



SIKA AT WORK

JOWA BÄCKEREI, VOLKETSWIL

Sika® Ucrete®

BUILDING TRUST



JOWA BÄCKEREI, VOLKETSWIL



DER HINTERGRUND

1931 wurde JOWA als Bäckerei der MIGROS (Schweiz) gegründet. Heute umfasst JOWA 77 Hausbäckereien, eine Boulangerie Express, acht Regionalbäckereien, zwei Teigwarenfabriken und eine Hartweizenmühle in der Schweiz sowie zwei Bäckereien im Ausland. Neben Brot und Brötchen bietet JOWA leckere Spezialitäten wie die Sélection Panettone, IPS Urdinkel Lebkuchen oder Tiramisu Cake. Auf Frische, Qualität und Hygiene legt die JOWA höchsten Wert. Ihr Ziel ist die Zufriedenheit der Kunden, welche sich auf eine konstante Qualität verlassen können.

DIE HERAUSFORDERUNG

Produktionsstätten in der Backwarenfabrikation benötigen einen widerstandsfähigen Industrieboden, denn es werden höchste Ansprüche an Sauberkeit und Hygiene gestellt. Die im Produktionsprozess anfallende Feuchtigkeit macht den Boden rutschig. Besonders gefährlich wird es, wenn Mehlstaub und Wasser einen Schmierfilm bilden, welcher täglich im Rahmen eines geeigneten Reinigungsverfahrens vollständig entfernt werden muss. Zusätzlich belasten abstrahlende Wärme sowie die stark erhitzten Räder der Gestellwagen den Fußboden rund um die Ofenanlagen.

UNSERE LÖSUNG

Damit die Anlage bei Volllast störungsfrei läuft, wurde als Industrieboden Sika® Ucrete® Polyurethanbeton eingebaut. Er zeichnet sich durch besonders hohe mechanische und thermische Resistenz sowie durch seine extrem lange Lebensdauer aus und ist damit ein Garant für höchste Effizienz im Produktionsprozess. Der Spezialboden für die Lebensmittelindustrie besitzt beste Reinigungs- und Hygieneigenschaften, ist hoch abriebfest und wasserundurchlässig und entspricht somit den Anforderungen des International Food Standards (IFS) sowie den EU-Verordnungen 852 - 854. Die Oberfläche trocknet nach der Reinigung wesentlich schneller ab als offene mineralische Systeme. Das spart Energie und Zeit. Zudem ist Sika® Ucrete® nicht geruchs- und geschmacksübertragend, somit absolut unbedenklich und kann sogar während des laufenden Betriebs eingebaut werden.

DER MEHRWERT FÜR DEN KUNDEN

- Widersteht thermischen, chemischen, mechanischen Belastungen, sodass eine langjährige Nutzung und störungsfreie Produktion ermöglicht wird
- Temperaturbeständig von -40 bis 130°C und somit geeignet für Heißwasser- und Dampfreinigung
- Rutschhemmend (Rutschhemmstufen individuell einstellbar) und damit beste Grundlage für sichere Arbeitsbedingungen
- Porenfrei, fugenminimiert, leicht zu reinigen, schnelltrocknend und somit günstig im Unterhalt und zu dem IFS-konform
- Nicht geruchs- und geschmacksübertragend und somit absolut unbedenklich.
- In kürzester Zeit appliziert und nach 24h vollbelastbar, sodass der Einbau während des laufenden Betriebs ohne Produktionsausfälle möglich ist

PROJEKTFAKTEN AUF EINEN BLICK

- Bäckereisanierung im Bereich des Waschplatzes
- Ucrete Boden, der den höchsten Hygieneanforderungen und täglichen Belastungen durch Reinigungsvorgänge in einer Bäckerei standhält.
- Fertigstellung der fugenminimierten Oberfläche in kürzester Zeit