



Hein Mück Gruppe in Kürze

Die Elblachs-Räucherei ist ein Teil der Hein Mück Group, die in Dresden in fünf Objekten insgesamt 120 Mitarbeiter beschäftigt. Zu der Gruppe gehören:

- ▶ **Elblachs-Räucherei:** Herstellung von Räucherfisch und Marinaden, Werksverkauf
- ▶ **Barococo:** Restaurant, Bar und Cafe am Dresdner Altmarkt mit Schwerpunkt Fisch. 250 Plätze auf zwei Etagen.
- ▶ **Fischhaus am Alberthafen:** Restaurant mit ca. 200 Plätzen sowie 150 Plätzen in 3 separaten Räumlichkeiten. Das Haus ist auch Pension mit 10 Zimmern.
- ▶ **Gastmahl des Meeres:** Fischspezialitätenrestaurant ausgestattet mit rustikalen Holzmöbeln, Blaukeramik aus Meißen und Meerwasseraquarien

▶ Hein Mück Räucherei und Fischhandel:

Firmensitz der Gruppe, Standort für 10 mobile Verkaufsfahrzeuge, Werksverkauf

Die Hein Mück Gruppe vereint die Herstellung, den Großhandel und das gastronomische Angebot von Fischprodukten. Rund um Dresden wird mit zehn Verkaufsfahrzeugen Direktvermarktung betrieben. Räucherware und Marinaden werden über den Großhandel in ganz Sachsen und bis zu einer Entfernung von 450 Kilometern verkauft.

Geschäftsführer der Gruppe sind André Rütz, Holger Köster und Rico Pelz.

Silikal in Kürze

Die Silikal GmbH mit Sitz in Mainhausen bei Frankfurt am Main entwickelt und produziert seit über 60 Jahren Reaktionsharze für Böden und den Bautenschutz auf Basis Methylmethacrylat, Epoxid und Polyurethan.

Zum umfangreichen Angebot zählen beispielsweise Produkte für Beton-Reparaturen und Instandhaltungsmaßnahmen, für Industrie- und Gewerbeböden, für Bauwerksabdichtungen, Straßenmarkierungen, taktile Leitsysteme und Orthopädieharze.

Die Vermarktung findet über ein eigenes Verkaufsteam, über Vertretungen, Fachverlegebetriebe des Handwerks, Bau- und Bautenschutzunternehmen sowie über Mittler wie Ingenieure, Planer und Architekten statt.

Silikal ist mittlerweile in über 60 Ländern weltweit aktiv und unterhält eigene Verkaufsbüros und Lager in der Schweiz, Korea, Vereinigte Arabische Emirate, Malaysia, Thailand, Australien und der Türkei.

Schleifende Kisten, rollende Transportwagen oder auch Fette und Salze bereiten dem neuen Boden künftig keine Probleme.

Silikal Reaktionsharz-Böden für die neue Elblachs-Räucherei

Fugenloser Boden für hohe Betriebshygiene

Im September hat die Elblachs-Räucherei in Dresden ihren Betrieb aufgenommen – der nach eigenen Angaben größte und modernste Manufakturbetrieb seiner Art in Sachsen. Produziert werden Räucherfisch und Marinaden für die Region und darüber hinaus. Das neue Firmengebäude präsentiert sich mit einer modernen Produktion, einer energiesparenden Bauweise und mit hohem Hygiene-Anspruch. Beim Bodenbelag hat man sich für eine fugenlose Reaktionsharz-Beschichtung von Silikal entschieden.

Der historische Alberthafen in Dresden ist ein Museumshafen, in dem man sich anhand eines ausgemusterten Binnenschiffes, eines Portalkrans sowie alter Güterwagons über die Logistik vergangener Zeiten informieren kann. In dieser Umgebung bildet die neugebaute Elblachs-Räucherei einen modernen Gegenpol. „Zu den Besonderheiten unserer Räucherei gehört, dass

„Ich wollte einen fugenlosen Boden, weil Bodenfliesen häufig kaputt gehen und die Fugen im Nassbereich immer ein Angriffspunkt für Verschmutzung und Keimbelastung darstellen.“

wir hier unsere Erzeugnisse nach traditionellen Rezepten in reiner Handarbeit herstellen und über eine gläserne Panoramawand einen Einblick in die Räucherei

gewähren. Zudem arbeitet unsere Manufaktur auch besonders umweltfreundlich und nachhaltig“, betont Geschäftsführer Rico Pelz. Auf dem Dach der Räucherei ist ►



