



Projekt: Produktionserweiterung Bäckerei



Objektdaten

Gesamtfläche:
3.870 m²

System:
Schnellzementestrich, Hygiene-
Bodenbeschichtung, Polyurethan-
Beton-Belag

Ausführung:
Oktober 2019 – Januar 2020

Die familiengeführte Bäckerei DR. KARG'S ist bekannt durch seine köstlichen Knäckebrote, Snacks und Knabbereien.

Die Produktions- und Lagerfläche im mittelfränkischen Schwabach wurde im Jahr 2020 um 9.000 m² auf knapp 20.000 m² erweitert. In dem Erweiterungsbau wird eine neue glutenfreie und saatenreiche Cracker-Linie aufgebaut.

Knöller ist mit den Estrich- und Bodenbeschichtungsarbeiten in dem Produktionsbereich beauftragt worden. Es wurde ein Höhenausgleich und für das teilweise benötigte Gefälle ein Schnellzementestrich eingebaut. Im Bereich der „Öfen“ kam ein thermisch hochbelastbarer (120 °C) Polyurethan-Beton zum Einsatz.

In den restlichen Produktionsflächen wurde eine Knöller Hygiene-Bodenbeschichtung mit Lebensmittelzulassung verlegt. Die Bodenbeschichtung hat eine System-Schichtstärke von 5 mm, bestehend aus Grundierung, mehrlagiger Beschichtung, Colorquarzeinstreuung nach Knöller Farbkonzept und transparenter Versiegelung in den jeweils erforderlichen Rutschhemmungen.

