

Optimale
Fertigungsbedingungen
durch effiziente
Raumaufteilung,
Maschinenaufstellung
und inklusiver
Prozessoptimierungen.

Foto: Lißner



Gemeinsam neue Kapazitäten schaffen

Wie eine professionelle Produktionserweiterung bei laufendem Betrieb durchgeführt wird

Die österreichische Bio-Metzgerei Juffinger stieß aufgrund der hohen Nachfrage nach ihren Fleischprodukten an ihre Kapazitätsgrenzen. Zur Erweiterung ihrer Produktionsstätte bei laufendem Betrieb vertraute das Unternehmen auf einen bekannten Partner: Das norddeutsche Planungsbüro Lißner engineers + architects war bereits für den Betriebsneubau von Juffinger verantwortlich. Dank des zukunftsfähigen Konzepts bei der Neubauplanung konnte nun der Anbau bei nur geringfügiger Einschränkung der Produktionsfähigkeit von Juffinger realisiert werden.

Von Claudia Diedrichsen

Eine vorausschauende Betriebsplanung, die für zukünftige Herausforderungen Raum lässt, lohnt sich – diese Erfahrung machte die Juffinger Bio-Metzgerei aus Thiersee in Westösterreich, die mit ihren Produkten den Lebensmittelhandel und die gehobene Gastronomie beliefert. Das Unternehmen existiert seit 1997 und ist mit dem Markt gewachsen. Als es an seine Kapazitätsgrenzen am alten Standort in Kufstein/Zell stieß, entschieden sich Anton und Helga Juffinger für einen Neubau „auf der grünen Wiese“ in ihrem Heimatort Thiersee. Das Projekt auf 900 Metern Höhe, das im Jahr 2009 startete, übernahm Lißner engineers + architects aus Appen bei Hamburg.

Das spezialisierte Planungsbüro konzipiert seit mehr als 30 Jahren Neubauten, Umbauten und Erweiterungen von Produktionsstätten nach modernsten Standards für Betriebe im Lebensmittelbereich, insbesondere aus der fleischverarbeitenden Industrie.

Unter der Regie des Gründers Günter J. Lißner fand das erste gemeinsame Bauprojekt von Juffinger und dem norddeutschen Unternehmen statt. In Thiersee entstand der Neubau einer Bio-Fleischmanufaktur, die im ersten Schritt auf einer Fläche von rund 2000 m² Schlachtereier, Zerlegereier, Wurstereier, Selchereier, Verpackung, Kühlhaus, Sozial- und Verwaltungsbereiche unter einem Dach beherbergte. Aus

dem kleinen Handwerksbetrieb wurde ein modernes Unternehmen, das sieben Tage pro Woche rund um die Uhr arbeitsfähig ist und Juffinger seitdem optimale Fertigungsbedingungen bietet. Die von Lißner neu konzipierten Räumlichkeiten zeichnen sich durch eine effiziente Planung der Raumaufteilung sowie der Maschinenaufstellung aus und beinhalten auch Prozessoptimierungen. Bereiche der Haustechnik wie Abwasser, Lüftung und Kälte sind auf aktuellem Stand. Gleichzeitig integrierte Lißner Teile des Altbetriebs in den Neubau, z. B. die Rauchanlagen. Unter Einhaltung strengster Hygienerichtlinien produziert Juffinger seitdem am neuen Standort nun zu 100% Bio-Fleisch-

waren. Die perfekte Betriebsplanung unterstützt das fleischverarbeitende Unternehmen dabei, seine hohen Qualitätsstandards prozesssicher einzuhalten.

Erfolg führt zu Kapazitätsgrenzen

Für die Bio-Fleischerei kam es besser als erwartet: Biologisch erzeugte Produkte wurden immer gefragter, sodass der Betriebsneubau auf unerschlossenem Gelände schnell komplett ausgelastet war und trotz großzügiger Planung an seine Grenzen stieß. Mit dem Wachstum entstand bei Juffinger gleichzeitig auch Kostendruck. Die Produkte des bis kurz zuvor noch reinen Handwerksbetriebs waren nicht standardisiert.

