

hydewa®



PROJEKTBERICHT
KÄSEREBELLEN



GEMEINSAME LÖSUNGEN FÜR ERSTKLASSIGE ERGEBNISSE

DIE PARTNER FÜR PERFEKTE HYGIENE

Als Systementwickler für Wand- und Deckensysteme liefert Hydewa maßgeschneiderte Hygienelösungen. Vor allem in den besonders sensiblen Bereichen der Lebensmittelbranche ist Hydewa seit vielen Jahren zu Hause. Mit Glasbord, einem glasfaserverstärkten Kunstharz-Paneel, schafft der in Weidenberg ansässige Betrieb perfekte Voraussetzungen, um höchste Hygiene-Standards zu erfüllen. Das innovative Glasbord hebt sich von herkömmlichen GFK-Oberflächen durch die porenfreie Oberfläche Surfaseal ab. Das macht es besonders strapazierfähig und reinigungsfreundlich und überzeugt durch eine freundliche Ästhetik. Aufgrund dieser herausragenden Eigenschaften entschied sich die Geschäftsleitung der Käserebellen GmbH erneut für Glasbord.

Wie bereits beim ersten Bauabschnitt der Käserebellen wurde Hydewa vom langjährigen Partner STADLER ISOBAU GmbH ins Projekt miteinbezogen. Während Hydewa den Auftrag erhielt, über die Verkleidung der Räume zu beraten und das benötigte Material zu liefern, kümmerte sich die STADLER ISOBAU GmbH um die Anbringung der Materialien.

Durch das harmonische Zusammenspiel aller drei Projektpartner konnte somit ein reibungsloser Prozess gewährleistet werden.

Die fachgerechte Montage übernahm die STADLER ISOBAU GmbH. Dabei leistete sie hervorragende Arbeit beim Bau der Thermo- und Verkleidungselemente. Das 1973 gegründete Unternehmen verfügt über jahrzehntelange Erfahrung im Bereich der Nahrungsmittelindustrie. Mit ihrem umfassenden Service ist die STADLER ISOBAU GmbH zu einem der führenden Anbieter für technische Lösungen in den Bereichen Isolier- und Lüftungstechnik, Thermoelementbau und Verkleidungselemente geworden. Auch auf dem Gebiet des Paneelbaus und mit hygienischen Wand- und Deckensystemen sorgt das Unternehmen seit Jahrzehnten für vollste Kundenzufriedenheit. Grund genug für eine erneute Zusammenarbeit zwischen Käserebellen, Stadler und Hydewa.

KÄSEREBELLEN SETZTEN AUF GLASBORD VON HYDEWA

ERWEITERUNG MIT KOMPROMISSLOSER HYGIENETECHNIK

Die gelungene Erweiterung der Käserebellen erforderte ein komplexes Zusammenspiel im Hinblick auf Gebäude-, Klima- und Hygienetechnik sowie Logistik. Schon beim Bau des ersten Bauabschnitts wurde auf Glasbord-Paneele gesetzt.

Hygienelösungen für höchste Ansprüche

Im Mittelpunkt der Planung und Realisierung stand der Käse mit seinen hohen Qualitätsanforderungen und Produktionsabläufen. Denn nur so kann überragende Qualität wirtschaftlich produziert und dem Kunden ein gleichbleibender Genuss garantiert werden.

Aus diesem Grund und aufgrund der langjährigen Erfahrung wurden auch für die Erweiterung des Reifelagers Glasbord-Paneele von Hydewa eingesetzt. Diese haben sich seit Produktionsbeginn von der Verarbeitung bis zur Reinigung bestens bewährt.



