

Aktueller Projektbericht Faller Konfitüren – Utzenfeld



©KÄPERNICK () PROMOTION 79312 Emmendingen Jan_2009

Perfekte Industrieböden

Faller Konfitüren

Produziert nach alter Tradition

Die Firma Faller Konfitüren mit Sitz in Schönau und Utzenfeld kann auf eine lange Tradition zurückblicken. Heute wird das 1913 gegründete Familienunternehmen bereits in dritter Generation weitergeführt. Neben der handwerklichen Herstellung der Marmeladen und Konfitüren wird besonderes Augenmerk auf die Qualität der verarbeiteten Früchte gelegt. Nur handverlesene Beeren und Obst von erster Qualität kommen hier in den Kupferkessel, wo sie handgerührt nach alter Tradition verarbeitet werden. Begonnen hatte alles mit einem Kolonialwarengeschäft in Schönau und damit, dass die Bauern und Gärtner aus dem Umland stets mehr Früchte brachten, als von Familie Faller weiterverkauft werden konnten. Also besann man sich auf die Haltbarmachung durch Einkochen und damit war die erste Marmeladenfabrikation der Region entstanden.

Bereits im Jahre 1938 erbaute der Firmengründer Alfred Faller ein eigenes Gebäude für die Herstellung der Marmeladen und Konfitüren im größeren Stil. Wurden die Fallerschen Spezialitäten ursprünglich nur regional vertrieben, so erfreuten sie sich doch bald schon über die Landesgrenzen hinaus wachsender Beliebtheit, was Erweiterungen der Produktionsstätte nach sich zog. Selbst das 1998 gekaufte Anwesen in Utzenfeld wurde im Jahr 2006 zu klein und musste ausgebaut werden.

So entstand ein Umbau, bei dem das Augenmerk vor allem auf eine moderne, umweltfreundliche und lebensmittel-technologisch den neuesten Anforderungen gerechte Pro-

duktionsstätte gerichtet war. Insgesamt entstanden 2000 Quadratmeter Produktions- sowie 2000 Quadratmeter Lager- und Bürofläche. Und weil Familie Faller nicht nur bei ihren eigenen Produkten auf höchste Qualität setzt, wurde im Produktionsbereich UCRETE Polyurethanbeton von der BASF AG verlegt. Ein Boden, der den Hygieneanforderungen des IFS gerecht wird und sich obendrein durch extreme Schlag- und Chemikalienresistenz sowie lange Lebensdauer auszeichnet.

Im Bereich der Kochkessel beispielsweise kam UCRETE MF in 9 mm Stärke zum Einsatz, da macht kurzzeitige starke Hitzeein-



Unterstützt durch moderne Bodentechnik

wirkung dem Boden nichts aus. Die fachgerechte Verlegung des Bodens durch die **acrytec flooring gmbh** gewährleistet, dass der Boden über viele Jahre hinweg seine guten Eigenschaften bewahrt und Familie Fallert sich störungsfrei der Produktion ihrer beliebten Marmeladen und Konfitürenspezialitäten widmen kann.

Produktionsstätten in der Fruchtverarbeitung benötigen einen ganz speziellen, widerstandsfähigen Industrieboden, denn höchste Ansprüche an Sauberkeit und Hygiene erfordern intensive Reinigungsmaßnahmen. Das bedeutet neben Einsatz von Reinigungs-Chemikalien auch Heißwasser- und Dampfreinigung. Im Produktionsprozess anfallende Feuchtigkeit macht den Boden rutschig. Säuren und andere 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 chemischen, mechanischen und thermischen Belastungen stand.

Ein Boden von hervorragender Qualität ist die Grundlage für eine reibungslose und effiziente Produktion. UCRETE® Polyurethanbeton besitzt beste Reinigungs- und Hygieneigenschaften, 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 daraus eventuell resultierender Lebensmittelkontamination. Der Belag kann sogar während des laufenden Betriebes eingebaut werden. UCRETE® Polyurethanbetonböden sind eine Investition in die Zukunft.



Im Naßbereich ist UCRETE® besonders stark



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
- nach Einbau innerhalb von 24 Stunden (bei Raumtemperatur) begehbar und nach 48 h voll belastbar



Sind das Ihre Probleme?

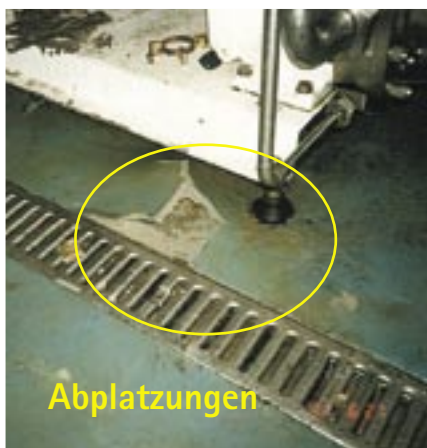
Treten die gezeigten Problemfälle auf, wird es Zeit für ein Gespräch mit den Profis. Mit **Polyurethanbeton** bieten wir Ihnen eine Vielzahl solider Problemlösungen. Im Nassbereich ist dieser Spezialboden besonders stark! Eine Lösung die hält!

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