

projektreport

Ausgabe 1/2010



„Gläserne Fabrik für den nachhaltigen Produktionsbetrieb – abt hat meiner Vision den Boden bereitet.“

Karl Schirrhofer, Geschäftsführer der Schirrhofer Gesellschaft m.b.H., Kaindorf

Schirrhofer-Gruppe: Nachhaltige Lebensmittel aus Überzeugung.

Im Stammbetrieb in Kaindorf bei Hartberg realisierte abt für Schirrhofer ein ganz besonderes Projekt: Böden für 7000 qm neue Produktionsfläche und für das gläserne Besucherzentrum nach höchsten Qualitäts-, Hygiene- und Umweltstandards. Hier erleben Besucher hautnah, wie Lebensmittel produziert werden.

Der Familienbetrieb Schirrhofer gehört zu den größten österreichischen Fleisch- und Wurstwarenerzeugern. 1500 Mitarbeiter produzieren und vermarkten jährlich 17000 Tonnen Fleisch- und Wurstwaren. Neben mehr als 210 Feinkostfilialen und vier Fleischerfachgeschäften werden der Groß-

handel, die Gastronomie sowie im Export Deutschland und Georgien beliefert. Firmenchef Karl Schirrhofer setzt auf Nachhaltigkeit: Kompromisslos erfüllt sein Unternehmen strengste Hygienekriterien und veredelt hochwertige Rohstoffe, um Lebensmittel ethisch zu erzeugen. So arbeitet die Schirrhofer-Gruppe mit einem der europaweit sichersten Qualitätsprogramme für Schweinefleisch, verzichtet bei seinen ALMO-Almochsen auf gentechnisch veränderte Fütterung und ist mit seinen selbst produzierten Wurst- und Schinkenprodukten Träger des AMA-Gütesiegels.



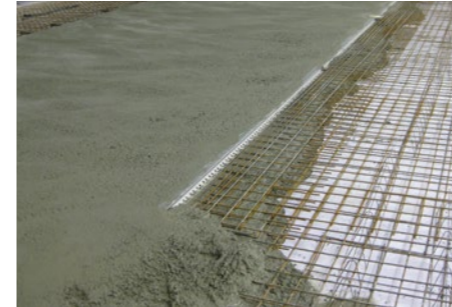
Schirrhofer Gesellschaft m.b.H.
Kaindorf 298
A-8224 Kaindorf bei Hartberg
www.feinkost-schirrhofer.at

Der Auftrag: Ein Fundament für die „Welt von Schirnhofer“.



In der „Welt von Schirnhofer“ werden Fleisch und Wurst zukünftig CO₂-neutral erzeugt.

Mit der Erweiterung wurde Karl Schirnhofers Vision von der Gläsernen Fabrik endlich Wirklichkeit. Die „Welt von Schirnhofer“ ist ein Betrieb mit zukünftig ca. 80 neuen Arbeitsplätzen auf höchstem Technologie- und Hygienestandard, in dem Lebensmittel ethisch hergestellt werden – bei voller Transparenz und mit der Zielsetzung einer CO₂-neutralen Produktion. Die Basis der Neubaumaßnahme sollte der perfekte Bodenbelag sein. Gefragt war ein rutschfester und biologisch inaktiver Industrieboden, der den hohen Belastungen eines Fleischereibetriebs gut standhält: Mechanische Strapazen, Hitze, Säure und Reinigungschemikalien verlangen einiges ab.



Auch das gehört zum Komplettpaket von abt: Gemeinsam mit unserem Kooperationspartner HIT wird nach dem patentierten CCf®-System ein spezieller Trag- und Nuttschichtbeton mit einer statisch nachgewiesenen Bewehrung eingebracht.



Die Betonschicht wird anschließend mit einer Folie bedeckt und so vor Austrocknung und zu früher Schwindung geschützt.



Mit dem fertigen Bodenbelag ist Schirnhofer nicht nur optisch ganz vorn; der Boden genügt höchsten Hygieneansprüchen und erfüllt sogar Bio-Standards.

Die abt-Leistung: Ein Bodenkonzept aus einer Hand.

Für den Neubau und die Sanierung bestehender Flächen benötigte Schirnhofer einen fugenlosen, biologisch inaktiven Boden, der perfekt in das Produktionskonzept integriert ist und auch nach jahrelanger Nutzung noch eine gute Figur macht – eine Herausforderung, für die nur abt infrage kam. Denn der Fußbodenspezialist erbringt eine Komplettleistung, die von der ersten Tragschicht bis zum Anfahrtschutz zu hundert Prozent den spezifischen Bedürfnissen, Zielen und Produktionsabläufen des Fleischereibetriebs entspricht. Gemeinsam mit Kooperationspartnern bietet abt Fußböden aus einem Guss: inklusive Ausführungsplanung, Entwässerungsplanung, Zeitplanung, Untergrundvorbereitung, Estrich- und Betonarbeiten und Rammschutz.



Der sorgfältige Anschluss an den Bestandsbau wird bei den Bodenspezialisten von abt groß geschrieben.



