



Das integrierte Rinnengefälle und die V-Kantung der Kombirinne von Aschl sichern die effiziente Entwässerung auch bei wenig Wasser. So trocknet der Boden schneller und die Rutschgefahr wird verringert.

## Klasse statt Masse

### Entwässerungsrinnen für das Traditionsunternehmen Frey Delikatessen

In Leopoldau am Rande von Wien stellt Frey Delikatessen süße und saure Köstlichkeiten her. Das Familienunternehmen wird bereits in der sechsten Generation geführt und produziert ein breit gefächertes Sortiment an Gemüsedelikatessen: Von Senf und Saucen über Essig- und Ölspezialitäten bis hin zu Säften und Konfitüren. Charakteristisch für Frey ist die hohe Produktqualität – „Klasse statt Masse“ lautet die Devise. Die Delikatessen-Manufaktur beliefert vor allem Gastronomie und Großmärkte und hat sich zu einem international anerkannten Lieferanten hochwertiger Produkte entwickelt. Auch die Entwässerungstechnik bei der Lebensmittelproduktion ist von höchster Qualität: In der adaptierten, rund 12.000 m<sup>2</sup> großen Produktions- und Lagerhalle sorgen Kombi- und Kastenrinnen für eine effiziente Entwässerung. Die Entwässerungstechnik von Aschl ist langlebig, robust und erfüllt die hygienischen Anforderungen einwandfrei.

Alles begann 1948, als Johanna Frey die ersten eigenen Gurken einlegte und selbsteingeschnittenes Sauerkraut verkaufte. Die Familie Frey stammt aus dem traditionellen Gemüseanbaugebiet der österreichisch-ungarischen Monarchie, der Heimat

der weltbekannten Znaimer Gurken. Die Geschichte des Unternehmens reicht sechs Generationen zurück. Heute produziert das traditionelle Familienunternehmen Frey Delikatessen in Leopoldau am Rande von Wien ein breit gefächertes Sortiment

an süßen und sauren Köstlichkeiten. Bei Geschmack und Frische werden stets neue Maßstäbe gesetzt: „Wir veredeln das beste Obst und Gemüse zu knackigen Salaten, würzigen Saucen und fruchtigen Konfitüren“, wird garantiert. „Wir sehen uns



Die qualitativ hochwertigen Entwässerungstechnologien von Aschl überzeugen durch ihre Langlebigkeit und geben Frey Delikatessen Sicherheit für Jahrzehnte. Durch die integrierte Drainage-Funktion fließt das Wasser schnell ab. Außerdem wird dabei Staunässe im Bodenaufbau vermieden.

heute als Spezialitätenmanufaktur, dessen oberstes Ziel es ist, die individuellen Ideen und Wünsche unserer Kunden in die Tat umzusetzen“, so Geschäftsführer Ing. Erhard Frey.

„Klasse statt Masse“ lautet die Devise des Traditionsunternehmens Frey Delikatessen. Bei der Obst- und Gemüseauswahl sowie bei der Produktion wird viel Wert auf höchste Qualität gelegt. Die Produkte stammen vorwiegend aus regionalem Anbau: Das Marchfeld, der „Gemüsegarten“ von Niederösterreich, befindet sich unweit der Delikatessen-Manufaktur. Mit den zuliefernden Bauernhöfen arbeitet die Familie Frey teilweise seit mehreren Generationen zusammen. In der Produktion wird jedes Glas manuell kontrolliert. Im firmeneigenen Qualitätssystem lässt sich jede Charge bis zu ihrem Ursprung

zurückverfolgen. Auch auf umweltfreundliche Verpackungen und geringe Verpackungsgewichte wird geachtet. Trotz der wechselvollen Geschichte des Unternehmens ist man bei den Produkten absolut auf der Höhe der Zeit: „Allein im Vorjahr haben wir 29 neue Gemüsevariationen in unser Sortiment aufgenommen“, unterstreicht Ing. Erhard Frey. „Diese Innovationspower ist nur möglich dank eines kontinuierlichen Gedankenaustausches mit unseren Kunden“, ergänzt Frey.

Mit dieser Qualitätsphilosophie hat sich Frey Delikatessen längst zu einem international anerkannten Lieferanten hochwertiger Delikatessen entwickelt. Die Wiener Traditionsmarke beliefert große Handelsunternehmen, spezialisierte Einzelhändler und renommierte Gastronomiebetriebe. Zu den



Frey Delikatessen produziert am Rande von Wien ein breit gefächertes Sortiment an süßen und sauren Köstlichkeiten. Bei Geschmack und Frische werden stets neue Maßstäbe gesetzt. Das traditionelle Familienunternehmen hat sich längst zu einem international anerkannten Lieferanten hochwertiger Delikatessen entwickelt.

wichtigsten Exportmärkten zählen Deutschland, Schweiz, Dänemark und Großbritannien.

