MMA-Bodenbeschichtung für Fleischverarbeitung und Kühlhaus

Artikel vom **27. November 2026**
Produktionsbereich allgemein

Bei Fleisch Zenz wurden Leerguthalle, Kühlhaus und Produktion neu beschichtet. Silikal lieferte dafür das »System B: Quartz SL« mit MMA-Harzen, Farbsandeinstreuung und Versiegelung – ausgelegt auf Reinigung, Rutschhemmung und Belastung durch Hubwagen.



Die neuen Böden bei Fleisch Zenz sind belastbar, hygienisch und optisch ansprechend (Bild: Silikal).

Fleisch Zenz im Saarland arbeitet in Zerlegung, Kühlhaus, Produktion und Verpackung mit hohem Durchsatz. E-Hubwagen bewegen frisches Fleisch zwischen den Bereichen, anschließend liefern 15 Laster die Ware in den Großhandel, an Fleischereien und in die Gastronomie – in die Region, nach Frankfurt am Main und bis nach Lothringen. Für diese Abläufe benötigt der Betrieb Böden, die mechanische Belastungen aufnehmen,

sich gut reinigen lassen und zugleich ein einheitliches Erscheinungsbild bieten. Für die aktuell ausgeführten Beschichtungsarbeiten kam das »System B: Quartz SL« von Silikal zum Einsatz, das für Flächen mit hoher mechanischer Beanspruchung vorgesehen ist. Zunächst wurde der Untergrund durch Diamantschleifen vorbereitet und anschließend abgesaugt. Danach folgte eine filmbildende Grundierung, die innerhalb einer Stunde aushärtet. Als Hauptschicht wurde ein MMA-Harz eingesetzt, wobei zusätzlich Farbsande in einem ruhigen Grauton eingestreut wurden. Diese Einstreuung trägt auch zur geforderten Rutschhemmung bei. Die Schichtdicke wurde je nach Nutzungsbereich gewählt. In der Praxis sollen dadurch Belastungen durch Hubwagen sowie punktuelle Beanspruchungen nur geringe Spuren hinterlassen. Nach dem Aushärten der Hauptschicht wurden überschüssige Farbsande entfernt. Den Abschluss bildete eine Versiegelung, und nach einer weiteren Stunde war der neue Boden wieder voll belastbar.

Hygiene an Boden und Wand

Besonderes Augenmerk galt den Übergängen vom Boden zur Wand.



Sauberer Anschluss: Hygiene im Fokus (Bild: Silikal).

Dort wurden während der Arbeiten Edelstahlrahmen befestigt und mit einer Aufkantung aus Reaktionsharz versehen. So entstehen glatte, fugenlose und strapazierfähige Wandanschlüsse, die die Reinigung erleichtern. Gerade in der Fleischverarbeitung sind solche Details wichtig, da Schmutz- und Feuchtigkeitsnester vermieden werden sollen. Für Anwendungen in der Lebensmittelverarbeitung lässt Silikal seine Bodensysteme regelmäßig kontrollieren. Der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V. hat erneut das Siegel »Empfohlen vom BVLK« vergeben und damit die Eignung für Lebensmittelindustrie und Lebensmittelhandwerk bescheinigt.

Wir schützen Böden, Bauten, Infrastrukturen

Silikal GmbH

Infos zum Unternehmen

Silikal GmbH
Ostring 23
D-63533 Mainhausen

06182 9235-0

mail@silikal.de

www.silikal.de

© 2025 Kuhn Fachverlag