

# Weitsicht als Kernkompetenz

**Erst Neubau, dann Anbau – so geht eine professionell realisierte Betriebserweiterung bei laufendem Betrieb. Die österreichische Bio-Metzgerei Juffinger vertraut dabei auf die hanseatischen Experten von Lißner engineers + architects.**



## Foresight as Core Competence

**First a new building, then an extension - that's how a professionally realized plant expansion works during ongoing work. The Austrian organic butchery Juffinger trusts the Hanseatic experts from Lißner engineers + architects.**

**F**orward-looking operational planning that leaves room for future challenges pays off. This was the experience of the organic butchery Juffinger from Thiersee in

the west of Austria, which supplies the food trade and upscale gastronomy with its products. The new factory building, which starts in 2023, will be completed in 2024. **continue on page 20 →**

**E**ine vorausschauende Betriebsplanung, die für zukünftige Herausforderungen Raum lässt, lohnt sich. Diese Erfahrung machte die Bio-Metzgerei Juffinger aus Thiersee im Westen Österreichs, die mit ihren Produkten den Lebensmittelhandel und die gehobene Gastronomie beliefert. Der 2010 in Betrieb genommene Neubau, geplant und durchgeführt vom deutschen Spezialisten Lißner engineers + architects, war durch die hohe Nachfrage nach Bio-Fleisch schnell ausgelastet. Dank der frühen Weitsicht ließen sich Erweiterungsmaßnahmen wenige Jahre später leicht umsetzen.

Dafür zog Juffinger vor fünf Jahren erneut das Planungsbüro aus Appen bei Hamburg heran. Seit mehr als 30 Jahren konzipiert Lißner engineers + architects Neubauten, Umbauten und Erweiterungen von Produktionsstätten nach modernsten Standards für Betriebe im Lebensmittelbereich, insbesondere aus der fleischverarbeitenden Industrie. Das spezialisierte Büro wird in zweiter Generation von den Wirtschaftsingenieuren Dennis und Tobias Lißner geführt.

### Durchdachter Neubau

Die in Thiersee neu errichtete Bio-Fleischmanufaktur umfasste im ersten Schritt eine Fläche von rund 2.000 Quadratmetern. Darauf sind Schlachtung, Zerlegung, Wurstproduktion, Räucheranlage, Verpackung und Kühlhaus unter einem Dach vereint. Kurze Produktwege und effizienter Materialfluss sind gewährleistet. Bereiche wie Haustechnik oder Brandschutz sind auf aktuellem Stand, aber auch Teile des Altbetriebs wurden von Lißner in den Neubau integriert. Unter Einhaltung strengster Hygienerichtlinien werden dort Bio-Fleischwaren produziert.

Bereits beim Planungsentwurf zu bedenken, dass Produktionserweiterungen für Betriebe notwendig werden können, ist übrigens eine der Kernkompetenzen von Lißner. So war der Neubau etwa 25 Prozent größer ausgelegt, als eigentlich benötigt. Im Fall Juffinger kam es sogar noch besser als erwartet: Bio-Fleisch wurde immer gefragter; selbst diese großzügige Planung geriet schnell an ihre Grenzen.

### Von innen nach außen

Mit Wachstum entsteht auch Kostendruck. Zu den Startzeiten als kleine Bio-Metzgerei

waren die Produkte nicht standardisiert. Inzwischen beliefert Juffinger auch größere Kunden, die nach egalisierter Ware verlangen. Zu Erfüllung dieser Anforderungen sind rationelle Abläufe gefragt.

Bei einem Umbau, einer Umstrukturierung oder eine Erweiterung machen die Hanseaten zunächst eine Bestandsaufnahme. Dazu gehört die Ermittlung der vollständigen Produktionsabläufe und -mengen. Mithilfe dieser Daten wird der zu erwartende Bedarf berechnet und dann ermittelt, wo Kapazitäten erhöht werden müssen und wie der optimale Produktionsfluss aussehen soll. Parameter wie Maschinengrößen, auf definierte Mengen abgestimmte Lagergrößen und vieles mehr werden berücksichtigt.

