

# Aktueller Projektbericht Goldsteig Käsereien Bayerwald GmbH – Cham



## Molkerei und Käserei

### Europas modernstes Käsewerk steht in Bayern

Wer würde vermuten, dass sich in der idyllischen Landschaft des Naturparks Bayerischer Wald das modernste Käsewerk Europas befindet? Traditionell wird in der Region seit Jahrzehnten Milch produziert. Und da Milch als wertvolles Naturprodukt frisch verarbeitet werden muss, entstand das Käsewerk genau dort, wo die Milch herkommt. Das bedeutet kurze Transportwege und garantiert die unnachahmliche Frische der Produkte von Goldsteig. Die 1992 gegründete Käserei Goldsteig hat mit ihrem neuen Werk in Cham nicht nur die modernste Käserei Europas erbaut, sie sichert damit auch die Verarbeitung der Erzeugnisse von 5000 kleineren Zulieferbetrieben aus der Region. Nach einer Rekordbauzeit von nur dreizehn Monaten wurde das Werk im Oktober 2006 feierlich eingeweiht.



Das Herzstück der automatisierten Anlage bilden die fünf Käsefertiger mit einem Fassungsvermögen von je 20.000 Litern Milch. Vollautomatisch geht es dann auch weiter über die Produktion bis hin zur Verpackung und Lagerung der Produkte. Das Ergebnis ist höchste Produktqualität. Auf Qualität wurde deshalb bereits beim Bau der Produktionshallen geachtet: Gesucht wurde ein Industrieboden, der sowohl den chemischen, mechanischen und thermischen Beanspruchungen stand hält, hygienisch einwandfrei und leicht zu reinigen ist und auch im feuchten Zustand und bei Wasserbeaufschlagung stets rutschsicher bleibt. Fündig wurde man bei der BASF AG: Die Lösung heißt UCRETE® Polyurethanbeton und ist als Bodenbelag der Garant für eine zuverlässige und sichere Produktion.



## UCRETE® PU Beton – darauf ist Verlass

### Rutschsicherheit ist garantiert

Milchverarbeitung und Käseherstellung 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 und Fette machen den Boden rutschig. Säuren und andere aggressive Medien, zum Teil in hohen Konzentrationen, kommen mit dem Bodenbelag in Kontakt. Basierend auf einem Raumbuchkonzept baute die **acrytec flooring gmbh** in Absprache mit dem zuständigen Fachplaner Rudolf Gemoll (Cham) die beiden monolithischen Bodenbelagsysteme ein:

**UCRETE® MF (R 10)** im Trockenbereich und  
**UCRETE® HF 100 RT (R 11)** Nass- bzw. Heißbereich

So wurde in idealer Weise den Anforderungsparametern Funktionalität und Wirtschaftlichkeit entsprochen.



## UCRETE® - der Boden für höchste Ansprüche

Auch für die hochbelasteten Abtankstraßen ist Polyurethanbeton bestens geeignet. Die geforderte Hygiene aber auch die hohe Druckbelastung erfordern einen leicht zu reinigenden, dichten (monolithischen) und möglichst fugenlosen Belag. Aber auch der Unterbau muss stimmen. Ein besonderer Vorteil: Die **acrytec flooring gmbh** als zertifizierter Fachbetrieb bietet die komplette Leistung „aus einer Hand“ an. **Das spart Zeit und hilft die Qualität zu sichern!**

### Vorteile von UCRETE® Polyurethanbeton

- thermisch dauerbeständig von -40 bis 130 °C (kurzzeitig bis 150 °C - abhängig von der Schichtdicke!)
- monolithischer Aufbau
- rutsicher (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?

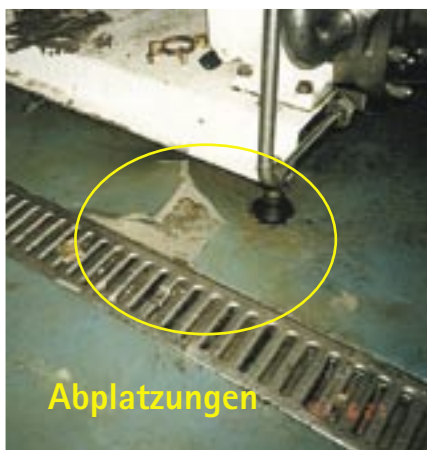
Treten die gezeigten Problemfälle auf, wird es Zeit für ein Gespräch mit den Profis. Mit **Polyurethanbeton** bieten wir Ihnen eine Vielzahl solider Problemlösungen. Im Nassbereich ist dieser Spezialboden besonders stark! Eine Lösung die hält!

**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](mailto: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](http://www.acrytec-flooring.de) [service@acrytec-flooring.de](mailto:service@acrytec-flooring.de)