

Bauvorhaben

Details schon im Vorfeld planen

Aufgaben des Fachplaners reichen vom Behördengang bis zur optimalen Hygiene

Die Anforderungen an einen zukunftsorientierten Schlacht- und Zerlegebetrieb sind so hoch wie nie zuvor. Das macht es umso wichtiger, schon in der Planungsphase alle Parameter wie den Personal- Waren- und Rohstofffluss zu beachten und optimal zu realisieren. Fachplaner arbeiten dabei kontinuierlich in enger Abstimmung mit dem Bauherrn

Von Michael Wirth

Bereits in der ersten Planungsphase ist es wichtig, ausgiebig mit dem Bauherrn über dessen Firmenphilosophie, die Produktionsschwerpunkte, der Stellung im Markt sowie möglichem Firmenwachstum zu sprechen. Nur so lässt sich schon in den ersten Entwürfen ein Grundriss realisieren, der später allen Anforderungen gerecht wird. Neben den Anforderungen an hygienische Belange sollten Grundrisse so geplant sein, dass kommende Bedürfnisse an die Gebäude- und Infrastruktur realisiert werden können. Dazu gehören zum Beispiel neue Produktionslinien, die Vergrößerung der Produktpalette oder das Firmenwachstum. Bestehende Abläufe sollten dabei nicht unterbrochen oder gar zerupft werden. Im Einzelnen betrachten Fachplaner gemeinsam



Kurze Wege im Betrieb sorgen für eine reibungslose Produktion.

mit dem Bauherrn das kommende Projekt nach folgenden Gesichtspunkten.

Finanzierung, Förderung und Beratung

Bevor das geplante Bauvorhaben in die Realität umgesetzt wird, sollte ein Rahmen mit Blick auf Betriebswachstum, Finanzierung und eventuellen Fördermöglichkeiten festgelegt werden. In diesen Fragen unterstützt der Steuerbera-

ter den Bauherrn in Zusammenarbeit mit dem Fachplaner, der seine Erfahrungswerte einfließen lässt. So sollte bei der Planung nicht nur der Ist-Zustand betrachtet werden, sondern auch zukünftiges Wachstum, neue Produktionsschwerpunkte und die künftige Personalpolitik. Auch die Frage interne oder externe Reinigungsgruppe sollte im Vorfeld besprochen sein.

Die Abstimmung mit dem Bauherrn ist aber nur eine Seite für den Fachplaner. Auch sämtliche Abstimmungen mit den Behörden wie Veterinäramt, Baubehörde etc. werden vom Planer getätigt. Dabei werden in der Regel Vorschriften sowie Vorschläge der Veterinäre – soweit sinnvoll – in die Planung eingearbeitet. Weiter ist es wichtig, eine optimale Förderung zu erarbeiten, wie sie vom Regierungspräsidium und anderen Stellen angeboten werden. Da von vielen Banken die Förderungen als Eigenkapital in die Finanzierung eingebunden wird, können somit bessere Konditionen für den Finanzierungsplan erzielt werden.

Auch Vorschriften werden immer umfangreicher. So kommt es

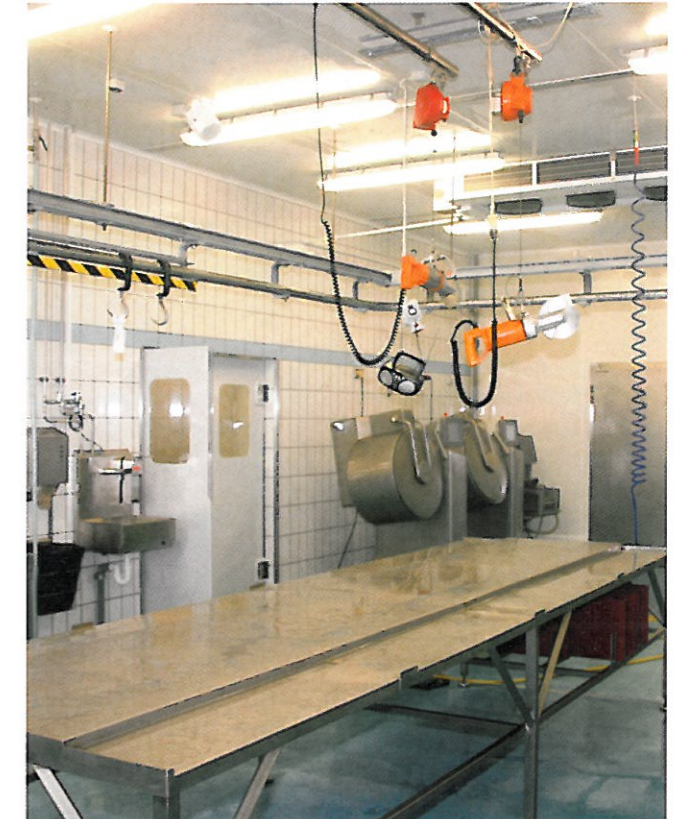
immer häufiger vor, dass Emissionsschutz-Gutachten von den Behörden gefordert werden. Ohne entsprechende Erfahrung mit diesen Gutachten werden sowohl Architekten als auch Bauherren schnell an ihre Grenzen stoßen. Um Probleme mit Zulassungen zu vermeiden und eine reibungslose Genehmigung zu gewährleisten, ist es ratsam, schon früh das zuständige Veterinäramt in die Planung mit einzubeziehen.

