

# Vom Fisch zum Fleisch

Mit dem Umzug der Produktion geht's in der Metzgerei Mittler noch moderner zu: Die neu erworbenen Räumlichkeiten sind mit einer Verpackungslinie mit Etikettierung ausgestattet. Und für den geeigneten Untergrund für Maschinen, Transportmittel und Mitarbeiter sorgt ein Reaktionsharzboden von Silikal, Mainhausen.

Wo früher Lachs veredelt wurde, wird jetzt das Beste aus Fleisch produziert. Der meeresblaue Reaktionsharzboden betont die Frische der Produkte. Was der Boden auch bietet: Hygiene, Belastbarkeit und Langlebigkeit.

Andreas Mittler, Fleischermeister, sagt: „Wir waren auf der Suche nach größeren Räumen. Unsere Produktion im Stammhaus war zu klein geworden. Als ich die ehemalige Produktionsstätte für Lachsspezialitäten in Staudt bei Montabaur besichtigte, war es ‚Liebe auf den ersten Blick‘.“

## Breit aufgestellt

Die Metzgerei Mittler betreibt drei eigene Geschäfte und beliefert den regionalen Lebensmitteleinzelhandel und die Gastronomie. „Bei unseren Planungen für eine Produktionserweiterung dachten wir an einen Neubau, suchten dann jedoch auch nach Produktionsbetrieben, die zum Verkauf standen. Und welch ein Glück, dass

## Bodensysteme für Lebensmittelbetriebe

Die Silikal-MMA-Bodensysteme werden regelmäßig von unabhängigen Prüfstellen kontrolliert und bewertet. Außerdem belegen Nachweise und Zertifikate, zum Beispiel durch HACCP International, sowie die Empfehlung des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure Deutschland e.V. die Eignung der Silikal-MMA-Reaktionsharzböden für den Umgang mit Lebensmitteln.

wir diesen Betrieb in Staudt fanden, in direkter Nähe der A3.“

Die Metzgerei Mittler ist seit 33 Jahren in der Eifel ansässig. Der neue, nun seit einem Jahr betriebene Produktionsstandort liegt im Westerwald, gut 100 km entfernt. Andreas Mittler richtete einen Shuttle-Service für die Mitarbeiter ein. „Dass unsere Mitarbeiter uns trotz dieser Entfernung treu bleiben, macht uns sehr froh“, sagt er. Das Mittler-Team besteht aus 48 Angestellten, davon arbeiten 28 in der Produktion.

## Modern eingerichtet

Nach dem Umzug in die neuen Räumlichkeiten werden die Kunden zentral

von dort bedient. „Wir sind äußerst zufrieden – sowohl mit dem Standort als auch mit dem Gebäude. Unsere Produktivität hat sich verdoppelt“, freut sich Andreas Mittler. Mit der neuen Ausstattung setzt die Fleischerei Maßstäbe. Slicer, Verpackungslinie, Etikettierung – die Investition in moderne Technik war erst durch die neuen Räumlichkeiten möglich.

Bekannt dagegen waren die hochwertigen und strapazierfähigen Silikal-Bodenbeschichtungen, mit denen der neue Produktionsstandort bereits ausgestattet war – auf rund 1.200 m<sup>2</sup> Bodenflächen, von der Anlieferung über die Kühlbereiche, Räucherei, Wurstküche, Verpackung bis hin zu Sozialräumen.



Die neue Technik findet in den Produktionsräumen der Metzgerei Mittler den geeigneten Platz auf dem starken Silikal-Boden.

Silikal GmbH



Die MMA-Beschichtungen erfüllen auch die hohen Anforderungen, die Räucherkamern an den umgebenden Boden stellen.

Silikal GmbH



Die Bodenbeschichtungen lassen sich schnell reinigen und stellen sicher, dass die Produktion in der Fleischerei auf hygienisch-sicherem Boden steht.

Silikal GmbH



Weder die Beanspruchung durch Transportwagen oder hohe Punktbelastungen noch schleifende Kisten hinterlassen bleibende Spuren auf den Böden.

Silikal GmbH

Der Metzgermeister sagt: „Das passte wunderbar, denn Silikal-Böden hatten wir bereits in unserem Stammbetrieb und sind begeistert. Am neuen Standort sind sie in einem neuwertigen Zustand. Nur kleinere Umbauarbeiten waren nötig, etwa ein

Eine Boden-Charakteristik, die bei Mittelern auch wichtig ist: Die Bodenbeschichtungen lassen sich schnell und unkompliziert mit Reinigungsmitteln, Wasser, sogar mit Bürstenreinigungsmaschinen, säubern. Der fugenlose Boden, bündige Bodenabläufe

### Sicher von Grund auf

Der Bodenbelag in Staudt ist nicht brandneu, aber dennoch perfekt: Auch weil die MMA (Methylmethacrylat)-Harze über eine besonders hohe mechanische Belastbarkeit verfügen. Weder die starke Beanspruchung durch schwere Transportwagen oder hohe Punktbelastungen noch schleifende Kisten oder gleichbleibende Laufwege hinterlassen bleibende Spuren. Im Arbeitsalltag einer Fleischerei auch wichtig: Die zuverlässige Stand-sicherheit der Mitarbeiter. Sie wird durch Farbquarze erreicht, die in den Reaktionsharz-Belag eingestreut wurden und für Rutschhemmung sorgen.

[www.silikal.de](http://www.silikal.de)

## „Silikal-Böden hatten wir bereits in unserem Stammbetrieb und sind begeistert.“

Andreas Mittler

paar Bodeneinläufe.“ Und die waren umgehend erledigt. Denn Silikal-Reaktionsharzböden härten schnell aus. Eine Stunde nach dem Aufbringen der letzten Schicht ist der Boden voll belastbar.

und Hohlkehlen stehen dabei für eine geschlossene, hygienische Bodenoberfläche.

Und die Silikal-Harze sind beständig gegen viele Laugen, Salze, Öle und Fette.

# WIE WICHTIG IST IHNEN HYGIENE?

Hoffentlich genau so wichtig wie uns! Weil uns Ihr Handwerk am Herzen liegt, entwickeln wir Technologien für die Lebensmittelverarbeitung. Unsere Wölfe, Mischwölfe und Kutter zählen zu den saubersten Lösungen am Markt.



MADE IN GERMANY

[www.kgwetter.de](http://www.kgwetter.de)

**K+G WETTER**