



SIKA AT WORK

METZGEREI HUBER

IN OBERNDORF, ÖSTERREICH

HYGIENISCHE BODENBESCHICHTUNG IM ZERLEGEBEREICH DER METZGEREI HUBER



Bild 1: Sikafloor®-390 N erfüllt die hohen Ansprüche in der Lebensmittelindustrie



Bild 2: Abläufe werden plan in den Boden integriert



Bild 3: Leichte Reinigung ermöglicht den hohen Hygienestandard

PROJEKTbeschreibung

Aus der Stadtmetzgerei in Kitzbühel wurde in den letzten 200 Jahren eine der größten Metzgereien Tirols mit mehr als 75 Mitarbeitern. Um Tiroler Speck-, Schinken- und Rohwurst-Spezialitäten in bester Qualität erzeugen zu können, ist ein hygienisch einwandfreies und lebensmitteltaugliches Umfeld von größter Wichtigkeit. Deshalb wurde im 220 m² großen Zerlegebereich des Produktionsgebäudes eine Bodensanierung notwendig. Neben der Erfüllung aller hygienischen und technischen Vorgaben war dem Bauherrn auch ein optisch ansprechendes Erscheinungsbild wichtig.

PROJEKTANFORDERUNGEN

- Mechanisch und chemisch hoch belastbare Bodenbeschichtung
- Unbedenklich im Lebensmittelbereich
- Temperaturbeständig
- Leicht zu reinigen
- Rutschsicher
- Physiologische Unbedenklichkeit

SIKA LÖSUNGEN

- Sanierung der Oberflächenbeschädigungen mittels Reparaturmörtel auf Epoxidharzbasis
- Neue Bodenbeschichtung mit einem abgesandetem Einstreubelag

SIKA PRODUKTE

Sikadur®-31 AUT Normal
Sikafloor®-156
Sikafloor®-390 N (RAL 6002)
mit Quarzsand 0,7 - 1,2 mm

PROJEKTbETEILIGTE

Eigentümer: Metzgerei Huber
Pass Thurn Straße 3b, 6372 Oberndorf

Verarbeiter: Chembau GmbH
Gewerbepark 14, 6068 Mils

Sika Berater: Christian Schwaiger



SIKA ÖSTERREICH GMBH

Bingser Dorfstraße 23
6700 Bludenz
www.sika.at

Telefon: +43 5 0610 0
Fax: +43 5 0610 1951
E-Mail: info@sika.at

BUILDING TRUST