Für den stetig wachsenden Geschäftsbetrieb des Traditionsunternehmens war eine Kapazitätserweiterung notwendig. Zwei nebeneinander liegende, insgesamt 12.000 m<sup>2</sup> große Hallen wurden für drei Hauptproduktionslinien adaptiert. Für die Lebensmittelproduktion waren dafür auch internationale Hygienevorschriften, wie z.B. IFS (International Food Standard), zu beachten. Eine wichtige Rolle bei der Einhaltung der internationalen Hygienevorschriften spielt auch eine effiziente Entwässerungstechnik. Für die neue Produktions- und Lagerhalle entschied sich die Bauherrschaft für Aschl, einen führenden Spezialisten für moderne Entwässerungstechnik in Edelstahl.



## Daten zur eingesetzten Entwässerungstechnologie

### Kombirinne

- komplett aus rostfreiem Edelstahl V2A (optional V4A)
- Materialstärke: 1,5 mm
- Randverstärkt (Edelstahl-Vollmaterial)
- Wassereinflaufbreite: 75 mm
- Rinnenbreite: 125 mm
- Rinnentiefe: 100 mm
- Wassereinflauflänge (L): 1.000 bis 6.000 mm
- Rinnengefälle: 0,5%
- Belastungsklasse: M (125 kN, befahrbar)
- sichere Aufständigung, mit Mauranker und höhenverstellbaren Stellfüßen
- mit Ablaufstutzen und Verbindungselement
- sichere Schmutzabfuhr auch bei wenig Wasser
- antibakterielle Hygieneform, einfache Reinigung
- Spezial- u. Sonderausführungen

### Kastenrinne

- komplett aus rostfreiem Edelstahl V2A (optional V4A)
- Materialstärke: 1,5 mm
- Randverstärkt (Edelstahl-Vollmaterial)
- Wassereinflaufbreite: 250 mm
- Rinnenbreite: 300 mm
- Rinnentiefe: 100 mm
- Wassereinflauflänge (L): 1.000 bis 6.000 mm
- Rinnengefälle: 0,5%
- Belastungsklasse: M (125 kN, befahrbar)
- sichere Aufständigung, mit Mauranker und höhenverstellbaren Stellfüßen; Erdungsmöglichkeit
- mit Ablaufstutzen und Verbindungselement
- sichere Schmutzabfuhr auch bei wenig Wasser
- antibakterielle Hygieneform, einfache Reinigung
- Spezial- u. Sonderausführungen

I Frey Delikatessen adaptierte zwei, insgesamt 12.000 m<sup>2</sup> große Hallen für drei Hauptproduktionslinien. Um höchste hygienische Anforderungen einhalten zu können, trägt auch eine effiziente Entwässerungstechnik bei. Die Edelstahl-Kombirinnen von Aschl besitzen eine antibakterielle Hygieneform.

Die Kombi- und Kastenrinnen von Aschl wurden speziell für die Linienentwässerung im Industrie- und Lebensmittelbereich entwickelt und eignen sich optimal für Zonen mit erhöhtem Grobschmutzanteil. Ergänzt werden die Rinnen durch einen Bodenablauf mit entnehmbarem Schmutzfangkorb. Damit sind Wasser und Schmutz schnell vom Boden verschwunden. Das integrierte Rinnengefälle und die V-Kantung der Kombirinne sichern die effiziente Entwässerung auch bei wenig Wasser. So trocknet der Boden schneller und die Rutschgefahr wird verringert.

Die Entwässerungstechnik von Aschl besteht zu 100 % aus korrosionsfreiem Edelstahl und wird in einer antibakteriellen Hygieneform gefertigt. So gibt es beispielsweise keine versteckten Räume, in denen sich Schmutzreste ansammeln könnten. Alle

Komponenten lassen sich zudem leicht reinigen. Die Entwässerungskomponenten von Aschl sind durch die Randverstärkung staplerbefahrbar und mit bis zu 125 kN belastbar. Die qualitativ hochwertigen Technologien überzeugen durch ihre Langlebigkeit und geben Sicherheit für Jahrzehnte. Qualität überzeugt beim Traditionsunternehmen Frey Delikatessen auf allen Linien. Nicht nur bei den hochwertigen Obst- und Gemüsespezialitäten, Ölen und Feinkostwaren wird auf höchste Qualität geachtet. Auch die Entwässerungstechnik erfüllt diesen hohen Qualitätsanspruch bei Frey. ◀