

135.000 Pizzen, sieben Schnellauftore und 3360 Öffnungszyklen

EFAFLEX-Schnellauftore EFA-SRT® FR gewährleisten saubere Produktionsbereiche und sind in das Rettungsweg-Konzept der Franco Fresco GmbH & Co.KG eingebunden

Vor dem Gebäude duftet es wie beim Lieblingsitaliener. Als Alexander Zimin den Schalter des Tores betätigt, und in Sekundenschnelle die Einfahrt in das Gebäude freigibt, steht er inmitten der Aromen von Basilikum, Oregano, verschiedener Gemüse und von sonnengereiften Tomaten. Diese frischen Grundzutaten versprechen aber allein noch keine Gustavo Gusto-Pizza. Denn dafür sind außerdem pffiffige Ideen, fleißige, engagierte Mitarbeiter und die Schnellauftore von EFAFLEX wichtig, die sozusagen den Prosciutto vom Thunfisch trennen.

Alexander Zimin ist der Technische Leiter des Werkes. Während eines Rundganges durch die Pizzamanufaktur äußert er sich erheblich ernsthafter über die schnellen Industrietore von EFAFLEX für die Produktion: „Wir haben insgesamt sieben Tore, eins für den Hallenabschluss und sechs in der Produktion. Zwei davon gab es schon, als ich die Verantwortung als Technischer Leiter übertragen bekam. Diese Tore sind heute noch zuverlässig in ihrer Funktion, sodass wir uns wieder für Schnellauftore von EFAFLEX entschieden haben.“ Die Robustheit der Anlagen ist in der Produktion von Gustavo Gusto ein entscheidendes Auswahlkriterium. Denn 135.000 Pizzen verlassen pro Tag das Werk im bayerischen Geretsried. „Das bedeutet, dass die Tore an vielen Stellen der Produktion 24 Stunden am Tag in Betrieb sind. Und das mit Öffnungszyklen von drei bis fünf Minuten“, erklärt Alexander Zimin.

TÜV-Zertifikat für Rettungsweg-Sicherheit

Vier der neuen EFA-SRT® FR (FR steht für Flucht- und Rettungsweg) sollen neben dem Abschluss der verschiedenen Produktionsbereiche den Mitarbeitern im Gefahrenfall als Fluchtweg dienen. Dieser Schnelllauf-Rolltortyp mit elektro-mechanischem Hochleistungs-Antrieb ist für den industriellen Dauereinsatz konzipiert. Die Toranlage verfügt über ein TÜV-Zertifikat, das, bei Einbau der Toranlage in Flucht- und Rettungswegen, zur Vorlage bei der zuständigen Baubehörde dient. In Fluchtrichtung sind die vier Tore bei Gustavo Gusto mit Radarmeldern versehen. Im „Stromlos-Modus“ fahren die Fluchtwegstore automatisch auf und sind außerdem per Notentriegelung von Hand zu öffnen. Dafür, sowie für den Gewichtsausgleich des Torblattes, ist eine spezielle Zugfeder-Mechanik in den seitlichen Torzargen integriert. Dadurch wird das Torblatt beim Schließen permanent unter Spannung gehalten. Diese langlebige und extrem wartungsfreundliche Gegenzugeinrichtung ist bindend vorgeschrieben.

Das Standard-Torblatt aus 2 Millimeter starkem PVC wird seitlich geführt und auf eine horizontal gelagerte Welle gewickelt. Auch farbige Behänge sind ohne weiteres für EFAFLEX Rolltore lieferbar.

Die seitlichen Behangführungen sind zusätzlich so ausgeführt, dass ein einwandfreies Auf- und Abwickeln auch bei Windbelastung, Zugluft und Luftdruckgefällen gewährleistet ist.

Einbau unter beengten Platzverhältnissen

Der Einbau der neuen Schnellauftore hat sich trotz der sehr beengten Verhältnisse im Produktionsbereich problemlos gestaltet. „Wir haben unsere Produktion seit Beginn der Corona-Pandemie erheblich gesteigert“, sagt Alexander Zimin. Das brachte Veränderungen in der Anordnung der Produktion und eine gewisse Platzknappheit mit sich, denn auch hier mussten alle wichtigen Hygiene- und Abstandsregeln beachtet werden. „Somit hatten wir wenig Platz für die Montage und an den Seiten musste vorher Mauerwerk gestemmt werden. Die Techniker von EFAFLEX haben aber unter Beachtung dieser Auflagen eine super Arbeit geleistet und alle Probleme gelöst.“

Wie vom Italiener: Unternehmensinfo Franco Fresco GmbH & Co. KG

2014 gründet Christoph Schramm das Start-up Unternehmen Franco Fresco mit der Marke Gustavo Gusto. Seit diesem Zeitpunkt geht es mit dem Unternehmen steil

aufwärts. Anfangs produziert der junge Unternehmer in Geretsried mit 15 Mitarbeitern etwa 2.000 Pizzen täglich von Hand und beliefert Bistros, Kneipen und Schwimmbäder in der Umgebung. Dann wird die REWE-Gruppe aufmerksam auf die Pizzamanufaktur und lässt die Pizzen in die Regale vieler südbayerischer Filialen legen. Und schon bald sind die verschiedenen Pizzasorten buchstäblich in aller Munde: Nach Originalrezepten aus dem Ursprungsland der Pizza, mit frischen Zutaten aus Italien und aus der Region, ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker. Grund für den Firmengründer, eine moderne Produktion aufzubauen und damit heute über 130.000 der knusprigen, würzig belegten Teigscheiben pro Tag zu produzieren.