Wahl der Baukonstruktion und -materialien

In Zeiten nahezu unbegrenzter Fülle an Baumaterialien und -arten ist es mit Blick auf die Hygiene oder die Arbeitsprozesse ebenso wichtig, die Beanspruchungen mechanischer Art an ein Bauwerk zu kennen. Nur so kann ein Fachplaner für Fleisch verarbeitenden Betriebe wie die Schwan Projekt GmbH die Rohbauweise und die einzelnen Details an ein Gebäude optimal planen und realisieren. Nur so lässt sich festlegen, was für den einzelnen Betrieb sinnvoll ist – ob Leichtbauweise in Holz oder Stahl oder massive Gebäude aus



Das Verlegen neuer Leitungen muss auch bei Maschinenpark-Erweiterungen immer möglich sein



Für die Hygiene sind baulich korrekte Anschlussdetails auf Böden, an Wänden und an Decken unerlässlich.

Betonfertigteilen oder Mauerwerk.

Auch eine hohe Flexibilität an Leitungsführungen von Wasser, Strom, Prozessgasen oder Druckluft als Herausforderung an die Gebäudestruktur ist zu beachten. Ein Verlegen neuer Leitungen – z.B. bei Maschinen-

park-Erweiterungen – muss immer möglich sein und darf nicht zu Lasten der Hygiene gehen. Ein betriebsgerechtes Gefälle und die entsprechende Bodenablauf-Planung ist ebenfalls ein wichtiges Thema im diesem Bereich. Ein Gefälle ist so zu planen, dass es steil genug ist, um Wasser an

die entsprechenden Ablaufpunkte zu leiten. Zugleich darf es aber nicht so stark sein, dass ein sicheres und einwandfreies Arbeiten nicht mehr möglich ist. Diese Planung erfordert ein hohes Maß an Erfahrung.

Darüber hinaus ist auch die Wahl der Bodenabläufe sowie Rin-

nen ein Kriterium, das schnell über Erfolg und Misserfolg eines Bauvorhabens entscheidet. Ob eckige Bodenabläufe oder runde, Schlitz- oder Gitterrinnen und so weiter, kann nur durch ein geschultes Auge richtig entschieden werden. Durch die falsche Wahl von Details bei Boden-Wand- oder Wand-De-



Industrie-Fußböden

Riflex Bodentechnik GmbH
Am Südkamp 8
27239 Twistringen
Tel.: 0 42 43 / 30 21-23

Niederlassung West
Dipl.-Ing. Dirk Pantring
Berliner Allee 107
58642 Iserlohn
Tel.: 0 23 74 / 50 58 23

rutschfest • abriebfest
fugenlos • EU-gerecht
Nach 2 Std. voll belastbar!

riflex®

www.riflex-bodentechnik.de



GENERALPLANUNG
FÜR DIE
FLEISCHINDUSTRIE

FALKENSTEIN
PROJEKTMANAGEMENT GMBH

ARCHITEKTEN
INGENIEURE
TECHNOLOGEN

Hauptstrasse 53 · D-88326 · Aulendorf
(+49)7525-9220-0 info@falkenstein.de

www.falkenstein.de



Das Personal benötigt optimale Voraussetzungen, sich in Sozialräumen umzuziehen.

cken-Anschlüssen kann über die Zeit Wasser in die Gebäudekonstruktion gelangen und das neue Gebäude innerhalb weniger Jahre maßgeblich beschädigen.

Genauso wichtig ist es in Zeiten hoher Grundstückspreise

und ebenso straffen Bauerstellungskosten, keine unnötigen Quadratmeter zu errichten, aber trotzdem ein hochwertiges Arbeiten zu ermöglichen. Hier werden mit der Bauherrschaft die Platzbedürfnisse abgesprachen

und im Einklang mit allen Bedürfnissen geplant.

