



NEUBAU / SANIERUNG PRODUKTIONSGEBÄUDE EMMI FONDUE AG

Emmi Fondue AG ist der grösste Schweizer Schmelzkäsehersteller und weltweit führend im Bereich der Fertigfondue-Mischungen. An den Produktionsstandorten Thun und Langnau werden jährlich rund 13'400 Tonnen der bekannten Fonduemischungen, Scheibletten, Schmelzkäse- und Frischkäseecken hergestellt. Um im In- und Ausland weiterhin wettbewerbsfähig zu bleiben, sollten mögliche Synergiepotentiale der beiden Standorte untersucht und zukünftige Investitionen genau geprüft werden.

Mit dem Vorhaben, die rund 30 Kilometer auseinanderliegende Produktionsstandorte zusammenzulegen und alle Um- und Neubauarbeiten bei laufendem Betrieb durchzuführen, formulierte Emmi Fondue einen anspruchsvollen Auftrag. Während Kundert Ingenieure AG für die Betriebsplanung zuständig war, übernahmen die Spezialisten von IE Food Engineering die komplette Planung und Durchführung des Bauprojekts. Dazu zählten der Umbau des Betriebs, der Neubau einer Produktionserweiterung, die Versorgung der Gebäude und Anlagen mit Energie und Hilfsmedien und die Koordination der Betriebs-, Haus- technik- und Bauplanung.

Engineered by IE.

BAUZEIT

- › 11 Monate

BAUUMFANG

- › Länge x Breite x Höhe: 41 x 26 x 16 m
- › Fläche Neubau (BGF): 5'400 m²
- › Lüftungszentrale: 140 m²
- › Gebäudeinhalt Neubau: 22'000 m³
- › Lüftungszentrale: 1'400 m³

INVESTITIONSVOLUMEN

- › Neubau: CHF 15.7 Mio. (TU)
- › Sanierung: CHF 4.8 Mio. (GP)

LEISTUNGEN IE

- › Generalplaner über alle Planungsphasen
- › Realisierung Neubau als Totalunternehmer
- › Umbau als Generalplaner realisiert



Sauberes Hygienekonzept

Der helle, hygienische Produktionsbereich zeigt die perfekt aufeinander Abgestimmte Gebäudetechnikstrukturen. Massgeschneiderte Produktions-Hygiene ist gerade in der Lebensmittelindustrie ein entscheidendes Kriterium. Für Emmi wurden deshalb innovative Methoden und Mittel entwickelt und umgesetzt:

- ✓ Definition eines Materialkonzepts für die jeweilige Hygienestufe
- ✓ Hochwertige Qualität der Wandbeschichtungen und Oberflächen für eine einfache Reinigung, wasserdurchlässige, mechanisch belastbare und säurestabile Böden
- ✓ Einführung eines Rammschutzkonzepts mit Schutzmassnahmen wie Edelstahlpoller und beschichtete Betonsockel
- ✓ Integriertes Lüftungskonzept zur Gewährleistung sowohl der hohen Hygieneanforderungen als auch eines angenehmen Arbeitsklimas.

Kontakt

IE Food Zürich

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

IE Food München

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