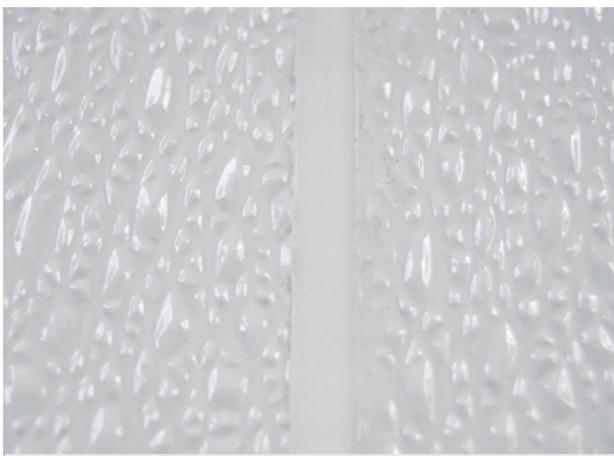


Ferbox: Kältelösungen

Das in den 60er Jahren gegründete Unternehmen Ferbox konnte sich auf dem internationalen Markt der Isolierpaneele für Kühlzellen für die Lebensmittelindustrie als Anbieter von Lösungen für die unterschiedlichsten Branchensegmente (Schlachthöfe, Wurstwarenherstellung, Käsereien, Schinkenherstellung, Teigwarenherstellung, Fischzucht, Obst- und Gemüsebau sowie Süßwarenherstellung) rasch durchsetzen. Heute plant und realisiert das Unternehmen leicht zu reinigende und hochwirksam zu desinfizierende Umgebungen, Fertigungszellen mit Regalen, Niedertemperaturzellen, Reifungs- und Trocknungszellen, Kochräume, Lagerzellen, Reinräume, Kühlager, Logistikplattformen, Räume mit einer Feuerbeständigkeit von EI 120 und Kühlraumtüren unterschiedlichster Art, um nur einige der Produkte aus dem Unternehmenssortiment zu nennen.

Andrea Signorelli, technischer Verkaufsführer des Unternehmens, erklärt: „Wir haben den Ehrgeiz, dem Markt laufend qualitativ hochwertige Produkte zu bieten und für ihre korrekte Installation zu sorgen. Auf diese Weise garantieren wir höchste Leistungsfähigkeit, ohne die Optik dabei zu vernachlässigen. Vieles macht Ferbox zu einem zuverlässigen Partner: Unsere langjährigen Erfahrungen und der Einsatz von Fachkräften ermöglichen es uns, für jeden Bedarf auf dem Lebensmittelmarkt individuelle Lösungen zu konzipieren, leicht und schnell zu installierende Produkte zu entwickeln, durch den Einsatz von Werkstoffen höchster Qualität ein optimales Ergebnis, das heißt eine effiziente Isolierung zu garantieren und zeitnah für Maßnahmen oder Reparaturen zur Verfügung zu stehen.“



Das besondere HQS-System mit HPS-Versiegelung in den Paneelfugen

Die Vorteile von Glasbord

Mit Glasbord verwendet das Unternehmen ein Spitzenmaterial für die Herstellung von Paneelen. Nach Angaben des Unternehmens handelt es sich dabei um einen glasfaserverstärkten und mit Surfaseal oberflächenveredelten Kunststoffverbund, der als Marke eingetragen ist. Glasbord wird für Polyurethan-Sandwichverbunde, für die Herstellung von Isolierschichten für Kühlraumtüren und zur Verkleidung von verputzten, beschichteten oder gefliesten Wänden (durch einfaches Aufkleben der Platte) verwendet. Dieser Verbundwerkstoff eignet sich auch ideal für die Sanierung und Desinfizierung alter und feuchter Räume, die für die Produktion, die Bearbeitung, die Verarbeitung oder Lagerung von Lebensmitteln bestimmt sind. Unternehmen, die Glasbord verwenden, schätzen den Verbundwerkstoff, weil er leicht zu reinigen, stoßfest, kratz- und korrosionsbeständig, antibakteriell und damit sicher und dauerhaft ist. „Es handelt sich bei Glasbord um eine hygienische Wand- und Deckenverkleidung, die einzigartig und in jeder Hinsicht unnachahmlich ist. Jedes Teil ist zehnmal leichter zu reinigen als gewöhnliche Paneele.“

