



Der Spezialist für Industriebauten

TIROLPACK GMBH

EINBLICK



Käseproduktion wird mit IE Food zur runden Sache.

Um ihre Käsespezialitäten gemeinsam versandfertig aufzubereiten, haben sich zehn Sennereien aus Tirol unter dem Namen TirolPack zusammengeschlossen. In dem neuen Betrieb in Schlitters im Zillertal sollen jährlich bis zu 10.000 Tonnen Käse aus hochwertiger Heumilch und Bio-Heumilch geschnitten und verpackt werden: als Stücke, Zwickel, Scheiben oder Reibkäse. Jede der zehn Sennereien, die von 1.500 kleinen Landwirtschaftsbetrieben mit Milch beliefert werden, produziert und vermarktet ihre Produkte weiterhin selbstständig.

PLANUNGS- UND BAUZEIT

- › 1½ Jahre, 2016–2018

BAUUMFANG

- › Geschossfläche: 5.170 m²
- › Überbaute Gesamtfläche: 4.257 m²
- › Bruttoraumvolumen: 20.000 m³

INVESTITIONSVOLUMEN

- › Rund EUR 16 Mio. inkl. Anlagentechnik

LEISTUNGEN IE

- › Machbarkeitsstudie
- › Logistikplanung
- › Generalplanung Gebäude
- › Betriebsplanung (Prozesse/Anlagen)

ERFOLGSREZEPT

- › Von innen nach außen konzipiert
- › Umfassende Branchenkenntnis von IE Food
- › Hygienekompetenz im Lebensmittelbereich

„Es plant niemand zu versagen, aber die meisten versagen beim Planen! Ein gut geplantes und gebautes modernes Verpackungs- und Schneidewerk für Käse, das von IE Food geplant und realisiert wurde.“

Burkhard Beissert, Geschäftsführer





TirolPack stand vor mehreren Herausforderungen: Wie führt man die vielen Bestandteile zu einem sinnvollen Ganzen zusammen? Wie sind sie im Gebäude angeordnet? Wie sind Betriebsprozesse, Personen- und Materialfluss geplant, um sich nicht in die Quere zu kommen? Wie greifen die Hygienezonen sinnvoll ineinander? Anstatt sich mit unterschiedlichen Anbietern für einzelne Funktionen auseinanderzusetzen, übergaben sie das gesamte Projekt zur Planung in die Hände von IE Food. Überzeugt hatte TirolPack der ganzheitliche Aspekt des Industriebauspezialisten für die Lebensmittelbranche: IE Food kümmert sich sowohl um das Engineering des neuen Produktionsstandortes als auch um Architektur und Generalplanung.

Erfolgsfaktoren

1 Von innen nach außen.

Die Planung erfolgt bei IE Food konsequent von innen nach außen. Das heißt, zuerst widmen sich die Planer dem Kern des Betriebs: dem Verarbeitungsprozess. Von diesem Ausgangspunkt aus wird das ideale Betriebslayout Schicht um Schicht zusammengefügt, vom Verarbeitungsprozess über Logistik, Hygiene, Medienversorgung und Lagertechnik bis zur Gebäudestruktur. Das Ziel ist der perfekte Prozessfluss: Die Produktionslinien sollen auf möglichst kurzem Weg versorgt werden.

2 Planen und realisieren.

Im ersten Schritt analysierte IE Food die nötigen Prozessabläufe und legte sie gemeinsam mit TirolPack fest. Die Herausforderung: Die Sennereien stellen viele unterschiedliche Käsesorten her und liefern diese auch bereits unterschiedlich an – als ganze Laibe oder Blöcke, jeweils in unterschiedlichen Größen. Dazu haben alle Sennereien auch unterschiedliche Anforderungen an das fertig verpackte Produkt hinsichtlich Portionsgröße, Form und Verpackung. Die Planer von IE Food besuchten deshalb alle Sennereien und verschafften sich einen detaillierten Überblick über sämtliche Rohwaren und Endprodukte. Schließlich wurden fünf Verarbeitungslinien mit TirolPack erarbeitet, um die geforderte Produktionsmenge von anfänglich jährlich 5.000 Tonnen Käse in der gewünschten Qualität und in den entsprechenden Verpackungsarten erreichen zu können.