Die detaillierte Vorplanung enthält sämtliche Maschinen und Anlagen, um die Platzverhältnisse realistisch abzubilden. Es wird auf möglichst kurze Produktionswege und die Vermeidung rückläufiger Wege oder Kreuzungen geachtet. Mit Hilfe von 3D-Visualisierungen erhalten die Kunden eine räumliche Vorstellung von der Produktionsplanung. Auf diese Weise ist der Produktionsbetrieb von innen nach außen konzipiert.

Mit Abschluss der Produktionsplanung bekommt der Auftraggeber dann einen aussagefähigen Kostenrahmen. Es folgen weitere Planungsschritte, wie Entwurfs-, Genehmigungs- und Ausführungsplanung, Ausschreibung, Vergabe und natürlich die Bauleitung vor Ort. Mit der Planung der Produktion, der TGA (Technische Gebäudeausstattung) und der Baugewerke bekommt der Kunde die komplette Planung aus einer Hand.

### Umbau bei laufendem Betrieb

Während der gesamten Bauphase gab es kaum Einschränkungen in der Produktion, nur Teilbereiche mussten kurzzeitig geschlossen werden. Der Verpackungsbereich wurde bis zur Öffnung des Zugangs nach Fertigstellung sogar völlig autark umgebaut. Insgesamt blieb die Bio-Metzgerei stets arbeitsfähig; qualifizierte Handwerker setzten die Baumaßnahmen zuverlässig um. Mit dem 2021 fertiggestellten, 1.200 m<sup>2</sup> großen Anbau wurde der Zerlege- und Räucherbereich ausgebaut, ein neues sortenreines Versand- und Warenlager für die Produkte errichtet sowie ein zukunftsweisendes Warenwirtschaftssystem installiert.



**Beim Neubau immer gleich die Erweiterung mitgedacht: So hält die Bio-Metzgerei Juffinger mit dem Wachstum im Trendsegment Bio mit.**

When building a new facility, the company always thinks about expansion. Going this way the organic butchery Juffinger keeps up with the growth in the trendy organic segment.

Die neugestalteten Bereiche wurden in vorhandene Prozesse integriert und dabei betriebliche Abläufe perfektioniert. Jetzt verfügt die Bio-Metzgerei über ausreichend Lagerfläche sowie über eine zeitgemäße, IFS-zertifizierte Verpackungsabteilung mit Anlagen, auf denen moderne Verpackungen auch für den SB-Bereich hergestellt werden. Das neue Untergeschoss ist in Betrieb, im Obergeschoss ist noch Raum für Erweiterungen. Mittlerweile arbeiten rund 50 Personen im Betrieb.

### Für die Zukunft gerüstet

Nach der jüngsten Bauphase soll jetzt erstmal etwas Ruhe einkehren, um dann auszutarieren, was die Zukunft fordert. Denn die Bio-Branche ist durch neue Trends hin zu vegetarischen und veganen Produkte gerade im Umbruch. Juffinger hält jedoch eisern an seinen Grundsätzen fest, nur zu produzieren, was der eigenen Philosophie – nämlich bio, natürlich, nachhaltig, regional – entspricht.



**Vorausschauende Planung war das A und O bei Lißner engineers + architects. Auch deshalb, damit die Bio-Metzgerei Juffinger ihren Grundsätzen treu bleiben konnte.**

Foresighted planning was the be-all and end-all at Lißner engineers + architects. This was also so that the organic butchery Juffinger could remain true to its principles.

→ continued from page 18  
 ted in 2010 and was planned and executed by German specialist Lißner engineers + architects, quickly reached capacity due to the high demand for organic meat. Thanks to early foresight, expansion dimensions were easily implemented a few years later. Five years ago, Juffinger again called on the planning office from Appen near Hamburg for this purpose. For more than 30 years, Lißner engineers + architects has been desi-

gning new buildings, conversions and extensions of production facilities to the latest standards for companies in the food sector, especially those in the meat processing industry. The specialized office is managed in the second generation by industrial engineers Dennis and Tobias Lißner.

