INFORMATIONSBLATT

Flowcrete
for the world at your feet

Kontakt zu Ihrem Spezialisten
+49 (0) 4243 9295 3
germany@flowcrete.com

Die perfekten Böden für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

Die Lebensmittel- und Getränkeindustrie sind sehr herausfordernde Branchen – nicht zuletzt, weil sie eine schnellgetaktete Produktion 24/7 unter einen Hut bringen müssen mit hohen Anforderungen an Frische und Hygiene. Darum muss jedes Detail in der Produktion darauf abgestimmt sein, hohe Volumen zu verarbeiten, ohne Kompromisse zu machen. Und das gesamte Produktionsumfeld muss so robust sein, dass es den oft rauen Ansprüchen widersteht.

Genügt eine Produktionsstätte nicht den hohen Anforderungen an Produktivität und Sauberkeit, lassen die Probleme meist nicht lange auf sich warten. Sei es das Verfehlen von Produktionszielen, schwindendes Vertrauen seitens der Verbraucher oder sogar ein massiver Imageschaden.

Gerade die Böden sind in der Lebensmittel- und Getränkeproduktion ein kritischer Bereich, denn hier ist die Gefahr besonders groß, dass Bakterien sich ansiedeln und vermehren. Die Schwerkraft sorgt dafür, dass fast alles, was fällt, staubt, spritzt oder fließt, am Ende auf dem Boden landet – und dann zum Beispiel über Schuhsohlen oder Hubwagenräder weiträumig verteilt wird.

Das Oberflächenschutzsystem Flowfresh ist speziell für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie entwickelt, um sicherzustellen, dass der Boden maximal hygienisch bleibt – ganz gleich, was auf ihm landet. Erfahren Sie hier, warum Flowfresh die ideale Wahl ist, wenn Sie Böden in Ihrer Produktion erneuern wollen.

Der antimikrobielle Effekt

Flowfresh bringt Bodenhygiene auf ein neues Level, denn es ist das einzige Bodensystem, in das ein natürlicher, antimikrobieller Zusatz integriert ist: Polygiene® auf Silberionenbasis bietet zusätzlichen Schutz gegen Vermehrung von Bakterien.

Durch die gleichmäßige Verteilung der Silberionen innerhalb der gesamten Schichtdicke der Flowfresh Bodenbeschichtung bleibt der antimikrobielle Effekt – anders als bei herkömmlichen Oberflächen – während der gesamten Lebensdauer des Bodens aktiv, selbst im Falle einer Beschädigung oder bei Abnutzung.

Das bietet zusätzliche Sicherheit, da der Boden so auch zwischen den Reinigungszyklen die Bakterienentwicklung aktiv minimiert.

Nahtlos, undurchlässig und reinigungsfreundlich

Flowfresh ist besonders geeignet für die Lebensmittelindustrie. Denn durch seine Kustharzbindung sind die Flowfresh Oberflächenschutzsysteme undurchlässig und in großen Flächen nahtlos. Ganz gleich, womit der Boden kontaminiert wird: Nichts kann eindringen und alle Verunreinigungen lassen sich durch die üblichen Reinigungsprozesse leicht entfernen.

Apropos Sauberkeit: Das Bodensystem muss für die erforderlichen Reinigungsprozeduren geeignet sein – nicht nur in dem Sinne, dass es sich schnell und effektiv säubern lässt. Sondern zudem muss es auch aggressiven Reinigungsmitteln und großen Temperaturschwankungen widerstehen. Die gute Nachricht: Flowfresh verfügt über eine höhere ausgezeigte Resistenz gegenüber intensiven Reinigungsmethoden.

Eine nahtlose Oberfläche ist insbesondere in nassen Produktionsbereichen von Vorteil, da sie ein zuverlässiges Abfließen ermöglicht und Pfützenbildung entgegenwirkt. Selbstverständlich kann Flowfresh auch im Gefälle verlegt werden.

Die Nahtlosigkeit eines Flowfresh Bodens kann auch an aufgehenden Bauteilen – wie Pfeilern, Maschinen oder Wänden - fortgesetzt werden. Dadurch werden diese Anschlüsse ebenso reinigungsfreundlich wie der Boden.

