

## Bolidtop systemen vallen vaak in herhaling



De [voedingsmiddelenbranche](#) kent in Nederland en in andere ontwikkelde landen strenge wetgeving voor hygiëne en eisen voor functionaliteit. Dit steekt niemand onder stoelen of banken. Wie bij keuringen niet voldoet, kan rekenen op sancties of zelfs tijdelijke of permanente sluiting. Dit alles was ook Bolidt niet onbekend, dus startten we al snel met het ontwikkelen van vloersystemen die telkens aan de meest recente wetgeving en eisen voldoen en vooral ook HACCP goedgekeurd zijn. Dit is gelukt en dat is zeer positief, alleen wat theoretisch is vastgesteld moet in de praktijk werken. Bolidt wil immers dat elk [systeem](#) in alles het doel bereikt en klanten tevreden zijn. Dit is zo eenvoudig niet, want naast de wetgeving zijn er ook de individuele wensen op het gebied van functionele eigenschappen. De één heeft een vloersysteem nodig dat zwaar belast kan worden, omdat er met zware apparatuur wordt gewerkt. Wanneer er veel met karretjes en heftrucks wordt gereden is een zeer slijtvaste en egaal vlakke vloer nodig.

Hoe functioneren de vloersystemen van Bolidt nu daadwerkelijk in de branche? Goed! Zo blijkt gelukkig uit de resultaten van verschillende [projecten](#). Als er iets een goed getuigenis is, dan zijn het wel herhalingsaankopen. Party & Catering Service De Indische, KLM Catering Services op Schiphol en vleeswarenproducent Groot Conserven zijn bijvoorbeeld allemaal naast tevreden zelfs laaiend enthousiast over de systemen van Bolidt. Alle drie de bedrijven hebben in de jaren negentig [Bolidtop](#)<sup>®</sup> vloeren laten installeren door Bolidt en de waterval van lovende woorden is nooit opgedroogd. Nu, vijftien tot twintig jaar later, hebben ze alle drie opnieuw opdracht hiervoor gegeven. Dat niet alleen, op eigen verzoek worden ook de eerder geïnstalleerde vloeren opgefrist of vervangen door Bolidt, zodat ook deze er weer jarenlang tegenaan kunnen. Op zo'n moment weet je zeker dat iemand tevreden is en daar maakt Bolidt spontaan rondedansjes van! Het mooie bij Groot Conserven is dat dit bedrijf 7 dagen per week, 24 uur per dag actief is. Het laat zich hiermee niet raden dat de vloer erg intensief wordt gebruikt en belast, ongeveer 3x zo veel als bij reguliere openingstijden. De echte leeftijd van de vloer is dus 15 jaar, echter door het continue intensieve gebruik staat dit gelijk aan ongeveer 45 jaar! Al die tijd zijn de functionele eigenschappen intact gebleven en werd er aan HACCP voldaan. Het betreft in alle gevallen overigens voornamelijk de ijzersterke Bolidtop<sup>®</sup> 700 met nauwkeurige hygiënische plintafwerkingen en bij de nieuwe opdrachten ook met aanrijdbeveiliging. Een systeem dat de voedingsmiddelenindustrie voedt met volharding en vertrouwen. Precies volgens theorie!