Rico Pelz (Elblachs-Räucherei) und Helmut Kaup (Silikal-Vertretung): „Wir haben bei der Gebäudeplanung schon frühzeitig die Berufsgenossenschaft und das Veterinäramt einbezogen, weil es in Bezug auf Reinigung und Rutschhemmung zum Teil widersprüchliche Vorgaben von den Behörden gibt.“



Betriebsleiter Daniel Reda mit einem Auszug aus dem Räucherprogramm des Manufakturbetriebs.



Böden in Lebensmittelbetrieben sind vielfältigen Belastungen ausgesetzt



Die Erzeugnisse der Elblachs-Räucherei werden nach traditionellen Rezepten in Handarbeit hergestellt. Lachs ist das wichtigste Produkt.

eine Photovoltaikanlage installiert, die den gesamten Energiebedarf der Räucheröfen und Kühlanlagen, für Licht und alle elektrischen Geräte in Produktion und Verwaltung abdeckt. Zudem erfolgt beim Betrieb der Räucheröfen eine Wärmerückgewinnung. Ein bis ins Detail durchdachtes Gebäude, für das 2,5 Millionen Euro investiert worden sind.

Schneller und zuverlässiger Nässeablauf

Rund 430 Quadratmeter Bodenfläche wurden in der Elblachs-Räucherei mit einer Reaktionsharz-Beschichtung von Silikal versehen. „Ich wollte einen fugenlosen Boden. Bodenfliesen sind für mich im Verarbeitungsbereich veraltet, weil sie häufig kaputt gehen und die Fugen im Nassbereich immer ein Angriffspunkt für Verschmutzung und Keimbelastung darstellen“, begründet Rico Pelz seine Wahl für die Methylmethacrylatharz (MMA)-Beschichtung.

Besondere Bedeutung kam bei diesem Projekt einer verlässlichen

Standsicherheit für die Mitarbeiter zu: Eingestreute Farbquarze, die in vielen unterschiedlichen Farbkombinationen verarbeitet werden können, sorgen in den Arbeitsbereichen für die jeweils passend eingestellte Rutschhemmung. Schleifende Kisten, rollende Transportwagen oder auch Fette und Salze bereiten dem neuen Boden künftig keine Probleme. Das Gleiche gilt für die regelmäßige Reinigung mit Hochdruck und hochwirksamen Putzmitteln.



Die MMA-Beschichtung kann auch bei Frosttemperaturen wie hier im TK-Rohwarenlager verarbeitet werden.

Auch Hohlkehlen tragen in dem neuen Gebäude ihren Teil zur größtmöglichen Hygiene bei. Über 300 Meter davon entstanden in dem Neubau. Sie wurden an ein vormontiertes Profil angearbeitet und runden jetzt die Boden-Wand-Anschlüsse ab. Auf diese Weise lassen sich Schmutzkecken von vornherein verhindern. Besonderes Augenmerk legte der Verlegebetrieb auch auf den Verbund des Entwässerungssystems mit der Bodenbeschichtung. 10 Abläufe und

45 Meter Ablaufrinnen sorgen in der Verarbeitung für einen schnellen und zuverlässigen Nässeablauf.

Behörden und Bodenleger frühzeitig involviert

„Wir haben bei der Gebäudeplanung schon frühzeitig die Berufsgenossenschaft und das Veterinäramt einbezogen, weil es in Bezug auf Reinigung und Rutschhemmung zum Teil widersprüchliche Vorgaben von den Behörden gibt. Hohe Rutschfestigkeit bringt immer eine schlechte Reinigungsfähigkeit mit sich, aber wir haben hier den perfekten Kompromiss gefunden“, berichtet Pelz. Für den Silikal-Boden hat man sich entschieden, weil in der Hein Mück Group (siehe Kasten), zu der die Elblachs-Räucherei gehört, zwei weitere Objekte mit dem Boden ausgestattet sind. „Wichtig ist für uns nicht nur die leichte Reinigung der Produktionsräume, sondern auch, dass die Räume nur zwei Stunden nach der Aufbringung des Bodens ohne Einschränkung nutzbar sind“, erklärt Pelz. Insbesondere bei der Ausbesserung

schadhafter Stellen, die durch Stoßbeschädigungen beim Herunterfallen schwerer Gegenstände entstehen können, ist dieser Aspekt von Bedeutung, weil es dann nicht zu langen Produktionsausfällen kommt.