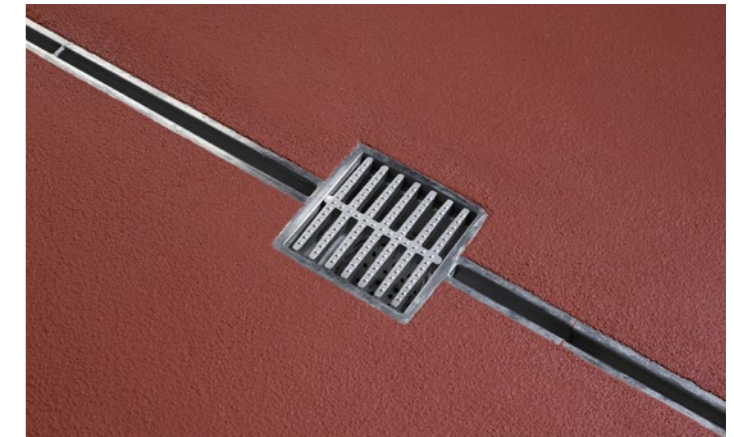
Eine genaue Bodenanalyse sichert den langfristigen Erfolg eines Industriefußbodens.

Das positive Abtrocknungsverhalten, die Hygieneigenschaften und die optimierten Energiekosten sind charakteristisch für Industrieböden von abt. Der speziell für den Einsatz in der Lebensmittelproduktion entwickelte Ucrete PU-Beton lässt sich fugenfrei verarbeiten und ist schon nach 24 Stunden wieder belastbar. Im Vergleich zu herkömmlichen Böden spart das drei bis vier Wochen Verarbeitungszeit. Gemeinsam mit Thomas Teubl vom Planungsbüro PlanKreis Heinrich & Breiner aus dem österreichischen Hartberg konnte abt so in nur sieben Monaten Bauzeit das Fundament der Schirnhofer-Produktion realisieren.

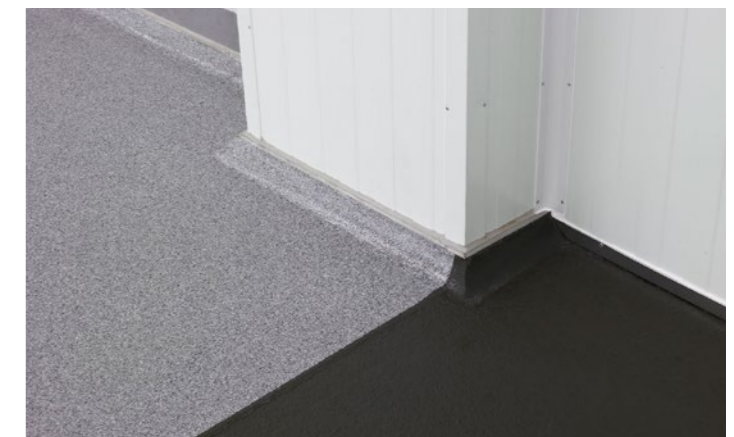
Intelligenz steckt in den Details.

Als Spezialist für Fußbodenerneuerung in der Lebensmittelindustrie weiß abt, dass jedes Detail das richtige sein muss. Zunächst kam daher eine speziell für die Schirnhofer-Baustelle erstellte Betonrezeptur durch den Kooperationspartner HIT aus Schneverdingen zum Einsatz. Der angelieferte Rezeptbeton wurde vor Ort durch ein unabhängiges Prüflabor fremdüberwacht, um eine gleichbleibend hohe Qualität gewährleisten zu können.

Nur sieben Tagen nach Erstellung einer an der Oberfläche ungerissenen Betonsohle verlegte abt darauf Ucrete PU-Beton. Die vorkonfektionierten Ucrete-Produkte wurden mit einem zeitgesteuerten Zwangsmischer angemischt und mittels Stiftrakel auf den vorbereiteten Betonboden aufgebracht. Der Vorteil: Nach 24 Stunden ist dieses Belagsystem mit einer Druckfestigkeit von 65 N/mm² voll belastbar und lässt sich genauso gründlich reinigen wie Edelstahl. Die in der Lebensmittelindustrie vorgeschriebenen Schwarz-Weiß-Bereiche, die die Produktion aus Hygienegründen strikt von anderen Flächen trennen, kennzeichnete abt mit verschiedenfarbigen PU-Industrieböden.



Lückenlos in den Boden eingearbeitete Abläufe wirken späterer Keimbildung entgegen.



Schwarz-Weiß-Bereiche wurden bei Schirnhofer auch optisch voneinander getrennt.



Das Projekt in Zahlen.

Jedes Unternehmen braucht ein gutes Fundament – theoretisch, aber auch ganz praktisch. Mit unseren Industriefußböden erbringen wir speziell in der Lebensmittelindustrie Leistungen aus einer Hand, schnell und effizient, von der Produktionsstraße bis zum Besucherzentrum. Die „Welt von Schirnhöfer“, für deren Erweiterung 7000 qm Bodenfläche in Produktion, Gläserner Fabrik sowie im Sozialtrakt erstellt wurden, war ein anspruchsvolles Projekt, das wir gerne gemeistert haben. Dabei bilden viele Details zusammen eine hochwertige Basis:

- **1800 qbm** güteüberwachter Rezeptbeton
- **450 qm** Spezialestrich
- **7000 qm** thermoschockbeständiger Ucrete PU-Beton in verschiedenen Farben und Rutschfestigkeiten
- **84 Tonnen** Baustahlmatten als Bewehrungsstahl
- **200 Meter** Edelstahldehnfugenprofile zum Bestand
- **480 Meter** Edelstahlrinnen und Bodenabläufe
- **5 Monteure** durchschnittlich pro Tag
- **120 Tage** auf der Baustelle

