

Aktueller Projektbericht Eichkamp Fleisch und Wurstwaren GmbH & Co. KG – Garrel



Fleischproduktion

Eichkamp Fleisch- Wurstwaren: Mit Weitsicht auf Erfolgskurs

Einfach Gutes erreichen – gemeinsam. Mit dieser Philosophie ist die Firma Eichkamp Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co. KG seit mehr als zehn Jahren erfolgreich am Markt. Die Firma aus Garrel hat dank ihrer Bodenständigkeit den Umsatz seit 1996 versechsfacht und ist zu einem der größten Arbeitgeber der Region herangewachsen. Die Bewahrung der Umwelt besitzt oberste Priorität: So findet beispielsweise eine Abluftreinigung statt und die benötigte Energie wird aus den acht firmeneigenen Blockheizkraftwerken gewonnen. Die dabei entstandene Abwärme geht an Nachbarbetriebe im Gewerbegebiet und zusätzlich erzeugter Strom wird ins öffentliche Netz eingespeist.

Das Sortiment mit insgesamt 400 verschiedenen Produkten kann sich sehen lassen: Von Fleischerzeugnissen über Wurstspezialitäten bis hin zu delikaten Fertiggerichten hat Eichkamp alles im Sortiment, was des Genießers Gaumen begehrt. Erfolgsgarant der Garreler Firma sind zweifelsohne auch ihre 200 Mitarbeiter. Man legt großen Wert auf persönliche und berufliche Qualifikation. Ausbildung und ständige Weiterbildung sind hier eine Selbstverständlichkeit. Der gute Geschäftserfolg machte es im Jahr 2006 möglich, die Produktionsfläche durch einen Neubau zu verdoppeln. Damit sich diese Investition auch in Zukunft

auszahlt, achtete man schon bei der Planung darauf, einen qualitativ erstklassigen und zuverlässigen Industrieboden in der neuen Halle einzubauen. In enger Kooperation mit dem langjährig im Hause Eichkamp tätigen Generalunternehmer R+M Kühllagerbau Bielefeld GmbH und der **acrytec flooring gmbh (Schaafheim)**, wurden die Produktionsbereiche des ca. 9.000 qm großen Neubaus auf der Basis raumbuchbezogener Festlegungen mit **UCRETE® Polyurethanbeton** von der BASF AG ausgestattet (System UCRETE® DP: Schichtdicken 6 und 9 mm, Rutschhemmstufen R11 und R12-V4).



Polyurethanbeton als solide Produktionsgrundlage

Fleisch- und Wurstverarbeitung benötigen einen ganz speziellen, widerstandsfähigen Industrieboden: Denn höchste Ansprüche an Sauberkeit und Hygiene erfordern intensive Reinigungsmaßnahmen. Das bedeutet neben dem Einsatz von Reinigungs-Chemikalien auch Heißwasser- und Dampfreinigung. Im Produktionsprozess anfallende Feuchtigkeit und Fette machen den Boden rutschig. Säuren und andere aggressive Medien, zum Teil in hohen Konzentrationen, kommen mit dem Bodenbelag in Kontakt. Genau hier liegt der Einsatzbereich von UCRETE® Polyurethanbeton, dem Spezialboden für die Lebensmittelindustrie: Problemlos hält er all den thermischen, chemischen und mechanischen Belastungen stand. Ein Boden von hervorragender Qualität ist die Grundlage für eine reibungslose und effiziente Produktion. UCRETE® Polyurethanbeton besitzt beste Reinigungs- und Hygieneeigenschaften, 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 sogar während des laufenden Betriebes eingebaut werden. UCRETE® Polyurethanbetonböden sind eine Investition in Ihre Zukunft.





Vorteile von UCRETE® Polyurethanbeton

- thermisch dauerhaft von -40 bis 130 °C (kurzzeitig bis 150 °C - abhängig von der Schichtdicke!)
- monolithischer Aufbau
- rutschsicher (Rutschhemmstufen individuell einstellbar)
- fugenlos und leicht zu reinigen, schnelltrocknend
- IFS-konform, desinfizierbar analog Edelstahl (99,9 % der Bakterien sind nach Reinigung und Desinfektion abgetötet)
- nicht geruchs- oder geschmacksübertragend, physiologisch unbedenklich
- in kurzen Zeitfenstern applizierbar
- nach Einbau innerhalb von 24 Stunden (bei Raumtemperatur) begehbar und nach 48 h voll belastbar



Sind das Ihre Probleme?

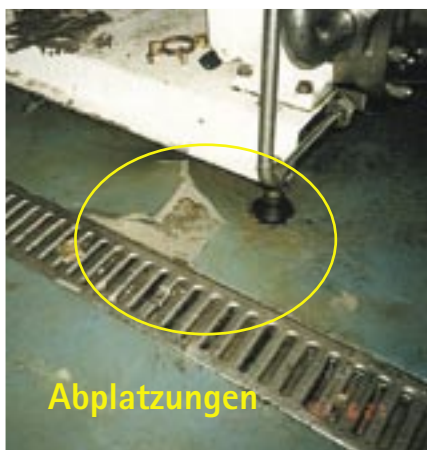
Treten die gezeigten Problemfälle auf, wird es Zeit für ein Gespräch mit den Profis. Mit **Polyurethanbeton** bieten wir Ihnen eine Vielzahl solider Problemlösungen. Im Nassbereich ist dieser Spezialboden besonders stark! Eine Lösung die hält!

Unser PU Beton hat sich in vielen Anwendungen in der Lebensmittelindustrie bestens bewährt. Die Reinigung der Böden erfolgt mit Hochdruckreinigungsgeräten. Heißes und kaltes Wasser, die Reinigungs-Chemie und den hohen Druck:

Alles das hält der **Polyurethanbeton** aus!

Dieser Boden in der Lebensmittelindustrie ist immer die beste Variante! Garantiert! **Die speziellen Vorteile:**

- Schnelle Applikation
- Temperaturbeständig von -40°C bis 130°C (kurzzeitig bis 150°C)
- Monolithischer Aufbau, schlagfest und chemikalienbeständig
- Rutsicher (alle Rutschhemmstufen sind herstellbar!)
- Porenfrei, fugenminimiert, leicht zu reinigen. IFS-konform!



Das Team der acrytec flooring gmbh ist zertifiziert.
Auf uns ist Verlass! Wir wollen, dass Sie zufrieden sind.
Schon deshalb bieten wir alles aus einer Hand!

Motivierte Menschen plus unsere praxisnahe Ausbildung plus Training vor Ort sorgen für eine punktgenaue Abwicklung des Projektes. Auch wenn für Sie die Zeit ein Problem ist: Wir finden immer eine perfekte Lösung! Erfragen Sie weitere Details per e-Mail: service@acrytec-flooring.de unter folgenden Stichworten:

- acrytec flooring Referenzen: Getränkeindustrie, Molkerei
- acrytec flooring Referenzen: Backbetriebe
- acrytec flooring Referenzen: Fisch-, Fleischverarbeitung
- Schicken Sie uns die neue **acrytec flooring Image** Broschüre

Rufen Sie einfach an: **acrytec flooring gmbh,**
Westring 12, in 64850 Schaafheim

Tel: +49 6073 - 7229-0 Fax: +49 6073 - 7229-59
www.acrytec-flooring.de service@acrytec-flooring.de