Durchdachtes Konzept von Wand bis Reinigung

Die Erweiterung der Käseebellen in Steingaden ist eine der modernsten Produktionsstätten mit einem optimalen Hygiene-Gesamtkonzept. Die STADLER ISOBAU GmbH übernahm dabei die Realisierung des Paneelbaus. Das Bauobjekt hat eine Grundfläche von ca. 2.713 m². Das Reifelager wurde in moderner Ständerbauweise mit Stahlbetonstützen und Stahlfachwerkbändern gebaut, die sich problemlos in einzelne Bereiche unterteilen ließ (Sozialtrakt mit Technikräumen, Hygieneschleuse, Grünkäseanlieferung, Käsepflege und -reifung, Verpackung, Lagerung, Kommissionierung, Versand). Alle notwendigen Installationen befinden sich außerhalb der sensiblen Bereiche. Die Decken und Wände im sensiblen Bereich wurden mit Glasbord-Elementen der Firma Hydewa verkleidet – ein hygienisch einwandfreies System, das auch den hohen Anforderungen der Lebensmittelindustrie gerecht wird.

Hydewa bietet nicht nur die Entwicklung von Decken- und Wandpaneelen, sondern stellt als Systemlieferant auch speziell entwickelte und abgestimmte, elastische Dicht- und Fugenstoffe zur Verfügung. So können die Glasbord-Paneele direkt mit dem vorhandenen Untergrund verklebt werden.

Die besondere Ecklösung zielt auf eine verwirbelungsfreie Luftströmung und somit auf ein gleichmäßiges Klima ab. Die Surfa-

seal-Oberfläche verhindert ein Anhaften von Mikroorganismen und bietet keinen Nährgrund. Die Systeme sind feuchtigkeitsresistent, robust, abriebfest und langlebig.

Das Ergebnis: Optimale Reifebedingungen in jedem Raum entsprechend den hohen Qualitätsansprüchen. Die eingesetzte moderne Reifetechnik hat wirtschaftliche und energetische Vorteile. Die Geräte besitzen eine automatische Reinigungseigenschaft und ermöglichen im Zusammenspiel mit der Surfa-seal-Oberfläche von Glasbord eine besonders leichte Reinigung.



DIE LANGJÄHRIGE ERFAHRUNG BEI DER ARBEIT MIT PANEELN HAT GEZEIGT: AN GLASBORD VON HYDEWA FÜHRT KEIN WEG VORBEI.

Tino Winterhalter, Betriebsleiter

PROJEKTDATEN UND ZAHLEN

Bauherr:

Käseebellen GmbH
Josef Krönauer
86989 Steingaden

Bauzeit: 29 Wochen

Bebaute Fläche: ca. 2.713 m²

Gesamtes Raumvolumen: ca. 16.900 m³

Grundfläche der Reiferäume: ca. 1.763 m²

Raumvolumen der Reiferäume: ca. 12.157 m³

Verarbeitetes Glasbord: ca. 6.560,35 m²

Temperaturdifferenzen: 8 – 14° C

Luftfeuchtigkeit: 90 – 98 %
im Reiferaum

Lagerkapazität: 1200 t

Produkt:

Hart- und Schnittkäse



Perfekte Hygiene und helle Farben für eine angenehme Arbeitsatmosphäre.

HYGIENELÖSUNGEN FÜR DIE KÄSE- UND MILCHPRODUKTION

In dem modernen Reifelager der Käseebellen lagern nun insgesamt 154.000 Laibe Schnitt- und Hartkäse ein. Diese werden vollautomatisch von einem Roboter gewendet. Im erweiterten Neubau befinden sich 9.300 Laibe Bergkäse, die dort monatelang reifen. Zusätzlich bietet eine Erweiterung Platz für 38.000 weitere Laibe Käse.

Um die Voraussetzungen für lückenlose Hygiene umzusetzen, sind ausgewiesene Erfahrung und Kompetenz aller Projektpartner sowie eine effiziente, branchenübergreifende Zusammenarbeit nötig. Die Grundlage einer erfolgreichen Realisierung liegt in der Detailplanung. Dabei sind schon im Vorfeld wichtige Punkte zu beachten:

Gesetzliche Vorschriften

Bereits der Gesetzgeber bestimmt einige Faktoren (Statik, Brandschutz, Schallschutz, Arbeitsstättenrichtlinien, Lebensmittelhygiene und erlaubte Baumaterialien), die den späteren Bau beeinflussen. Zudem muss die bestehende Gebäudekonstruktion bei den Käseebellen mit der bewährten Skelettbauweise berücksichtigt werden.

