



## ANTYBAKTERYJNE POSADZKI FLOWFRESH W CUKIERNI OLSZA

**C**ukiernia Olsza to rodzinna firma, która przygotowuje wypieki w oparciu o domowe, tradycyjne receptury, z naturalnych składników najwyższej jakości. Jest jedną z największych warszawskich cukierni, która stale współpracuje z kilkuset sklepami, firmami cateringowymi i restauracjami.

W zakładzie produkcyjnym cukierni, znajdującym się w Kolonii Lesznawola, na powierzchni **2 600 m kw.**, wykonano antybakteryjne, poliuretanowo-cementowe posadzki **Flowfresh**. Dostawcą materiału i technologii do wykonywania tego specjalistycznego rozwiązania jest **Tremco CPG Poland**, wiodący producent posadzek żywicznych.

Inwestor: Olsza Olbrysz Sp. j.

Wykonawca: „MTeam” – Usługi Tomasz Matusiak

Posadzka: Flowfresh SR

Data: 2020

# PROJEKT

W swoim nowoczesnym zakładzie w Kolonii Lesznowola inwestor zastosował specjalistyczne posadzki dla przemysłu spożywczego – **Flowfresh SR o grubości 9 mm, w kolorze szarym, z antybakteryjnym dodatkiem Polygiene®.**

Posadzki w zakładzie cukierniczym muszą sprostać wymagającym warunkom użytkowania, m.in. związanym ze znacznym zapyleniem ich powierzchni surowcami lub drobinami produktów, dlatego powinny mieć dużą odporność na ścieranie, a przy tym być łatwe do



✓ Posadzka antybakteryjna

✓ Duża odporność na ścieranie

✓ Przeciwpółślizgowa faktura

✓ Wysoka odporność termiczna



zmywania i utrzymania w czystości przy zachowaniu odpowiedniej antypoślizgowości. Ponadto muszą być odporne na intensywny ruch wózków transportowych oraz wysokie temperatury panujące w strefach pieców wypiekających wyroby cukiernicze. Dodatkowo kółka wózków przekazują wysoką temperaturę bezpośrednio na posadzkę.

## ROZWIĄZANIE

Z względu na przewidywane obciążenia w zakładzie Cukierni Olsza wykonano bezspoinową posadzkę Flowfresh SR, która jest wytrzymała mechanicznie i chemicznie, a przy tym odporna termicznie.

Posadzka Flowfresh SR powstaje na bazie żywicy poliuretanowej oraz kruszywa i cementu, a przy tym ma przeciwpółślizgową powierzchnię. Zawiera innowacyjny, oparty na jonach srebra, dodatek Polygiene®, który redukuje ilość bakterii i drobnoustrojów na powierzchni posadzki nawet o 99,9%.

Potwierdzeniem, że posadzki Flowfresh spełniają najwyższe światowe

standardy higieny w produkcji żywności, jest certyfikat organizacji HACCP International.

Posadzki żywiczne w Cukierni Olsza w Kolonii Lesznowola pod Warszawą wykonała firma „MTeam” – Usługi Tomasz Matusiak z Łodzi, autoryzowany wykonawca Flowcrete.

Posadzki Flowfresh marki Flowcrete są wykonywane na bazie materiałów i technologii, których producentem i dostawcą jest firma Tremco CPG Poland Sp. z o.o.

„Wybierając posadzkę do naszego zakładu produkcyjnego bazowaliśmy na naszym wieloletnim doświadczeniu, dlatego zwracaliśmy szczególną uwagę na jej funkcjonalność i odporność na codzienne obciążenia użytkowe. Zależało nam także na wysokim profilu higienicznym, stąd decyzja o zastosowaniu wytrzymałej posadzki poliuretanowo-cementowej o właściwościach antybakteryjnych,” – powiedział Jarosław Olbryś, właściciel Cukierni Olsza.

## SKONTAKTUJ SIĘ Z EKSPERTAMI OD POSADZEK



specyfikacje@cpgeurope.com



+48 22 879 8907



/flowcretepolska



/company/flowcrete-polska



www.flowcrete.com.pl/blog



Tremco CPG Poland Sp. z o.o.

ul. Marywilska 34

03-228 Warszawa, Polska



www.flowcrete.com.pl



www.cpg-europe.com

ODWIEDŹ  
SHOWROOM  
POSADZKOWY  
FLOWCRETE



Construction  
Products Group  
Europe