Dabei ist Glasbord um das Sechsfache stoß- und kratzester und korrosionsbeständiger und verhindert die Bildung von Schimmel und Bakterien. Der Verbundstoff ermöglicht dank seiner hohen Qualität und Zuverlässigkeit Energieeinsparungen und verkürzt die Reinigungszeiten. Dank der Oberflächenbehandlung Surfaseal, die Glanz und Farbbeständigkeit über lange Zeit garantiert, lässt sich mit Glasbord zudem ein hervorragendes optisches Ergebnis erzielen“, betont Andrea Signorelli. Das ist aber noch nicht alles. „Unsere Produkte wurden nach dem internationalen HACCP-Standard zertifiziert und stehen, was die Anwendung des HACCP-Systems bei der Verarbeitung von Lebensmitteln anbelangt, in Übereinstimmung mit der Richtlinie 93/43/EWG. Dieses Zertifikat garantiert die Qualität unserer Produkte und ihre Verwendbarkeit unter hygienischen Bedingungen, die in jedem Lebensmittelverarbeitungsbetrieb herrschen müssen.“ Glasbord hat zudem die Greenguard-Zertifizierung für emissionsarme Produkte erlangt. Kürzlich kam das auf noch strengeren Anforderungen beruhende Greenguard-Gold-Zertifikat hinzu. „Nach dem Greenguard-Standard zertifizierte Produkte müssen strenge Anforderungen hinsichtlich VOC-Emissionen und Toxizität erfüllen und werden auf viele verschiedene chemische Stoffe getestet“, erläutert Signorelli. „Die höchstzulässigen Luftkonzentrationswerte entsprechen den Empfehlungen der Weltgesundheitsorganisation ebenso wie den Anforderungen des deutschen Öko-Labels Blauer Engel oder des LEED-Nachhaltigkeitszertifikats. Die Voraussetzungen für die Greenguard-Gold-Zertifizierung sind noch strenger, so dass die danach geprüften Baustoffe in sensiblen Umgebungen wie Schulen und Gesundheitseinrichtungen verwendet werden können.“



Qualitativ hochwertige Lieferungen, ausgesuchte Materialien, kundenspezifische Projekte und spezielles Knowhow.

Das sind die Grundsätze des Unternehmens bei der Planung von desinfizierbaren Umgebungen, die ein Höchstmaß an Sicherheit und Hygiene gewährleisten.

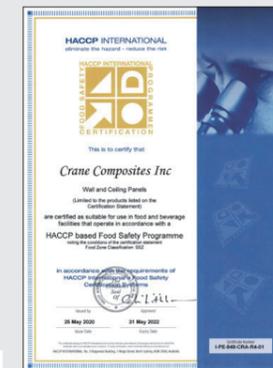
kundenspezifischen Alternativen überzeugt. Als die entscheidende Stärke erwies sich das Knowhow von Andrea Signorelli und Roberto Vangarotti als Verantwortliche für das Projekt, die gut vorbereitet und bereit waren, ihre Vorschläge an unsere Erfordernisse anzupassen. Die 2016 begonnenen Umbauarbeiten werden im Sommer 2020 abgeschlossen sein. Die Investition wird dann einen Gesamtumfang von mehr als 12 Millionen Euro haben. „Dank dieses Projekts steht uns nun ein hinsichtlich Reinigung und Hygiene hochfunktionelles hypermodernes Werk zur Verfügung. Unsere Mitarbeiter werden ihre Arbeitszeit in einer sauberen,

sicheren, modernen und – dank der zusammen mit Ferbox projektierten großflächigen Fensterfronten in der Produktionshalle – taghellen Umgebung verbringen.“

Die HQS-Leistungen

Um noch mehr bieten zu können, hat das Unternehmen das HQS-System eingeführt, bei dem die Fugen zwischen den Paneelen mit der HPS-Versiegelung versehen werden. Dieses Hygienic Quality System ermöglicht eine verbesserte Eignung der Umgebungen hinsichtlich Reinigung, Desinfizierbarkeit, Optik und Hygiene. „Dank des HQS-Systems mit der HPS-Versiegelung lassen sich extrem leistungsstarke Ergebnisse

erzielen. Die Paneele aus Glasbord mit Surfaseal weisen eine höhere Beständigkeit gegen Schimmel auf, sind aber genauso leicht zu reinigen. Der elastische HPS-Kitt wird ohne Lösemittel hergestellt. Er ist geruchslos und weist ein breites Haftspektrum auf. Der isocyanat- und silikonfreie Kitt findet in Reinstäumen für die Versiegelung von Fugen Anwendung. Bei Einbringung in die Zwischenräume der einzelnen Paneele lässt sich eine vollkommen ebene Fläche erzielen. Stufen und/oder Verdickungen an den Wänden und Decken werden vermieden. Die Versiegelung mit HPS lässt sich zudem als wartungsfrei bezeichnen.“



