

Neue Maßstäbe in der Kühlraumverkleidung

- **WASGAU modernisiert Kühlräume im Frischemarkt Lemberg mit neuartigem Wandbelag für hygienisch sensible Bereiche – Mustergültiges Pilotprojekt für weitere Märkte mit älteren Kühlräumen**
- **Schnelle und fein abgestimmte Zusammenarbeit mit bekannten Produzenten und Dienstleistern vom WASGAU-Firmensitz Pirmasens**

Pirmasens, 18. Mai 2026. Der Feind des Guten ist bekanntlich das Bessere. Vor diesem Hintergrund hat die WASGAU Produktions & Handels AG, Pirmasens, im Zuge eines erfolgreich abgeschlossenen Modernisierungsprojekts die Verkleidung bestehender Kühlräume im Frischemarkt Lemberg vollständig erneuert und damit das Niveau der Fugenhygiene weiter erhöht. In den insgesamt 31,5 qm großen Kühlräumen für Molkereiprodukte sowie Obst und Gemüse wurde anstelle einer herkömmlichen Befliesung das Wandverkleidungssystem KömaDur Wall Cladding des Pirmasenser Herstellers Profine GmbH eingesetzt. Dieses eignet sich dank antibakterieller Eigenschaften besonders für den Einsatz in hygienisch sensiblen Bereichen wie etwa auch von Krankenhäusern und Küchen. Außerdem wurde die Anzahl der Fugen deutlich reduziert, was ebenso positiv auf die Hygiene wirkt und darüber hinaus auch die Reinigungsfreundlichkeit verbessert. Für die fachgerechte Ausführung des kompakten Projekts sorgte die AUER-ZAUN GmbH, dabei kam ein von hohen Temperaturschwankungen unabhängiger PVC- und Gummiklebstoff (WAKOL MS 552) der WAKOL GmbH zum Einsatz – beide Unternehmen stammen ebenfalls aus Pirmasens.

Im nächsten Schritt werden weitere WASGAU Frischemärkte zur Ausstattung mit der innovativen Kühlraumverkleidung ausgewählt. Ziel ist es, deren Kühlräume sukzessive oder im Rahmen künftiger Umbauten nach dem Muster des Pilotprojekts zu modernisieren, um so konzernweit ein noch höheres Qualitäts- und Hygieneniveau zu erreichen.

Optimierte Fugenhygiene

Ausgangspunkt für das Pilotprojekt im Frischemarkt Lemberg waren die zunehmenden Herausforderungen im Bereich der Fugenhygiene. So stellen herkömmlich geflieste Kühlräume sowohl für die Qualitätssicherung als auch im Rahmen interner und externer Prüfungen einen sensiblen Punkt dar. Zudem sind die regelmäßig gründlichen Reinigungen insbesondere in der Metzgerei mit einem erhöhten Zeit- und Arbeitsaufwand verbunden. Auf der Basis bestehender Kontakte entstand gemeinsam mit Profine die Idee zu einem Pilotprojekt mit einer alternativen und zukunftsorientierten Lösung. Das hierfür verwendete



te PVC-Plattenmaterial ist gegen Feuchtigkeit, Schmutz und Chemikalien widerstandsfähig und lässt beim Verbauen nur noch (und dies in größeren Abständen) Längsfugen entstehen.

Die Umsetzung begann mit dem vollständigen Ausräumen und Vorbereiten der Kühlräume. Danach wurden die großformatigen PVC-Platten vor Ort zugeschnitten, verklebt und mit Schienensystemen sowie Abdichtungen montiert. Eine Gummilippe zwischen den Platten und eine Silikonschicht im Bodenbereich optimieren die Abdichtung. Dabei sorgt die Kombination aus Materialqualität, hochwertiger Verarbeitung und sorgfältiger Abdichtung für eine langfristig sichere hygienische Lösung.

„Wir danken WASGAU für die Chance, die Leistungsfähigkeit unserer KömaDur Wall Cladding-Hartplatte erstmals in einem Kühlraum unter Beweis zu stellen“, freut sich Christopher Nannen, Head of Department Sheets, Profiles and Systems bei der profine GmbH. „Besonders schön war, dass alle Firmen – vier namhafte Pirmasenser Unternehmen – von Beginn an an einem Strang gezogen haben, um dieses tolle Projekt zu realisieren.“

Das Pilotprojekt erwies sich aus Sicht von WASGAU als sehr erfolgreich. „Die Realisierung erfolgte dabei gemeinsam mit regional ansässigen Spezialisten ihres jeweiligen Fachgebietes“, erklärt Pascal Frank, Projektleiter der WASGAU-Bauabteilung. „Die vorbildliche Zusammenarbeit ist für uns richtungsweisend auch für künftige Modernisierungsprojekte.“

Hintergrundinformationen zu WASGAU Produktions & Handels AG

Die WASGAU Produktions & Handels AG mit Sitz im westpfälzischen Pirmasens zählt zu den wenigen selbstständigen Lebensmittel-Handelsunternehmen in Deutschland. Die Märkte und Geschäfte finden sich mit regionalem Schwerpunkt in Rheinland-Pfalz und dem Saarland. Den Kern der Handelstätigkeit bilden über 70 WASGAU Super- und Verbrauchermärkte mit Verkaufsflächen zwischen 400 und 3.200 Quadratmetern; daneben betreibt WASGAU fünf Cash+Carry-Betriebe als Partner für Gastronomie und Großverbraucher. Die konzerneigene WASGAU Metzgerei und WASGAU Bäckerei versorgen die Märkte und Geschäfte mit Fleisch- und Wurstwaren sowie mit Backwaren und Konditorei-Erzeugnissen. Der Anteil der Frische-Warengruppen am Gesamtsortiment beträgt etwa 50 Prozent. Weitere Informationen sind unter <https://wasgau.de> erhältlich.

20260518_was



Begleitendes Bildmaterial:



Der Kühlraum vor der Sanierung mit herkömmlicher Fliesung



Die neue Kühlraumverkleidung mit den großformatigen PVC-Platten weist deutlich weniger Fugen auf.



WASGAU Frischemarkt Lemberg



WASGAU Logo/Dachmarke

[Download unter https://ars-pr.de/20260518_was]

Weitere Informationen:

WASGAU Produktions & Handels AG
Isolde Woll
Blocksbergstraße 183
D-66955 Pirmasens
Telefon: +49 6331 558-281
Telefax: +49 6331 558-999-281
presse@wasgau-dlog.de
<https://wasgau.de>

Ansprechpartner für die Presse:

ars publicandi GmbH
Martina Overmann
Schulstraße 28
D-66976 Rodalben
Telefon: +49 6331 5543-13
Telefax: +49 6331 5543-43
MOvermann@ars-pr.de
<https://ars-pr.de>