„Eine Besonderheit der MMA-Beschichtung ist, dass der Boden auch bei Frosttemperaturen aufgebracht werden kann“, erklärt Silikal-Vertreter Helmut Kaup. Sollten also im TK-Lager oder in Kühlzellen einmal Reparaturen anfallen, müssen die entsprechenden Räume dafür nicht auf Umgebungstemperatur gebracht werden und sind schnell wieder nutzbar. Ein weiterer positiver Aspekt des Reaktionsharz-Bodens ist nach Auskunft von Kaup die Möglich-

keit, die Fläche bei abnehmender Rutschfestigkeit zu überarbeiten und so mit verhältnismäßig wenig Aufwand wieder „einen neuen Boden“ zu bekommen. Verlegt wurde der Fußboden von der

„Wichtig ist für uns nicht nur die leichte Reinigung der Produktionsräume, sondern auch, dass die Räume nur zwei Stunden nach der Ausbringung des Bodens betreten werden können.“

„Sächsischen Bodenmanufaktur“ aus Wilsdruff, einem Betrieb, der nur wenige Autominuten entfernt beheimatet ist. „Es empfiehlt sich immer einen Fachbetrieb vor Ort zu beauftragen, damit solche Din-

ge schnell abgearbeitet werden können“, weiß Kaup. Auch der Verlegebetrieb wurde frühzeitig in die Gebäudeplanung involviert, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten.

die zum Beispiel beim Austausch von Fliesen und der Pflege der Fugen anfallen, deutlich geringer. „Die Pflege und Wartung des Bodens sind einfach, wir sind von dieser Lösung überzeugt“, fasst Geschäftsführer Rico Pelz seine Erfahrung zusammen. Auch bei der technischen Ausstattung der Räucherei hat man auf bewährte Technik gesetzt und zwei Bastramat Einwagen-Räucherautomaten neu installiert. Eine Besonderheit der Anlage ist die mehrfache Nutzung von einem Teil des erzeugten Rauches, wodurch Emissionen reduziert und Energie sowie Räucherspäne gespart werden. Je nach Fischart können pro Kammer 600 bis 700 Kilogramm Rohware veredelt werden. Wichtigstes Produkt ▶

Räucherfisch, Salate und Marinaden

Der Silikal-Boden ist etwa 20 Prozent teurer als ein Fliesenboden, aber dafür sind die Folgekosten,

Ihr zuverlässiger Partner für Tiefkühlfisch

Seafood Connection liefert nur frisch gefrostete Fischprodukte aus kontrollierbaren und nachhaltigen Quellen. Unser Komplettangebot in erstklassiger Qualität zu günstigen Preisen begeistert seit Jahren viele Kunden bundesweit. Setzen Sie sich mit unserer Verkaufsabteilung in Verbindung und entdecken Sie, weshalb wir auch für Sie die bestmögliche „connection“ zu Tiefkühlfischprodukten und Meeresfrüchten darstellen.

Seafood Connection ist ein Mitglied der japanischen multinationaler Maruha Nichiro und ist ASC, Global G.A.P, MSC und IFS Broker zertifiziert. Besuch unsere neue Website! www.seafoodconnection.nl

Seafood Connection B.V.

Postbus 73 8320 AB Urk die Niederlande
T +31(0)527 687 066 F +31(0)527 687 067
info@seafoodconnection.nl
www.seafoodconnection.nl



Durch eine Panoramascheibe im Werksverkauf bekommen die Ladenkunden einen Einblick in die Produktion der Räucherei.