3 Ein Plan, der aufgeht: das Hygienezonenkonzept.

IE Food erstellte aufbauend auf dem Prozessablaufschemata ein Hygienezonenkonzept. Zwei unterschiedliche Hygienezonen teilen den gesamten Betrieb. In Zone 1 laufen alle Prozesse mit niedrigeren Hygieneanforderungen ab: sowohl das Etikettieren und Verpacken der Primärverpackungen in Kartons und das Palettieren der Kartons auf Holzpaletten als auch Lagerung der Roh- und Fertigwaren in Kühllagern sowie Logistikprozesse wie Warenein- und -ausgang. In der hygienisch anspruchsvollen Zone 2 findet der eigentliche Schneide-, Reibe- und Verpackungsprozess statt, der aufgrund des offenen Produkts kontrollierte Raum- und Hygienebedingungen erfordert. In nächster Nähe dazu sind auch die Produktionsnebenräume angesiedelt, in denen die Reinigung und Lagerung der Produktionshilfsmittel stattfindet. An lediglich zwei Punkten bestehen Übergänge zwischen den Zonen: nach dem Rohwarenlager, wenn die ganzen Käselaike und -blöcke in die Produktion eingeschleust werden (hier befindet sich auch die Schnittstelle zu den Produktionsnebenräumen), und nach Abschluss der ersten Verpackungsstufe, wenn der Käse bereits hygienisch sicher in der Primärverpackung verpackt ist.

4 Damit alles flüssig läuft: Raum- und Funktionsbeziehungen.

Im dritten Schritt erstellte IE Food ein Diagramm der Raum- und Funktionsbeziehungen. IE Food plante die Wege für TirolPack konsequent entlang des Hygienezonenkonzepts – bis ins kleinste Detail. Die Wege von Mitarbeitern, die in der Hygienezone 2 arbeiten, kreuzen nirgendwo die Wege ihrer Kollegen aus Zone 1. Das Personal gelangt zudem nur auf genau definierten Routen in die Zone 2. Hygienisierungsanforderungen sind auf diesem Weg eingebaut und die Mitarbeiter durchlaufen diese Stationen zwangsgeführt.

5 Effizienz mit Struktur: das Betriebslayout.

Erst im vierten Schritt erstellte IE Food ein Betriebslayout. Die endgültige Wahl der Gebäudestruktur erfolgte schließlich gemeinsam mit TirolPack – anhand vorher festgelegter Bewertungskriterien. In der Entscheidungsfindung ist die Betrachtung der späteren Betriebskosten genauso wichtig wie die der reinen Investitionskosten. Aus dem Engineering für die Prozesse, dem Hygienezonenkonzept und der Festlegung der Raumkonditionen wie Temperatur, Feuchte, Luftwechselrate etc. ergeben sich die baulichen Standards. Die technische Ausrüstung und den Ausbaustandard passte IE Food bereichsweise auf die Erfordernisse an. So konnte eine zielgerichtete, wirtschaftliche Lösung entstehen.



Wir sind die IE Group: Ihr Spezialist für Industriebauten.

Wir planen, gestalten und realisieren Industriebauten. Unser Ziel ist die größtmögliche Effizienz Ihrer Produktion – mit Hilfe von Industriebauten, die perfekt auf Ihre Fertigungsprozesse abgestimmt sind. Wir arbeiten in überschaubaren und somit schlagkräftigen Teams aus Branchenexperten, auf deren Motivation und Eigeninitiative Sie sich verlassen können. Denn bei uns sind alle Mitarbeiter am Unternehmen beteiligt. Selbstverständlich geben wir Ihnen auch Garantien zu Kosten, Termin und Qualitäten. IE Food, IE Plast, IE Life Science und IE Technology sind in die IE Group eingebettet, die seit 1966 auf dem Markt ist und den nötigen finanziellen Rückhalt bietet – auch bei großen Bauprojekten.



**IN IHRER BRANCHE
ZU HAUSE**



**MITARBEITER ALS
UNTERNEHMER**



**ALLE EXPERTEN
UNTER EINEM DACH**



**SICHERHEIT DURCH
GARANTIE**

Kontakt

IE Food München

Paul-Gerhardt-Allee 48
81245 München | Deutschland
T +49 89 82 99 39 0
muenchen@ie-group.com

IE Food Zürich

Wiesenstrasse 7
8008 Zürich | Schweiz
T +41 44 389 86 00
zuerich@ie-group.com