CASE HISTORY - CLAI WÄHLT FERBOX

Das sehr positive Echo, das das Unternehmen im Laufe der Zeit bei seinen Kunden gefunden hat, bestätigt die ausgezeichnete Leistung der von Ferbox installierten Systeme. So wurden beispielsweise mehr als zwei Millionen Quadratmeter Glasbord-Paneele in Europa verbaut. Unter den Unternehmen, die auf die Erfahrung und die Lösungen von Ferbox vertrauen, ragt der traditionsreiche italienische Salamishersteller CLAI (Cooperativa Lavoratori Agricoli Imolesi) heraus.

CLAI ist eine landwirtschaftliche Kooperative, die auf allen Stufen der Wertschöpfung tätig ist, von den bestellten Feldern und den Tierhaltungsbetrieben der Genossenschaftsmitglieder über die Schlachtung und Verarbeitung bis hin zu den Verkaufsstellen für Fleisch- und Wurstwaren und Käse. Vervollständigt wird diese Wertschöpfungskette durch eine moderne Biogasanlage für die Umwandlung der Unterprodukte in die für die Verarbeitungstätigkeiten benötigte Energie. Die vier zur Genossenschaft gehörenden Betriebe sind die Salamifabrik in Sasso Morelli di Imola (Bo), die Käserei in Palazuolo sul Senio (Fi), die Schinkenfabrik Zuarina in Langhirano (Pr) und das Werk in Faenza (Ra), wo die Schlachtung und Zerlegung der Rinder

und Schweine nach modernsten Verfahren nach hohen Qualitätsstandards der Bearbeitung und Verarbeitung erfolgt. „Das Werk in Imola, wo die Salamiprodukte von CLAI hergestellt werden, wurde in den 70er Jahren errichtet. Um mit der Entwicklung des Unternehmens Schritt zu halten, wurden im Laufe der Zeit Erweiterungen an den Gebäuden vorgenommen. Jetzt ist das Werk eine der größten Produktionsstätten für Salami in Italien“, so Rudy Magnani, Werksleiter in Imola. „Da das Werk nach und nach wuchs, kamen unterschiedliche bautechnische Lösungen zum Einsatz, die vom Mauerwerk über Blechpaneele bis hin zu den Glasfaserpaneelen reichen.“ 2015 entschließt sich das Unternehmen zu einer Großinvestition, um den Produktionsstandort in Imola von Grund auf zu erneuern und zu erweitern. „Wir haben nach den besten auf dem Markt verfügbaren Lösungen gesucht, um Umgebungen herstellen zu können, die ein hohes Maß an Sicherheit bieten und eine Produktion unter den bestmöglichen Hygienebedingungen erlauben. Wir haben verschiedene Lieferanten kontaktiert. Unsere Wahl fiel schließlich auf Ferbox.“ Wie kam es zu dieser Entscheidung? „Die von Ferbox vorgeschlagenen Lösungen haben uns hinsichtlich Material, Technologie und der



Produktionshalle von Clai



Dank der mit Ferbox geplanten großflächigen Fensterscheiben durch Tageslicht erhellter Raum


Danish Crown

Insieme per un futuro alimentare più sostenibile

Con oltre 130 anni di tradizione e competenza alle spalle, siamo esperti nella produzione di carne di suino di alta qualità. Tutti gli allevatori della famiglia Danish Crown hanno sempre avuto un'attenzione particolare per il benessere degli animali e da molti anni si impegnano a svolgere la propria attività all'insegna di una maggiore sostenibilità. Stiamo dando il massimo per trasformare in realtà l'idea di un futuro più sostenibile per il cibo. Ulteriori informazioni sul nostro percorso per la sostenibilità sono disponibili sul sito

www.sustainablefuture.danishcrown.com