich schneller ab als offenporige mineralische Systeme. Das spart Energie und Zeit. Ein unabhängiges Gutachten bestätigt Ucrete Polyurethanbeton absolute Unbedenklichkeit hinsichtlich Ausgasung und eventuell resultierender Lebensmittelkontamination. Der Belag kann während des laufenden Betriebs oder beispielsweise am Wochenende eingebaut werden.

Der Mehrwert für den Kunden

- Widersteht thermischen, chemischen, mechanischen Belastungen, sodass eine langjährige Nutzung und störungsfreie Produktion ermöglicht wird
- Temperaturbeständig von -40 bis 130°C und somit geeignet für Heißwasser- und Dampfreinigung
- Rutschhemmend (Rutschhemmstufen individuell einstellbar) und damit beste Grundlage für sichere Arbeitsbedingungen
- Porenfrei, fugenminimiert, leicht zu reinigen, schnelltrocknend und somit günstig im Unterhalt und zudem IFS-konform
- Nicht geruchs- und geschmacksübertragend, somit absolut unbedenklich
- In kürzester Zeit appliziert und nach 24h vollbelastbar - Einbau während des laufenden Betriebs ohne Produktionsausfälle möglich

Projektfakten auf einen Blick

- Bäckereisanierung im Bereich des Waschplatzes
- Ucrete Boden, der den höchsten Hygieneanforderungen und täglichen Belastungen durch Reinigungsvorgänge in einer Bäckerei standhält.
- Fertigstellung der fugenminimierten Oberfläche in kürzester Zeit

Master Builders Solutions

Die Marke Master Builders Solutions bündelt unser gesamtes Know-how, um chemische Lösungen für den Neubau, die Instandhaltung, die Instandsetzung und Sanierung von Bauwerken zu entwickeln.

Master Builders Solutions steht für mehr als ein Jahrhundert Erfahrung in der Bauindustrie. Das Know-how und die Erfahrung unserer Baufachleute in aller Welt bilden den Kern von Master Builders Solutions. Wir kombinieren die richtigen Komponenten aus unserem Portfolio, um Ihre speziellen baulichen Herausforderungen zu lösen.

Weitere Informationen finden Sie unter:

www.master-builders-solutions.de
www.master-builders-solutions.at
www.master-builders-solutions.ch