

Hygienische Bodenlösungen

Artikel vom **2. Juli 2025**
Arbeitssicherheit

Seitz+Kerler GmbH & Co.KG ist langjähriger Partner der Lebensmittel- und Getränkeindustrie für das Gewerk Betriebsböden und Bodenbeschichtungen für Neubauten, Sanierungen und Erweiterungsprojekte.



Die hygienischen Fußböden entsprechen allen Sicherheits- und Hygienevorschriften der Lebensmittelindustrie (Bild: Seitz+Kerler).

In Bäckereien, Fleischereien, Obst-, Gemüse- und Weinbaubetrieben werden spezielle und teils sehr unterschiedliche Anforderungen an die Fußböden gestellt. So spielen Rutschsicherheit, mechanische Belastbarkeit, Chemikalienbeständigkeit und besonders Hygiene eine wichtige Rolle. Zudem müssen die Bodenbeläge aus nichttoxischem Material leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Der Einbau eines entsprechenden Entwässerungssystems ist in manchen Bereichen entscheidend für die Einhaltung der Arbeitssicherheit und die Einhaltung von Hygienestandards. Für die einfache Reinigung sollten Fußböden möglichst fugenlos verlegt werden sowie an Wänden und aufgehenden Bauteilen wannenförmig als sogenannte Hohlkehle ausgerundet sein. Die tägliche Desinfektion der Flächen erfolgt entweder mithilfe geeigneter Reinigungs- und Desinfektionsmittel oder durch heißes, mindestens auf +82 °C erwärmtes Wasser.

»Seilopur«

Die besonders gute Reinigungsfähigkeit macht die Polyurethanbeton-Fußböden der Reihe »Seilopur« zur robusten und hygienischen Fußbodenlösung für alle Produktionsflächen. Durch die porenfrei geschlossene Oberfläche bieten die Fußböden Keimen und Bakterien keine Grundlage für Anhaftung und Vermehrung. Ferner ist das Material mit »Polygiene« angereichert und somit antimikrobiell ausgerüstet. Dadurch wird nach der Reinigung eine Wiederverkeimung der Bodenoberfläche über einen gewissen Zeitraum verhindert. Seitz+Kerler bietet ein komplettes Fußbodenprogramm mit Betriebsböden und Beschichtungen für anforderungsgerechte und individuelle Lösungen an. Dazu gehören auch der Spezialfußboden »Monile«, die Acrylharzbeschichtung »Seilocryl« sowie die Epoxidharzbeschichtung »Seilopox«, sodass für nahezu jeden Bereich die richtige und passende Lösung lieferbar ist. Die Beläge erfüllen laut Hersteller alle gegenwärtigen EG- und US-Sicherheits- und Hygienevorschriften der Lebensmittelindustrie.

Hersteller aus dieser Kategorie

Pilz GmbH & Co. KG

Felix-Wankel-Str. 2
D-73760 Ostfildern
0711 3409-0
info@pilz.de
www.pilz.com
[Firmenprofil ansehen](#)

SETON - Brady GmbH

Brady-Str. 1
D-63329 Egelsbach
06103 7598-0
info@seton.de
www.seton.de
[Firmenprofil ansehen](#)