Mit der hohen Nachfrage kamen neue Kunden hinzu, die größere Mengen abnahmen und nach egalierter Ware verlangten. Das erforderte Veränderungen in den Prozessen und benötigte Platz. Auch die Versandabteilung erforderte Anpassungen, denn die Abnehmer von Juffinger erwarteten zunehmend mehr Schnelligkeit und Flexibilität. Dafür war zusätzlicher Raum für die Lagerhaltung erforderlich. So entschlossen sich die Verantwortlichen der Bio-Metzgerei nur wenige Jahre nach Eröffnung des Neubaus zu einem Anbau. Dafür holte Juffinger erneut Lißner ins Boot, die bei ihrer Planung bereits vorgesorgt hatten.



Tobias und Dennis Lißner, Geschäftsführer von Lißner engineers + architects (l v. l + 4. v. l.), Anton und Helga Juffinger, Geschäftsführer und Prokuristin der Bio-Metzgerei Juffinger. Foto: Lißner



Die Bio-Metzgerei mit Sitz in Thiersee Westösterreich produziert ausschließlich in BIO-Qualität. Foto: Juffinger

Sorgfältige Planung ist wirksam

Seit 2015 wird das Unternehmen in zweiter Generation von den Wirtschaftsingenieuren Dennis und Tobias Lißner geführt. Für Projekte wie der Umstrukturierung und die Erweiterungsplanung von Juffinger kommt dem norddeutschen Unternehmen zugute, dass es sich nicht als reiner Gebäudeplaner versteht. Seit der Gründung ist Lißner auf die Lebensmittelproduktion spezialisiert und mit Prozessen, Abläufen und Anlagen der Branche bis ins Detail vertraut. Zu den besonderen Kompetenzen der Produktionsplaner zählt die Umsetzung von Baumaßnahmen im laufenden Betrieb, die sie bei dem Erweiterungsprojekt voll ausspielen konnten. Derartige

Projekte beginnen mit einer Bestandsaufnahme, zu der die vollständige Erfassung der Produkte, Produktionsmengen und Produktionsabläufe gehört. Mithilfe dieser Daten ermitteln die Spezialisten den Bedarf. Gemeinsam mit dem Kunden werden dann die zukünftig zu erwartenden Bedarfe festgelegt. Die Analyse deckt auf, an welchen Stellen im Betrieb Kapazitäten erhöht werden müssen und wie der optimale Produktionsfluss aussehen sollte. Die Experten planen dann die bestmögliche Umsetzung unter den vorhandenen Gegebenheiten. Dabei berücksichtigen sie Parameter wie Maschinengrößen und auf definierte Mengen abgestimmte Lagergrößen. Im Mittelpunkt steht dabei immer die Produktion. Die detaillierte

Vorplanung enthält sämtliche Maschinen und Anlagen, um die Platzverhältnisse realistisch abzubilden. In der Planung wird auf möglichst kurze Produktionswege geachtet, rückläufige Wege oder Kreuzungen werden vermieden.

Tool erleichtert Entscheidungsfindung

Um ihre Konzepte begreifbar zu machen, nutzen die Produktionsplaner standardmäßig schon in dieser Phase die 3D-Visualisierung. Das VR-Planungstool ermöglicht die dreidimensionale Darstellung komplexer 2D-Planungen und macht sie auf diese Weise leichter erfassbar. Mithilfe einer 3D-Brille oder auch am Bildschirm können Kunden virtuell in die Bauplanung eintauchen, Standorte und Maße der Anlagen in den vorgesehenen Räumlichkeiten visuell erleben und noch vor Baustart virtuell „begehen“. Das digitale Gesamtmodell bildet große und komplexe Maschinen in ihren vorgesehenen Räumlichkeiten maßstabgetreu ab, erlaubt die realitätsnahe Betrachtung von Maschinenaufstellung, Anordnung und Dimensionen und spielt die Prozessabläufe durch. Die von Lißner konzipierten Lösungen für Produktionsanlagen in der Lebensmittelindustrie werden auf diese Weise perfekt den räumlichen Gegebenheiten und einer maximalen Produktivität angepasst. Gleichzeitig lassen sich dabei Systemgrenzen ermitteln. Kunden erleichtert es die räumliche

Vorstellung von der Produktion in Zusammenhang mit dem Gebäude. In der Planung wird die Visualisierung auch zur Kollisionsprüfung, z. B. zwischen Bau und TGA-Gewerken, genutzt.