Personal- und Warenwege

Nichts ist im Betrieb so hinderlich wie ein Arbeiter, der lange Strecken zurücklegen muss, um eine gewünschte Ware zu produzieren. Noch schlimmer ist es, wenn bei den erzeugten Produkten diese nicht optimal verarbeitet werden, weil Wege zu lang, Räume falsch angeordnet oder Kühlmöglichkeiten zu gering sind. All das geht schnell auf Kosten der Qualität und führt somit auch zu Imageverlusten des ganzen Betriebes. Personal- und Warenwege müssen daher so angelegt sein, dass das Personal optimale Voraussetzungen hat, sich in Sozialräumen umzuziehen, zu waschen und Kleidung sicher zu verstauen, um für die kommenden Arbeiten vorbereitet zu sein.

Waren müssen immer so gut als möglich von der Produktion in die entsprechend dimensionierte Kühl- und Lagerräume gebracht werden können, ohne große Wege zurückzulegen oder vor vollen Räumlichkeiten warten zu müssen. Folglich ist großer Wert darauf zu legen, dass sowohl beim Neu- als auch beim An- oder Umbau Grundrisse so gestaltet werden, dass jeder Fluss – ob Personalie, Rohstoffe oder Gebrauchsgegenstände – keine unnötigen Meter verschlingt sondern alles effizient zu erreichen ist.

Hygiene

Auch Hygiene in einem Betrieb beginnt schon in der Detailplanung. Ein Betrieb, der durch geschickte Planung und Dimensionierung von technischen Anlagen optimal austrocknen kann, wird immer ein höheres Maß an Hygiene bieten als andere Betriebe. Hier unterstützt die Industrie die Planer immer wieder mit neuen und verbesserten Materialien. Das können im Kühlraum- und Wandbereich strukturierte glasfaserverstärkte Kunstharze sein, die durch ihre Oberfläche sehr gut zu reinigen sind und durch ihre Struktur den sogenannten Lotuseffekt aus der Natur nachempfunden. Zudem sind Materialien mit einer Oberfläche im Angebot, die das menschliche Auge später ermüden lassen, was nachweislich

zu einer höheren Produktivität der Mitarbeiter führt und zugleich hochgradig stoß- und kratzunempfindlich ist.

Über die Planung hinaus sind die Reinigungsanlagen das „Werkzeug“, um den Betrieb vom täglich anfallenden Schmutz zu reinigen und zu desinfizieren. Hier gibt es sogenannte zentrale und dezentrale sowie komplett mobile Reinigungsstationen im Hoch- und Mittel- sowie im Niederdruckbereich. Die anzustrebende Lösung ist ein Zusammenspiel aus den genannten Materialien, Produktions- und Maschinenschwerpunkten sowie der Grundrissgestaltung. Ein Augenmerk auf eine optimale Abtrocknung ist für die Hygiene genauso wichtig wie die baulich korrekten und langlebigen Anschlussdetails von Böden, Wänden und Decken.

Auch die Art und die Beschaffung von Materialien müssen den Anforderungen an einen Schlacht- und Zerlegebetrieb der Zukunft erfüllen und vom Fachplaner optimal gewählt werden. Auch das geschieht in enger Zusammenarbeit mit dem Bauherrn. So kann zum Beispiel der falsche Boden vor Rauch- und Kochanlagen sowie Kesseln innerhalb kürzester Zeit zerstört werden, da die Anforderungen an mechanische-, thermische- und chemische Belastungen nicht ausreichend betrachtet worden sind.



Michael Wirth

hat bei der Schwan Projekt GmbH zunächst als Bauleiter angefangen und arbeitete sich dann zum Projektleiter und späteren Prokuristen des Unternehmens vor. Wirth hat Erfahrungen in allen Bereichen der Planung und Projektierung von Lebensmittel verarbeitenden Betrieben.

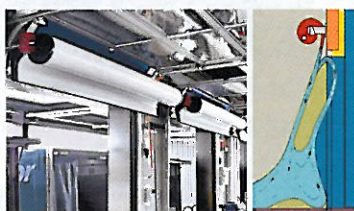
Anschrift des Verfassers
Michael Wirth, Schwan Projekt GmbH, Dompfaffweg 3, 91475 Lonnerstadt/Ailsbach, wirth@schwan-projektgmbh.de

FRIGOVENT Luftschleieranlagen für Kühl- und Gefrierräume

Luftschleier über Kühlraumtüren dichten offenstehende Türen komfortabel ab, weil sie über der Tür montiert werden und den Betriebsablauf nicht behindern.

Weitere Vorteile:

- Senkung der Stromkosten durch Vermeidung von Kaltluftverlusten
- Keine Eisbildung mehr an Waren, Decke, Boden und Verdampfer.
- Hygienisch einwandfrei



FRIGOQUIP
Kühlhaustechnik

FRIGOQUIP Kühlhaustechnik GmbH
Bakumer Str. 74 D-49324 Melle
Tel. 05422-9070470 FAX: 05422-43397
Email: info@frigoquip.de, www.frigoquip.de