Zu den Abnehmern der Räuchererzeugnisse gehören vor allem der Großhandel und die Gastronomie, einige Produkte sind aber auch im Werksverkauf und Online-Versand erhältlich.

ist Lachs, der heiß- und kaltgeräuchert wird. Daneben werden Makrelen, Heilbutt, Sprotten, Rotbarsch, Aal, Schillerlocke, Buttermakrele, Thun- und Schwertfisch, Zander und Karpfen verarbeitet. In der Elblachs-Räucherei werden 15 Mitarbeiter jährlich rund 120 Tonnen Meeres- und Süßwasserfisch räuchern, einlegen, marinieren und zu Salaten verarbeiten. Zu den Abnehmern

der Räuchererzeugnisse gehören vor allem der Großhandel und die Gastronomie, einige Produkte sind aber auch im Werksverkauf und Online-Versand erhältlich.

Werksverkauf mit Schiffstheke

Der Werksverkauf ist aktuell an drei Tagen in der Woche geöffnet, wobei die Öffnungszeiten

angepasst werden, wenn sich das Geschäft etabliert hat. Werbung im lokalen Fernsehen, in Printmedien, Coupon-Aktionen und Online-Aktivitäten sorgen dafür, dass die Dresdner über das neue Angebot informiert werden. Im Ladengeschäft steht ein Showräucherofen von Firma Schich aus Bremerhaven, mit dem frischer Räuchergeruch und Aktivität in die Räumlichkeiten gebracht

wird. „Die Menschen suchen ein Einkaufserlebnis und wollen Authentizität“, hat Rico Pelz erkannt. Unterstützt wird das auch durch eine Panoramascheibe, mit der die Ladenkunden Einblick in die Produktion bekommen. Abgerundet wird das Ambiente durch eine Schich-Theke in Schiffsform aus der ‚Fish for future‘-Linie, die mit Masten und Takelage ausgestattet ist. *nik*

Silikal Firmentelegamm

Silikal GmbH
Ostring 23
D-63533 Mainhausen
Tel.: 0 61 82 – 92 35 – 0
Fax: 0 61 82 – 92 35 – 40
E-Mail: mail@silikal.de
www.silikal.de

Charakteristik:

Hersteller von Reaktionsharzen und Polymerbeton für Industrieböden und Ingenieurbau

Geschäftsführer:

Hubert Weimann

Verkaufsleitung Deutschland:

Doris Keil

Verkaufsleitung Export:

Henning Simon

Wichtige Exportregionen:

Europa, Amerika, Asien, Mittlerer Osten

Produktsortiment:

Bodenbeschichtungs-Systeme (Grundier-, Beschichtungs-, Versiegelungsharze) auf Basis von Methylmethacrylatharz (MMA-Reaktionsharze), Epoxidharzen und Polyurethan-Harzen; Füllstoffe, technische Mörtelsysteme, Polymerbeton

Marke: Silikal

Endkundenstruktur:

alle Branchen von Industrie, Handel, Handwerk, Gewerbe, Hotellerie mit Schwerpunkt Lebensmittelherstellung

Vertriebsgebiet:

weltweit 60 Länder

Zertifikate: AgBB, ISEGA, HACCP, Halal, ISO 14.001, ISO 9.001

Gegründet: 1951

Elblachs-Räucherei Firmentelegamm

Elblachs-Räucherei Dresden GmbH & Co. KG
Magdeburger Str. 58
01067 Dresden
E-Mail: info@elblachsräucherei.de
www.elblachsräucherei.de
Tel.: 0351 – 656 47 830
Fax: 0351 – 656 47 83 5



Charakteristik: Produktion von Räucherfisch und Marinaden

Geschäftsführer: André Rütz, Holger Köster, Rico Pelz

Sortiment: Räucher- und Stremellachs, Makrelen, Heilbutt, Sprotten, Rotbarsch, Aal, Schillerlocke, Buttermakrele, Thun- und Schwertfisch, Zander, Karpfen. Marinaden: Bismarckhering, Rollmops, Matjes, Kräutermatjes, Lachsschnitzel

Vertriebsgebiet: Sachsen

Kundenstruktur: Direktverkauf über 10 mobile Verkaufswagen sowie Werksverkauf, Großhandel, Gastronomie

Produktionsvolumen:

120 Tonnen Räucherfisch plus Marinaden im Jahr

Gegründet: September 2015

Mitarbeiter: 8/15 (geplant)

Zertifikate: IFS (ab 2016)