Extrem widerstandsfähig und haltbar

Flowfresh Oberflächenschutzsysteme basieren auf einem hochqualitativen Polyurethan-Harz. Dank seiner hohen Widerstandsfähigkeit behält das Material seine Hygieneeigenschaften für lange Zeit – auch bei hoher Belastung durch heiße Öle, bei intensivem Reinigen, Dampfreinigen, extremen Temperaturen, ätzenden Chemikalien, hohen Gewichtsbelastungen, Maschinenvibrationen, hoher Nutzungsfrequenz und und und – eben bei allen Belastungen, die in der Lebensmittelproduktion an der Tagesordnung sind.

Viele herkömmliche Bodenbeläge halten solchen Einflüssen auf Dauer nicht stand. Und hat der Boden erst einmal Risse, können Bakterien sich darin einnisten und die Anforderungen an die Hygiene sind nicht einzuhalten.

Eine weitere Herausforderung für Oberflächenschutzsysteme in der Lebensmittelindustrie sind Temperaturschocks, da selbst härteste Materialien bei extremen Temperaturänderungen – etwa beim Dampfreinigen, Spillagen aus Kochkesseln und Brühkesseln oder beim Öffnen eines großen Ofens – Risse bekommen können. Denn bei plötzlichem Erhitzen dehnt sich ein herkömmlicher Bodenbelag mit anderer Geschwindigkeit aus als der darunter liegende Beton. Und das führt zu Rissen, Blasenbildung, Abblättern und Delaminierung. Das Oberflächenschutzsystem Flowfresh auf Basis von Polyurethanbeton dagegen dehnt sich bei Hitze ähnlich aus wie der darunterliegende Beton. So werden Schäden in der Oberfläche vermieden.

Hervorragende Rutschfestigkeit

Die Sicherheit in Lebensmittelproduktions- und lagerbereichen umfasst nicht nur hygienische Aspekte. Auch die Sicherheit von Mitarbeitern und Besuchern muss berücksichtigt werden. Böden mit stark texturierter Oberfläche sind schwieriger zu reinigen, Böden mit glatterer Oberfläche bieten dagegen weniger Rutschfestigkeit.

Die Rutschfestigkeit von Flowfresh kann darum individuell an die Anforderungen angepasst werden. So kann zum Beispiel unter Fertigungsbändern, eine besonders reinigungsfreundliche, glatte Oberfläche gewählt werden, auf Verkehrswegen, die Feuchtigkeit oder Nässe ausgesetzt sind, stattdessen eine rauere Textur mit höherer Rutschfestigkeit.

Viele Herausforderungen, eine Lösung

Lebensmittelproduktionen haben viele Herausforderungen gemeinsam, aber ebenso gibt es auch ganz individuelle Gegebenheiten, die berücksichtigt werden wollen. Betriebe, die trockene Milieu Lebensmittel verarbeiten, haben einen anderen Bedarf als solche, die nasse Lebensmittel produzieren.
Eine Bäckerei muss sich darauf verlassen können, dass die Hitze eines geöffneten Backofens den Boden nicht beschädigt, in einer Konditorei ist es wichtig, dass zuckerhaltige Substanzen den Boden nicht angreifen.

Das Flowfresh Konzept wurde speziell dazu entwickelt, flexibel auf verschiedenste Herausforderungen reagieren zu können. Aspekte wie Wandanschlüsse, Drainage, Farben, Rutschfestigkeit und vieles weitere lassen sich darum ganz einfach an die jeweiligen individuellen Anforderungen anpassen.

Wenn Sie herausfinden möchten, wie Flowfresh Ihre Bodenherausforderungen lösen kann, klicken Sie hier

---

Wenden Sie sich noch heute an das Team, um weitere Informationen zu den speziellen Bodenbelagslösungen von Flowcrete zu erhalten.

www.flowcrete.de
germany@flowcrete.com
youtube.com/flowcretetv
company/cpg-deutschland/
+49 (0) 4243 9295 3

Construction Products Group Europe