



Ucrete – der Boden. Gut, wenn man's drauf hat.

**Unsere Referenz in Versmold (Deutschland):
H. & E. Reinert Westfälische Privat-Fleischerei GmbH**

Projekt: Reinert Versmold, Fleischerei

Ort: Versmold (Deutschland)

Fertigstellung Projekt: 2015

Bauherr: H. & E. Reinert Westfälische
Privat-Fleischerei GmbH

Branche: Fleischindustrie

Verwendete Produkte: Ucrete DP 20

Projektgröße: ca. 4.000 m²



„ Trotz der enormen, täglichen Belastung durch Fette oder unsere Rauchwagen, ist Ucrete immer noch im einwandfreien Zustand. “

Frank Wernemann, Werkstatteleiter

Der Hintergrund

1931 gründeten die Gebrüder Hermann und Ewald Reinert ihren Metzgereibetrieb im westfälischen Vermold. Durch ständige Investitionen ist die Fleischerei heute zu einer großen, internationalen Unternehmensgruppe mit über 1.200 Mitarbeitern an 6 Produktionsstandorten herangewachsen. Im Stammwerk in Vermold werden hochwertige Rohwurstwaren, Brühwurstspezialitäten und Pökelwaren hergestellt. 2015 wurde die Produktionsfläche dort erweitert und im Anschluss viele Umstrukturierung und Umbauten innerhalb der alten Bestandsflächen vorgenommen.

Die Herausforderung

Die Anforderungen an Fußböden in der Fleischwirtschaft sind seit jeher hoch und in den letzten Jahren noch gestiegen. Strenge Richtlinien an Hygiene und Arbeitssicherheit, unter anderem die Vorgaben nach dem International Featured Standard Food (IFS Food) müssen erfüllt werden. Tierische Fette, saure und alkalische Reinigungsmittel, stetige mechanische Belastung beispielsweise durch Rauchwagen und elektrische Niederhubwagen mit Stahlbereitung, beanspruchen den Boden extrem. Bis dahin wurden die Böden mit Kunstharzbeschichtungen ausgeführt, die den hohen Anforderungen auf Dauer nicht gerecht wurden. Wiederholte Reparaturen und Sanierungen bestehender Flächen waren die Regel.

Unsere Lösung

Der Boden, der die höchsten Anforderungen erfüllt, ist Ucrete Polyurethanbeton. Der Neubau war die erste Ucrete Fläche im Unternehmen. Insgesamt wurde der Neubau mit ca. 4.000 m² und anschließend einige größere und kleinere Sanierungen innerhalb der alten Bestandsflächen mit ca. 2.000 m² ausgeführt. Ucrete ist extrem widerstandsfähig gegen hohe thermische, mechanische und chemischen Belastungen, die in der Lebensmittelindustrie üblich sind. Ucrete nimmt keine Feuchtigkeit auf, trocknet schnell ab, verfügt über die Reinigungsfähigkeit analog zu Edelstahl, und erfüllt somit höchste hygienische Anforderungen. Ucrete als Lösung in der Lebensmittelindustrie sorgt dafür, dass man sich um andere Dinge als den Boden kümmern kann. So auch hier bei Reinert in Vermold.

Der Mehrwert für den Kunden

- Dauerhafte Lösung ohne ernsthafte Beschädigungen und absolut wartungsarm
- Hygienisch, Reinigungsfähigkeit analog Edelstahl
- Hohe Arbeitssicherheit durch dauerhafte definierte Rutschhemmung nach BGR 181

Projektfakten auf einen Blick

- Produktionserweiterung und zahlreiche Sanierungen im Bestand
- Beschichtung von insgesamt 4.000 m² Bodenfläche mit Ucrete DP 20 in rot und grün



- **seit 2015 im Einsatz**
- **ca. 4.000 m² Fläche**
- **0 Tage Produktionsausfall**
- **100 Prozent Zufriedenheit**

Master Builders Solutions

Master Builders Solutions bündelt unser gesamtes Know-how rund um chemische Lösungen für den Neubau, die Instandhaltung, die Instandsetzung und Sanierung von Bauwerken.

Die Marke steht für mehr als ein Jahrhundert Erfahrung in der Bauindustrie.