



KAMPOL-FRUIT

inwestuje w posadzki Flowfresh w swoim zakładzie przetwórstwa owoców i warzyw w Milejowie

KAMPOL-FRUIT, jedna z czołowych polskich firm przetwórstwa owocowo-warzywnego, w swoim zakładzie w Milejowie zastosowała specjalistyczne antybakteryjne posadzki żywiczne Flowfresh z certyfikatem organizacji HACCP International, które spełniają najwyższe światowe standardy w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności. Dostawcą tego systemu posadzkowego jest Flowcrete Polska, wiodący producent posadzek żywicznych.

KAMPOL-FRUIT, producent najwyższej jakości mrozonek, zagęszczonych soków i przecierów owocowych oraz warzywnych, prowadzi działalność od 1992 roku. Firma uruchomiła swój pierwszy zakład 20 lat temu. Obecnie posiada trzy oddziały produkcyjne w centralnej i wschodniej Polsce: w Białej Rawskiej, Nasielsku i Milejowie, a jej produkty trafiają do klientów na 5 kontynentach. Możliwości wytwórcze KAMPOL-FRUIT w zakresie mrozonek (owoców, warzyw, ziół i grzybów) sięgają 50 000 ton wyrobu gotowego rocznie, w zakresie zagęszczonych soków – 20 000 ton wyrobu gotowego rocznie, a w zakresie przecierów – 10 000 ton wyrobu gotowego rocznie.

W zakładzie KAMPOL-FRUIT w Milejowie, w województwie lubelskim, wykonano posadzkę **Flowfresh SR**, o grubości 6 mm, na powierzchni 2000 m kw. – w pomieszczeniach mroźni, gdzie panują temperatury od 0 do -5°C, oraz na rampach załadunkowych. W inwestycji zastosowano dwa kolory posadzek, szary dla oznaczenia ciągów komunikacyjnych i czerwony w strefach produkcji oraz na miejscach odstawkowych na rampie.

Flowfresh SR to przeciwpoślizgowa, antybakteryjna posadzka na bazie żywicy poliuretanowej oraz specjalnie dobranych kruszyw i cementów, która doskonale sprawdza się przy mokrych procesach przetwórczych w przemyśle spożywczym.

Charakteryzuje ją wysoka odporność na obciążenia mechaniczne, termiczne i chemiczne. Jest łatwa w czyszczeniu, a przy tym zawiera antybakteryjny dodatek Polygiene® na bazie jonów srebra, który redukuje ilość drobnoustrojów na powierzchni posadzki nawet o 99,9%. Antybakteryjne oddziaływanie posadzek Flowfresh zostało przebadane i potwierdzone zgodnie ze standardem ISO 22196. Posadzki te otrzymały także uznawany na całym świecie certyfikat organizacji HACCP International.

„W naszej działalności stawiamy na najwyższą jakość. Prowadzimy ścisłą kontrolę pochodzenia surowca, stosujemy najwyższe standardy produkcji, przechowywania i transportu naszych mrozonek, koncentratów i przecierów. Przy wyborze nowoczesnego specjalistycznego wyposażenia do naszego zakładu w Milejowie także kierowaliśmy się tą zasadą. Fakt, że zastosowane w naszej inwestycji antybakteryjne posadzki żywiczne Flowfresh posiadają certyfikat HACCP International, stanowi dla nas dodatkowe potwierdzenie, że to rozwiązanie na najwyższym, światowym poziomie, odpowiadającym naszym wymaganiom” – powiedziała Justyna Zielińska, dyrektor naczelny zakładu produkcyjnego KAMPOL-FRUIT w Milejowie.

Posadzki żywiczne w zakładzie KAMPOL-FRUIT w Milejowie wykonała firma **„MTeam” – Usługi Tomasz Matusiak z Łodzi**, autoryzowany wykonawca Flowcrete.