Leichte Reinigung und höchster Hygienestandard

Alle eingesetzten Materialien, die direkt oder indirekt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen höchsten Ansprüchen genügen. Hier brachte Hydewa als Lieferant und Systementwickler hygienischer Decken- und Wandsysteme mit jahrzehntelanger Erfahrung das nötige Wissen und die erforderliche Kompetenz mit. Mit ausgeklügelten Glasbord-Lösungen wurden fugenarme Oberflächen geschaffen und die Räume gegeneinander gedämmt. Die porenfreie Surfaseal-Oberfläche von Glasbord bietet den perfekten Schutz gegen Keime und viele Chemikalien. Somit gewährleistet sie nicht nur eine leichte Reinigung der Räume, sondern auch langfristige Beständigkeit.

Helle Raumatmosphäre für angenehmes Arbeiten

Die Glasbord-Paneele reflektieren hervorragend das einfallende Licht. Dadurch sind wesentlich weniger Leuchtmittel notwendig als bei herkömmlichen Edelstahlverkleidungen. Mit dem Einsatz von LED-Leuchten wird außerdem der Energiebedarf maßgeblich verringert. Die Paneele erzeugen eine helle, freundliche Raumatmosphäre und damit ein angenehmes Arbeitsklima für alle Mitarbeiter.



Wandsysteme – hygienisch bis in die Ecke.



Große Flächen mit wenig Fugen für leichte Reinigung.



Glasbord – flexibel einsetzbar in Wanddurchbrüchen.

MIT GLASBORD VON HYDEWA HÖCHSTE STANDARDS ERFÜLLEN



Glasbord – GFK-Paneel

Das GFK-Paneel wird seit über 25 Jahren erfolgreich in der Lebensmittelindustrie in Europa eingesetzt. Als hygienisches Wand- und Deckensystem leistet Glasbord einen wertvollen Beitrag zur Hygiene in folgenden Bereichen:

- in der Nahrungsmittelindustrie (Käsereien, milchverarbeitende Betriebe, fleischverarbeitende Betriebe, fischverarbeitende Betriebe, Back- und Teigwarenherstellung, Getränkeherstellung und vieles mehr)
- im Gesundheitswesen
- in Reinräumen und Sanitäranlagen
- in Großküchen, der Gastronomie und Catering

Das Material

Innovatives GFK (glasfaserverstärktes Kunstharz) für den Innenbereich mit strukturierter oder ebener Oberfläche, die dank der folienversiegelten Surfaseal-Oberfläche absolut porenfrei ist.

Die Eigenschaften

Sehr reinigungsfreundlich, porenfrei, strapazierfähig, hohe mechanische Belastbarkeit, korrosionsfrei, weitestgehend laugen- und säurebeständig.

Projektbetreuung

Hydewa legt größten Wert darauf, dass die Hygienesysteme von qualifizierten Unternehmen realisiert werden. So ermöglicht die langjährige und praxiserprobte Zusammenarbeit mit einem festen Stamm von Montagebetrieben eine rasche, zuverlässige Auftragsabwicklung. Dank des Informationsaustauschs von Entwickler- und Montageteam sind Hygienesystem und Montage bestens aufeinander abgestimmt. Wände und Decken können sogar ohne Unterbrechung der Produktion verkleidet werden. Die hochwertigen Hygienesysteme aus dem Hause Hydewa erfahren außerdem eine stetige, praxisgerechte Weiterentwicklung mit Lösungen, die jedes Projekt individuell fordert.

Im Resultat: ausgezeichnete Kundenzufriedenheit mit Produkt und Umsetzung.

**ENTWICKLUNG
PRODUKTION
VERTRIEB**

Hydewa ist seit über 25 Jahren Glasbord-Systementwickler und größter internationaler Glasbord-Vertrieb.
Hydewa GmbH // Hydewaplatz 1–3 // D-95466 Weidenberg // Telefon: +49 (0) 9278 9700 // Telefax: +49 (0) 9278 97050
info@hydewa.com // www.hydewa.com