Mit Abschluss der Produktionsplanung wird dann für den Auftraggeber ein aussagefähiger Kostenrahmen erstellt. Der Kunde entscheidet, ob er das Projekt mit den norddeutschen Produktionsplanern fortführen will – was in den allermeisten Fällen auch geschieht. Daraufhin folgen die weiteren Planungsschritte, wie Genehmigungs- und Ausführungsplanung, Ausschreibung, Vergabe und die Bauleitung vor Ort. Mit der Planung der Produktion, der TGA (Technische Gebäudeausstattung) und der Bauwerke erhalten Kunden bei den Spezialisten die komplette Planung aus einer Hand. Das gilt auch für die Erstellung komplexer Anträge, wie z. B. für das Bundesimmissionschutzgesetz.

Bei der Ausführung achten die Architekten darauf, dass sämtliche Standards, die für Produktionsstätten für die Lebensmittelbranche gelten, eingehalten werden, z. B. in Bezug auf die eingesetzten Baumaterialien. Die meisten Projekte werden heute als Paneelbau umgesetzt. Es werden bestimmte Fußbodenbeschichtungen verwendet, die auf die Anforderungen der jeweiligen Räume abgestimmt sind. Für die Produktionsräume werden z. B. Edelstahltüren eingeplant. Um die le-

Anzeige

www.sealpac.de

ANUGA FOOD TEC
19. – 22. März 2024
Halle 9.1 | Stand C40/D41

Meet the packaging experts.

Wir setzen neue Maßstäbe in allen Leistungsklassen:

Mit SEALPAC verarbeiten Sie prozesssicher ein breites Spektrum verschiedener Anwendungen. Unsere erstklassige Verpackungstechnik bietet anspruchsvollen Anwendern jede Flexibilität für häufig wechselnde Produkte oder Stückzahlen. Unsere Experten beraten Sie gern.

SEALPAC®

Forming Innovations



Enger Austausch und partnerschaftliche Zusammenarbeit kennzeichnen das erfolgreiche Erweiterungsprojekt. Foto Lißner



Durch moderne Räumlichkeiten und kurze Wege in der Produktion ist die Bio-Metzgerei für zukünftige Aufgaben gut aufgestellt. Foto: Lißner

bensmittelspezifischen Vorgaben zu erfüllen, arbeiten die Produktionsplaner mit europäischen Fachunternehmen zusammen. Für Gewerke, in denen nicht so spezifische Vorgaben herrschen, werden möglichst Betriebe aus der Region engagiert. Vor allem, wenn es um die Technik geht, ist räumliche Nähe ein Vorteil, um dem Kunden im laufenden Betrieb eine wiederkehrende Betreuung zu vereinfachen. Auf diese Weise konzipiert Lißner einen Produktionsbetrieb von innen nach außen. Der Prozess findet in enger Abstimmung mit den Kunden statt, damit die Erfahrung beider Seiten in die Planung einfließen.

Arbeitsfähig trotz Umbau im laufenden Betrieb

Für Betriebe wie die Bio-Fleischerei, die sich für einen Umbau im laufenden Betrieb entschieden, ist die entscheidende Frage, wie sie in diesem Prozess arbeitsfähig bleiben können. Hier boten Lißner ihrem

Auftraggeber durch ihre langjährige Erfahrung wertvolle Unterstützung. Ein großer Vorteil bei diesem Projekt war die Tatsache, dass die Erweiterungsfläche in der Ursprungsplanung schon vorgesehen war. So brauchte diese für den Erweiterungsbau „nur“ aktiviert werden – mit kleinen Hindernissen, wie beispielsweise veränderten behördlichen Vorgaben, die zu berücksichtigen waren, oder einem Ameisenhaufen, der komplett versetzt werden musste. Dank qualifizierter Handwerker konnten die Baumaßnahmen unter der Leitung von Lißner zuverlässig umgesetzt werden. Die Elektrotechnik wurde von einem ortsansässigen Fachbetrieb ausgeführt, um Juffinger im Bedarfsfall einen schnellen Service zu gewährleisten. Bestimmte Arbeiten unterstützten die Produktionsplaner dabei durch Fachwissen, um die strengen Vorgaben, die für lebensmittelverarbeitende Betriebe gelten, fachgerecht umzusetzen. Dazu zählten

auch Kleinigkeiten, z. B. wo und wie die Steckdosen für fleischverarbeitende Betriebe am besten platziert werden sollten.

