

Nový velkoformátový obklad zdobí prodejnu výrobků se značkou Klasa

Staré přísloví praví, že tabule bez sýra je jako krasavice bez oka – a možná právě tím se zřejmě řídila paní Marie Martinů, Češka žijící v Itálii, když v polovině 90. let minulého století vyrobila první bochník sýra. Během několika let vznikla značka Gran Moravia – sýry, které ctí italské tradice, a zároveň se odkazují i na svůj moravský původ. Výrobky velmi rychle obdržely ocenění ve formě národní značky kvality Klasa. K otevření první prodejny, která by tyto sýry přiblížila české veřejnosti, tak chyběl už jen krůček – La Formaggeria otevřela poprvé v Olomouci roku 2007. V současné době se počet prodejen po celé republice šplhá ke dvěma desítkám.

Sýry pro všechny labužníky

Nabídka čítá sýry ze všech myslitelných druhů mléka – kravského, ovčího, kozího a buvolího. Se 450 000 litry mléka denně firma v současné době patří mezi pět největších zpracovatelů mléka v České republice. Mezi standardně nabízené výrobky patří čerstvé máslo, mozzarella, caciotta, ricotta, giuncata, syrovátka, zákys, ovocné i bílé jogurty a další mléčné výrobky vlastní produkce.

Nejvyhledávanějším pochutinám v sortimentu ovšem zůstává sýr Gran Moravia. Dále jsou v nabídce i sýry z Itálie, Francie a Švýcarska – například tedy sýry provolone, scamorza, pařené sýry, Asiago, Grana Padano, Gorgonzola, Pecorino, Taleggio, Parmigiano Reggiano apod. Nabídku doplňují obrazové publikace, které mj. přibližují i italské regiony, ze kterých výrobky pochází.

Na prodejnách je samozřejmostí ochutnávka vybraného sýra, nakrájení a vhodné zabalení. Odborníci v prodejně jsou schopni i poradit s kombinací sýrů a vín či zajímavých receptů pro každodenní stravu.

Zajímavou „třešničkou na dortu“ je, že sýry Gran Moravia jsou prvním sýrem na světě, který má vypočtenou svou „vodní stopu“, tedy hodnotu, která udává, jaké celkové množství vody bylo spotřebováno v celém výrobním řetězci od suroviny po hotový výrobek.

Perfektní prostředí pro perfektní výrobky

Po více než deseti letech od svého otevření potřebuje každá prodejna projít alespoň drobnou rekonstrukcí a jinak tomu nebylo ani v případě první prodejny sýrů La Formaggeria v Olomouci. V rámci úprav proto došlo k pokládce nové velkoformátové dlažby. Klíčové přitom bylo rychlé obnovení provozu celé prodejny. Právě takové řešení investorovi nabídla firma Mapei.

Pokládka dlažby vyžadovala ošetření stávajícího podkladu. Jako penetrační nátěr byl použit PRIMER G, penetrační nátěr na bázi syntetických pryskyřic. Následně došlo k utěsnění všech trhlin v podkladu pomocí epoxidové hmoty EPORIP. Pro vyrovnání podkladu v interiéru prodejny byla následně použita rychletvrdnoucí vyrovnávací malta NIVORAPID, která je vhodná právě pro realizace, které je nutné provést ve velmi krátkém čase – následné práce lze provádět již po čtyřech hodinách.

Samotná pokládka velkoformátové dlažby bez nutnosti přiznání dilatačních (smršťovacích) spár v podkladu proběhla za pomoci systému MAPETEX. Podkladní vrstva byla vytvořena z netkané textilie MAPETEX – lepení tkaniny MAPETEX proběhlo za pomoci deformovatelného rychle tvrdnoucího cementového lepidla KERAQUICK s příměsí LATEX PLUS, což je přísada, která zdokonaluje vlastnosti lepicího tmelu KERAQUICK, zvyšuje jeho deformační schopnost a přídržnost k podkladu. Velkoformátová dlažba byla následně lepena dvousložkovým vysoce deformovatelným cementovým lepidlem ELASTORAPID, které velmi rychle tvrdne, má prodlouženou dobu zpracování a disponuje sníženým skluzem pro obklady a dlažby z keramiky a přírodního kamene. Nová dlažba je díky tomuto lepidlu pochozí již během tří hodin od pokládky.

Bez zhotovení spár by ovšem nebylo možné práce prohlásit za hotové. Za tímto účelem byly použity rovnou dva výrobky – spárovací hmota ULTRACOLOR PLUS s technologií BioBlock proti vzniku plísní a silikon MAPESIL AC, rovněž odolný proti plísním, do míst, která vyžadovala pružnou spáru. Pro dosažení skutečně dokonalého vizuálního výsledku jsou oba výrobky dostupné v široké škále barev.