

# SEILO® BODENSYSTEME

seit über 60 Jahren für die Fleischwarenbranche



SEITZ + KERLER

Seit über 60 Jahren



Seilo® Bodensysteme werden regelmäßig von akkreditierten Prüfinstituten geprüft und erfüllen alle gegenwärtigen Anforderungen in der Lebensmittelindustrie.



**CSTB**  
le futur en construction



**LGAI**



Institut für Arbeitsschutz der  
Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung

**AgBB**  
GEPRÜFT

## ... UNSER LEISTUNGSKATALOG AUS EINER HAND:

- MONILE® Spezialfußboden auf vielen 1.000.000 m<sup>2</sup> bewährt, enorm langlebig und robust, dauerhaft rutschfest und dampfdiffusionsfähig
- SEILO PUR Polyurethanbeton für extreme thermische und chemische Belastung, unverwundlich und beständig hygienisch
- SEILO® CRYL Acrylharzbelag schnell härtend und dauerhaft elastisch, dekorativ und belastbar
- SEILO® POX Epoxydharzbelag vielseitig und stabil, imprägnierend oder dauerhaft schützend
- SANITILE® WB Hygieneanstrich für Decken und Wände in der Fleischbranche
- SEILO TEC Industrieestriche und Unterbetone



Vertrieb und Verlegung in Deutschland,  
Österreich, Schweiz, Benelux und in vielen  
anderen Ländern

**SEITZ + KERLER GmbH & Co. KG**  
Friedenstraße 5-8  
D-97816 Lohr am Main  
Telefon: +49 9352 8787-30  
Fax: +49 9352 8787-11  
E-Mail: [industrieboeden@seilo.de](mailto:industrieboeden@seilo.de)  
Internet: [www.seilo.de](http://www.seilo.de)

# OBJEKTRPORT

## Spezialböden für Fleischwarenbetriebe

Landmetzgerei Sutter, Rheinhessenblick 1-2, Gau-Bickelheim - Werk I und Werk II - 66.000 m<sup>2</sup> Industrieboden von Seilo®

> 50 Jahre SEILO. WEIL SIE AUF ERFAHRUNG STEHEN.



## LANDMETZGEREI SUTTER

GAU-BICKELHEIM, BAD KREUZNACH, INGELHEIM, WÖRRSTADT, WORMS, KAISERSLAUTERN

Viele Millionen Quadratmeter Bodenerfahrung



Sutter GmbH, Rheinhessenblick 1-2, 55599 Gau-Bickelheim



Seit vielen Jahrzehnten ist die Sutter GmbH ein Spezialist, wenn es darum geht beste Qualität, größtmögliche Lebensmittelsicherheit und attraktive Preise zusammen zu bringen. Unser Unternehmen begleitet die Erfolgsgeschichte der Firma Sutter bereits seit vielen Jahrzehnten. Durch die Verlegung von über 66.000 m<sup>2</sup> hochbelastbarer und langlebiger Industrieböden, die speziell für die Anforderungen der Fleischbranche entwickelt wurden, waren wir in der Lage die Expansion des Unternehmens ein „kleines Stück“ zu unterstützen.

„Größtmögliche Lebensmittelsicherheit, optimale Frische, nachweisliche Qualität und bester Geschmack“ sind die Leitlinien der Firma Sutter.

Das 1953 in Gau-Bickelheim, im Herzen Rein Hessens, als handwerkliche Landmetzgerei gegründete Unternehmen hat sich bis heute zu einem hochmodernen

aber traditionellen Meisterbetrieb entwickelt. Das von Hans-Joachim Sutter persönlich geführte, stetig gewachsene Familienunternehmen beschäftigt heute über 2000 Mitarbeiter an mehreren Betriebsstätten. Schwerpunkt der Produktion ist die Herstellung von Kochpökelwaren und Brühwurstartikeln, die europaweit über den Lebensmitteleinzelhandel und in den eigenen Werkverkaufs-Filialen vertrieben werden.

In den hochmodernen Produktionsstätten in Gau-Bickelheim (Werk 1-2007 und Werk 2-2019) und Wörrstadt, sowie in den Werksverkäufen in Bad Kreuznach, Ingelheim, Wörrstadt, Worms und Kaiserslautern haben wir folgende Bodensysteme verlegt:

**1 Monile® Spezialboden**, ca. 56.000 m<sup>2</sup>

Enorm langlebig und robust, dauerhaft rutschfest und geeignet für hochbelastete Produktions- und Nassbereiche.

**2 Seilo PUR Polyurethanbeton**, ca. 3.000 m<sup>2</sup>

Für extreme thermische und chemische Belastung, wie z. B. in Rauch- und Kochbereichen und Kistenwaschanlagen geeignet. Unverwüstlich und beständig hygienisch.

**3 Seilo® CRYL Acrylharzbelag**, ca. 7.000 m<sup>2</sup>

Schnell härtend und dauerhaft elastisch, dekorativ und belastbar und geeignet für viele Bereiche, wie z. B. für Sozial- und Umkleibereiche, Küchen, Kantinen und Verkaufsflächen. Der Kreativität bei der Gestaltung sind kaum Grenzen gesetzt, es ist sogar möglich Ihr Firmenlogo und beliebige Schriftzüge einzuarbeiten.

Industriefußböden in der Fleischwirtschaft müssen eine Vielzahl von Anforderungen und Kriterien erfüllen. Dies gilt im Besonderen seit der Gültigkeit und dem verbindlichen Einhalten der gesetzlichen Grundlagen zur Gestaltung von Fußböden in der Fleischverarbeitung hinsichtlich der Fleischhygiene-Verordnung. Böden in der Fleischverarbeitung sollen vor allem wasserundurchlässig und rutschfest sein, mechanischer, chemischer und thermischer Belastung standhalten, einem sehr hohen hygienischen Standard entsprechen, möglichst kostengünstig und dennoch aus besonders langlebigen Materialien beschaffen sein. Dieses Anforderungsprofil erfüllen wir als Fachunternehmen für Bodenbeläge in Fleischereien und lebensmittelerzeugenden Betrieben mit unseren Montagegruppen seit mehr als 60 Jahren europaweit.

Alle Beschichtungen sind in verschiedenen Farben erhältlich. Somit lässt sich der Boden passend zum Farbkonzept des jeweiligen Bauvorhabens gestalten.



hoch belastbar



dauerhaft rutschfest



unverwüstlich



einfache Reinigung



hygienisch



dekorativ

**1 Monile® Spezialboden**, ca. 56.000 m<sup>2</sup>

**2 Seilo PUR Polyurethanbeton**, ca. 3.000 m<sup>2</sup>

**3 Seilo® CRYL Acrylharzbelag**, ca. 7.000 m<sup>2</sup>