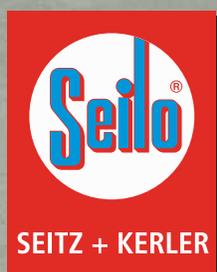


Über 36.500 m<sup>2</sup> Fußböden verlegt

# Objektreport



Vertrieb  
und Verlegung  
seit über 55 Jahren

Über 36.500 m<sup>2</sup> Fußböden verlegt

# Objektreport



Auf der Wöllsteiner Höhe 2  
55599 Gau-Bickelheim

## Objektreport Landmetzgerei Sutter

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

Das 1953 in Gau-Bickelheim, im Herzen Reinheßens, 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 900 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.

Unser Unternehmen begleitet die Erfolgsgeschichte der Firma Sutter bereits seit vielen Jahrzehnten. Durch die Verlegung von **über 36.500 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. In den modernen



*Seilo® CRYL Belag im Umkleidebereich*

**Bild oben rechts:**  
Die Böden können rutschhemmend R10 – R13 nach BGIA ausgeführt werden



Produktionsstätten Gau-Bickelheim und Wörrstadt, sowie in den Werksverkäufen in Bad Kreuznach, Ingelheim, Wörrstadt und Worms konnten dabei **ca. 31.500 m<sup>2</sup> Monile® Spezialboden, ca. 4.000 m<sup>2</sup> Seilo® CRYL Acrylharzbelag und 1.250 m<sup>2</sup> Seilo PUR Polyurethanbeton** durch uns verlegt werden.

Böden in der Fleischwirtschaft müssen eine Vielzahl von Anforderungen und Kriterien erfüllen. Dies gilt im Besonderen seit Eintritt 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 55 Jahren europaweit.

Unser **Monile®** Spezialfußboden ist enorm langlebig und robust, dauerhaft rutschfest und dampfdiffusionsfähig und eignet sich hervorragend für Nassbetriebe.



*Monile® Spezialboden in der Produktion*

Der **Seilo® CRYL** Acrylharzbelag ist schnell härtend und dauerhaft elastisch, dekorativ und belastbar und eignet sich für nahezu alle Bereiche. Der Kreativität bei der Gestaltung sind kaum Grenzen gesetzt, es ist sogar möglich Ihr Firmenlogo und beliebige Schriftzüge einzuarbeiten.

Der **Seilo PUR** Polyurethanbeton ist für extreme thermische und chemische Belastung geeignet, unverwüstlich und beständig hygienisch.

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

Alle Seilo® Bodensysteme werden von akkreditierten Prüfinstituten regelmäßig geprüft und erfüllen alle gegenwärtigen Anforderungen der Fleischbranche. Zu diesen Prüfinstituten gehören:



Institut für Arbeitsschutz der  
Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung



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

Seitz + Kerler GmbH & Co. KG  
Friedenstraße 5–8 · 97816 Lohr am Main  
Deutschland

Telefon: +49 9352 8787-30  
Fax: +49 9352 8787-11  
www.seilo.de · industrieboeden@seilo.de



...weil Sie auf Erfahrung stehen