### Well thought-out new building

The newly built organic meat factory in Thiersee covered an area of around 2,000

square meters in the first stage. Slaughtering, cutting, sausage production, smoking plant, packaging and cold storage are united under one roof.

Short product paths and efficient material flow are guaranteed. Areas such as building services or fire protection are up to date, but Lißner also integrated parts of the old plant into the new building. In compliance with the strictest hygiene guidelines, 100 percent organic meat products are produced there. Incidentally, one of Lißner's core competencies is to consider already during the planning design that production expansions may become necessary for operations. Thus, the new building was designed to be about 25 percent larger than actually needed. In Juffinger's case, things turned out even better than expected: Organic meat was increasingly in demand; even this generous planning quickly reached its limits.

### From the inside out

With growth comes cost pressure. In the early days as a small organic butcher shop, the products were not standardized. In the meantime, Juffinger also supplies larger customers who demand egalized goods. To meet these demands, rational processes are required.

When rebuilding, restructuring or expanding, the Hanseatic company first takes stock of the situation. This includes determining the complete production processes and quantities. With the help of this data, the expected demand is calculated and then it is determined where capacities have to be increased and what the optimal production flow should look like. Parameters such as machine sizes, warehouse sizes matched to defined quantities and much more are taken into account.

The detailed preliminary planning includes all machines and equipment in order to realistically map the space conditions. Attention is paid to the shortest possible production paths and the avoidance of backward paths or crossings. With the help of 3D visualizations, customers get a spatial idea of the production planning. In this way, the production plant is designed from the inside out.

With the completion of production planning, the client then receives a meaningful

cost framework. Further planning steps follow, such as design, approval and implementation planning, tendering, awarding and, of course, on-site construction management. With the planning of the production, the TGA (technical building equipment) and the building trades, the customer gets the complete planning from one source.

### Conversion during ongoing work

During the entire construction phase, there were hardly any restrictions on production; only some areas had to be closed for a short time. The packaging area was even converted completely self-sufficiently until the access was opened after completion.

Overall, the organic butchery remained operational at all times; qualified craftsmen reliably implemented the construction measures.

With the 1,200 m<sup>2</sup> extension completed in 2021, the cutting and smoking area was expanded, a new single-variety shipping and goods warehouse for the products was built, and a forward-looking merchandise management system was installed.

### Still there is room for expansion left

The newly designed areas were integrated into existing processes and operational procedures were perfected in the process. Now the organic butchery has sufficient storage space as well as an up-to-date, IFS-certified packaging department with equipment to produce modern packaging, including for the self-service area. The new basement is in operation, and there is still

room for expansion on the upper floor. Around 50 people now work in the plant.

### Prepared for the future

After the latest construction phase, the aim now is to settle down for a while so that it can be worked out what the future will bring. After all, the organic sector is currently in a state of

upheaval due to new trends towards vegetarian and vegan products. However, Juffinger is sticking to its principles of only producing what corresponds to its own philosophy - namely organic, natural, sustainable, regional. The Austrians see themselves committed to an ethical business model and have therefore voluntarily had themselves certified according to a regional label of common good economy.



### FCA 160 XL

**Ausgezeichnete Leistung:** Der innovative automatische Vierfachclipper FCA 160 XL setzt neue Maßstäbe beim Clippen von schweren hängenden Produkten bis 18 kg – für minimale Rüstzeit und maximale Sicherheit beim Aufhängen.

Höchste Haltekraft der Schlaufe durch 4 Clips (2+2)

Flexibel (2- oder 4-Clip-Betrieb) und leistungsstark

Für den Kaliberbereich von 38 bis 160 mm

Bis zu 100 Takte/Min. im 4-Clip- und bis zu 160 Takte/Min. im 2-Clip-Betrieb



Erleben Sie unsere nachhaltigen Konzepte auf der SÜFFA  
Vom 21. bis 23. Oktober  
Halle 9, Stand 9B21  
Wir freuen uns auf Sie!