Um die Arbeitsfähigkeit zu gewährleisten, konnten die Produktionsplaner auf ihre langjährige Erfahrung aus 30 Jahren Betriebsumbauten zurückgreifen. Dazu gehört beispielsweise, die Produktionsbereiche zuverlässig vor Verunreinigungen von den nebenan laufenden Umbauarbeiten zu schützen. Mit der Umsetzung war der Kunde mehr als zufrieden: Während der gesamten Bauphase gab es kaum Einschränkungen in der Produktion. Es wurden lediglich Teilbereiche kurzzeitig geschlossen, der Betrieb war jedoch während der kompletten Zeit der Umgestaltung immer arbeitsfähig. Der Verpackungsbereich ließ sich sogar autark umbauen, bis zur Öffnung des Zugangs nach Fertigstellung. Trotz guter Planung ist eine Umbauphase parallel zum Tagesgeschäft für jeden Betrieb eine fordernde Zeit. Und so waren die Verantwortlichen der Bio-Fleischerei froh, einen Partner zu haben, der bei sämtlichen Fragen und Problemen rund um die Uhr ansprechbar war und weiterhelfen konnte.

Gut vorbereitet auf zukünftige Herausforderungen

Die Fertigstellung des Umbaus inklusive Anbau fand im Jahr 2021 statt. Die neugestalteten Bereiche Zerlegung, Verpackung und Kommissionierung sowie die erweiterte Lagerfläche konnten optimal in vorhandene Prozesse integriert und die betrieblichen Abläufe perfektioniert werden. Juffinger verfügt nun über ausreichend Lagerfläche sowie

über eine zeitgemäße, IFS-zertifizierte Verpackungsabteilung mit mehr als zehn Meter langen Anlagen, auf denen moderne Verpackungen auch für den SB-Bereich hergestellt werden können. Das neue Untergeschoss ist in Betrieb, und weil Lißner auf vorausschauende Planung setzt, ist im Obergeschoss weiterhin Raum für mögliche Erweiterungen.

An ihren Produktionsplanern schätzen die Verantwortlichen aus dem Hause Juffinger rückblickend ganz besonders, dass sie auf sämtliche Fragen immer professionelle Hilfestellung erhalten haben. Auch nach erfolgreichem Abschluss des zweiten Bauprojekts, das auf gegenseitiger Wertschätzung und Vertrauen basierte, stehen die Projektpartner weiterhin in Kontakt – sei es, um einfach nur die Frage nach einer optimalen Maschinenaufstellung zu diskutieren oder um passende, zukunftsweisende Lösungen für den Bio-Betrieb zu besprechen. Denn die inzwischen auf rund 50 Mitarbeitende angewachsene Bio-Metzgerei richtet ihren Blick mit den erweiterten Produktionsmöglichkeiten in die Zukunft. Durch neue Trends, z. B. vegetarische und vegane Produkte, befindet sich die Bio-Branche gerade im Umbruch. Man ist fest entschlossen, seinen Grundsätzen treu zu bleiben und nur zu produzieren, was der Philosophie des Unternehmens – bio, natürlich, nachhaltig, regional – entspricht. Die Bio-Metzgerei sieht ihre Zukunft unter anderem in einem ethischen Geschäftsmodell und hat sich daher freiwillig und erfolgreich nach Gemeinwohl-Ökonomie (GWÖ) zertifizieren lassen. Sollte sich daraus in Zukunft Bedarf für neue Produktionsplanungen ergeben, will Juffinger weiterhin auf Rat und Expertise von Lißner und die langjährige, sogar generationenübergreifende Partnerschaft vertrauen.



Claudia Diedrichsen

ist Marketing-Kauffrau und seit 20 Jahren Inhaberin von CBC Hamburg, Kommunika-

tionsagentur für Processing und Packagingthemen.

Anschrift der Verfasserin

Claudia Diedrichsen,
Casa Blanca Communication GmbH & Co. KG,
Blankeneser Bahnhofstraße 46, D-22587
Hamburg, diedrichsen@c-b-c.de

Anzeige



Industrie-Fußböden

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

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

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

riflex®

www.riflex-bodentechnik.de