



# Projekt: Produktion Metzgerei, Kühlräume und Küche



WITTMANN°S

Nice to meat you.

## Objektdaten

Gesamtfläche:  
510 m<sup>2</sup>

System:  
Schnellzementestriche  
Abdichtungen  
Lebensmittelbeschichtung

Ausführung:  
Juli 2022 – Juli 2023

Das „Wittmann°s“ in Neumarkt/Oberpfalz wurde in 2021 bis 2023 komplett umgebaut. Der Mittelpunkt die hauseigene Metzgerei mit Metzgerladen samt Imbiss Corner entstand durch eine vollständige Kernsanierung des kompletten Gebäudes. Der alte Gasthof wurde abgerissen und durch einen Neubau ersetzt. Metzgerhandwerk ist Kunst – das will die Familie Wittmann zeigen.

Knöller ist mit den Estrich-, Abdichtungs- und Beschichtungsarbeiten in der Produktion „Metzgerei“, Kühlräumen, Küchen und Lagerbereichen beauftragt worden. Ausgeführter Bodenaufbau: mechanische Untergrundvorbereitung zur Aufnahme eines Gefälleestrichs – Verlegung Wärmedämmung – fettsäurebeständige Abdichtungsbahn inklusive Hochzug – schwund- und spannungsarmer Schnellzementestrich SW1 zur Aufnahme der Lebensmittelbeschichtung inkl. alternativer Abdichtung – Einbau Edelstahlentwässerung – Betonieren der Gerätesockel – Verlegung des 7-lagigen Beschichtungssystems (ca. 8-10 mm).

