# Leckeres aus dem «Goldbau»

**Die traditionsreiche Firma Läckerli Huus produziert neu in Frenkendorf, wo innert Kürze ein neues Produktions- und Verwaltungsgebäude gebaut gebaut wurde. Der Bau strahlt optisch den Läckerli-Huus-Charakter aus.**

Viel Platz gibt es jetzt im neuen Produktionsgebäude der Firma Läckerli Huus. Seit einigen Monaten werden Läckerli und weitere Produkte in Frenkendorf produziert. Die goldgelbe Farbe des Neubaus strahlt von weither und symbolisiert so die Läckerli-Dosen. Der Betrachter weiss auch gleich, was ihn erwartet. In grossen Lettern steht: «backen», «entdecken», «einkaufen» und «geniessen» auf der Gebäudehülle. Backen, Einkaufen und Geniessen ist schon seit August möglich. Das «Entdecken» soll im Frühling möglich werden. Dann soll ein Besucherraum eröffnet werden. Mit dieser «Erlebniswelt» soll der Besucher einen Einblick in den Produktionsablauf erhalten.

Hans Peter Schneider

*Das neue Produktionsgebäude glänzt aussen wie eine Läckerli-Dose. Im Innern glänzt es durch neueste Technik.*

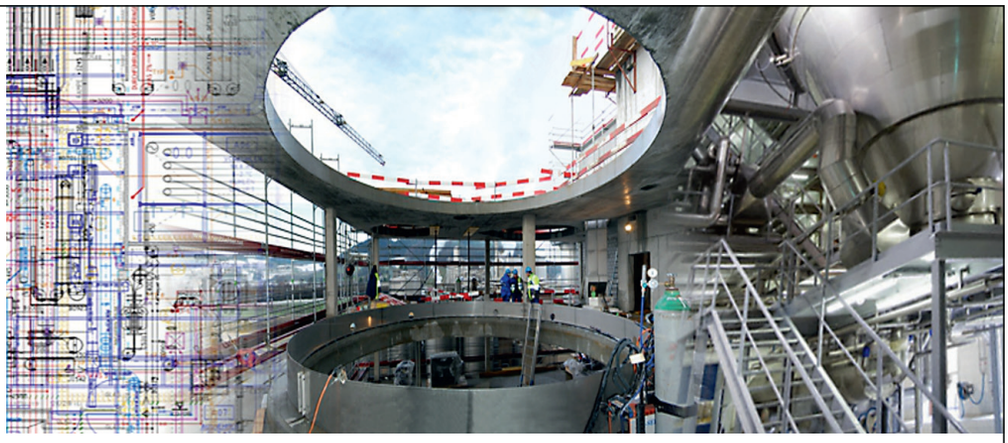
### Viel Zeit verloren durch Einsprache

«Die Produktionsabläufe und die Infrastruktur an den alten Standorten in Münchenstein und Gelterkinden entsprachen nicht mehr den Anforderungen an die effiziente und hygienische Produktion von Lebensmitteln», sagt Christof Zaugg, Geschäftsführer der Kundert Planer AG, Schlieren, die das gesamte Projekt zusammen mit einem Totalunternehmer realisierte. Nachdem sich die Probleme an den alten Standorten als praktisch unlösbar herausstellten, entschied sich die Läckerli Huus AG, einen Neubau auf der grünen Wiese zu realisieren. Nach einer Einsprache, die viel Zeit und eine Projektänderung nötig machte, wurde die Baubewilligung im Dezember 2012 erteilt. Der Spatenstich erfolgte im März 2013 und die ersten Produktionen (Rahmtäfeli) verliessen bereits 14 Monate später das neue Produktionsge-

Anzeige

KUNDERT planer

- **Projektierungen von Neu- und Erweiterungsbauten**
- **Begleitung von Umbauten und Sanierungen**
- **Planung von Produktionslinien**



Kundert Planer AG | Ifangstrasse 6 | CH-8952 Schlieren | Tel. +41 44 441 45 55 | info@kundert-planer.ch | www.kundert-planer.ch

## Das Unternehmen

Inhaber geführtes Unternehmen mit 150 Mitarbeitern. Das Sortiment umfasst: Truffes und Pralinen, Basler Läckerli in den Variationen: Original, au chocolat, citro, piccolo und zuckerarm. Rahmtäfeli, Assort. Packungen, Chocolat, Flûtes, Biscuitsspezialitäten, Gelée Russe, Bonbons (Marken Halsfeger, Cola Fröschli), Vertrieb: eigene Läden, Versandhandel/Online-Shop, Detailhandel, Kundengeschenke.

## Das Gebäude

| | |
|---|---|
| Gebäudevolumen | 79 000 $m^3$ |
| Gebäudegrundfläche | 3900 $m^2$ |
| Energiebezugsfläche | 13 370 $m^2$ |

bäude. Der im Kanton Baselland grösste nach dem Minergiestandard zertifizierte Industriebau mit einer Energiebezugsfläche von 13 370 $m^2$ beinhaltet die Produktion, Büroräumlichkeiten, Lager- und Technikbereiche und neben dem erdgeschossigen Verkaufsladen die erwähnte «Erlebniswelt».

### Neue und bisherige Anlagen

Neu sind die zwei wichtigsten Produktionslinien. Neu angeschafft wurden auch die Lagersilos mit den Förder- und Dosieranlagen für Zucker und Mehl. Die übrigen Prozess- und Verpackungsanlagen wurden von Münchenstein und Gelterkinden nach einem im Detail erarbeiteten Arbeitsprogramm termingerecht nach Frenkendorf umgezogen.

Die Energie stammt aus dem Untergrund. Stündlich werden 120 $m^3$ Grundwasser, das eine Temperatur zwischen 12 und 14 Grad aufweist, genutzt und zwar für Kühl- sowie Wärmeanforderungen. Damit gehöre das Unternehmen laut Projektleiter Zaugg zu den grössten Bezügern von Grundwasser in der Region. Mit einem Kühlwasserkreislauf kann die Produktion grösstenteils sichergestellt werden. Die Abwärme wird zur Erhöhung der Leistung den Wärmepumpen zugeführt und bei entsprechender Schaltung der Pumpen wird dem Wasser Wärme entzogen. Um die Betriebskosten zu optimieren, wurde ein Gebäudeleitsystem realisiert. Mit diesem können alle gebäudetechnischen Anlagen visualisiert, überwacht und bedient werden, damit auch künftig die Produktion der Läckerli und der anderen Spezialitäten optimiert ablaufen kann.

hanspeter.schneider@rubmedia.ch