



Leicht: Für Zerlegung, Wurstproduktion, Kühlräume und Auslieferung reicht die wirtschaftlich sinnvolle Verwendung von Stahl oder Stahlbeton-Fertigteilstützen aus. Fotos: Michael Wirth

Massiv: Wartestall, Schlachtung, Räucher- und Kochbereich des Bauprojekts von Jochen Rieck wurden als stark beanspruchte Bereiche mit Betonsandwichwänden und -decken gestaltet.

Leichtbau oder doch lieber massiv?

Die richtige Bauweise Eine Mischform wie beim Projekt von Jochen Rieck passt zu allen mechanischen Beanspruchungen

Wer einen neuen Produktionsbetrieb baut, steht bei Planungsstart vor der Frage: Soll das Projekt in Leicht- oder Massivbauweise durchgeführt werden?

Neben der Massiv- oder Leichtbauweise ist oft eine Mischung aus beidem sinnvoll, denn die einzelnen Betriebsbereiche sind unterschiedlichen mechanischen Beanspruchungen ausgesetzt.

Wenn die Massivbauweise erste Wahl ist, entscheidet der Bauherr

Vor der intensiven Planungsphase muss der **Baugrund** hinsichtlich **Beschaffenheit und Tragfähigkeit überprüft** werden.

zwischen Betonfertigteilen und konventionellem Mauerwerk. Vor Baustart sollte ein Gutachter den Baugrund hinsichtlich Beschaffenheit und Tragfähigkeit prüfen. Dadurch vermeidet man teure Baugrundverbesserungsmaßnahmen oder zusätzliche Betonbohrpfähle, die die erheblich höheren Lasten eines Massivbaus in den Untergrund abführen. Wer die Leichtbauweise aus Stahl oder Stahlbeton-Fertigteilstützen vorzieht, muss sich bei der Fassadengestaltung zwischen Sandwichpa-

neelen oder Leichtbetonplatten entscheiden.

Fleischermeister Jochen Rieck aus Römerstein im Landkreis Reutlingen (Baden-Württemberg) begann vor gut einem Jahr mit der Planung eines 600 qm großen Produktionsneubaus im Ortsteil Böhringen. Mit lediglich 150 qm und auf mehrere Etagen verteilt waren seine Schlachträume und die Wurstküche an der Kapazitätsgrenze. Für das Vorhaben der Riecks empfahl die Schwan Pro-

jekt GmbH die Mischbauweise: In den stark beanspruchten Räumen wie Wartestall, Schlachtung, Räucher- und Kochbereich, in denen hohe Deckenlasten aufgenommen werden müssen, wurden Betonsandwichwände und -decken verarbeitet. Sie minimieren Schäden durch Stöße oder Abrieb und erlauben die sichere Verankerung der Rohrbahnen. Zerlegung, Wurstproduktion, Auslieferung und Kühlräume wurden in der wirtschaftlich sinnvollen Leichtbauweise erstellt.

Für das Dachtragwerk wurden Betonstützen in Verbindung mit Holzleimbändern verwendet. Diese freitragende Konstruktion ermöglicht, dass der Grundriss mit Sandwichwänden und einer abgehängten, dampfdiffusionsdichten Decke realisiert werden konnte – als sogenanntes Haus-in-Haus-System. Über der Decke entstand eine Installationsebene, in der die Leitungen für Wasser, Druckluft und Lüftung verstaubt wurden. Sie ist über den Technikraum zugänglich und komplett abgeschottet. Dadurch können notwendige Umbau- oder Reparaturarbeiten auch während der laufenden Produktion durchgeführt werden.

Michael Wirth

→ DER AUTOR

Michael Wirth startete bei der Schwan Projekt GmbH zunächst als Bauleiter, wurde danach Projektleiter und später Prokurist des Unternehmens. Wirth verfügt über Erfahrungen in allen Bereichen der Planung und Projektierung von Lebensmittel verarbeitenden Betrieben.

holac®

Der kleinste vollautomatische
Vielzweckschneider der Welt!

BRAND NEW!
Cubixx 100 LP

- Für die Industrie und das Handwerk
- Basiert auf der über tausendfach bewährten Technik des Cubixx 100 Vielzweckschneiders

» www.holac.de

Clever

JWE
BAUMANN
FOODTECH

...bis ins letzte
Detail: JWE CSDM

Infos: www.jwe-baumann.de

JWE-Baumann GmbH
73433 Aalen
Germany
+49 7361 370530

Jetzt als iPad-App

- immer überall bequem zu lesen
- für afz-Abonnenten ist die digitale Ausgabe im Abo-Preis enthalten
- schon dienstags ab 19 Uhr