

Von der Konzeptstudie bis zur Detailplanung



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, waren mögliche Synergien der beiden Standorte zu nutzen und zukünftige Investitionen genau zu prüfen.

Im Jahr 2000 hatte Kundert Ingenieure AG im Auftrag der Gerberkäse AG Thun eine Konzeptstudie für einen Produktionsneubau erarbeitet. 2004 fusionierten die Firmen Gerber Käse AG in Thun, Tiger Käse AG in Langnau und Zingg AG in Liebfeld zur Emmi Fondue AG. In der Folge wurde die Zingg AG in die beiden anderen Betriebe in Thun und Langnau eingegliedert.

Gesamtheitliche Planung zur Entscheidungsfindung

Emmi Fondue AG erteilte Kundert Ingenieure AG den Auftrag für eine zweite Konzeptstudie, in deren Rahmen die Integration des Standorts Thun in die Produktionsstätte Langnau zu überprüfen und die bereits erstellte Studie für einen Neubau zu aktualisieren war. Dabei waren die hohen Kosten eines Neubaus gegen die Einschränkungen abzuwägen, die bei Eingliederung des Thuner Betriebs in das bestehende Gebäude in Langnau – inklusive eines neuen Erweiterungsbau – entstehen würden. Im Herbst 2006 entschied sich der Verwaltungsrat wegen der tieferen Investitionskosten für die Konzentration und den Ausbau der Produktion in Langnau. Aufgrund der langjährigen Erfahrung und breiten Kompetenzen in den Bereichen Technologie, Prozesstechnik, Betriebsplanung und Hygienetechnik wurde Kundert Ingenieure AG mit der Betriebs-, Anlagen- und Umzugsplanung beauftragt.



Interdisziplinäre und intensive Planungsphase
Die Betriebsplanung erforderte die Entflechtung der bestehenden Personen- und Materialflüsse, die Umstrukturierung des bestehenden Gebäudes sowie die Einbindung des Erweiterungsbaus. Die neue Anordnung der Produktionsbereiche sieht die Verarbeitung der Rohware im Erweiterungsbau vor, der gemäss den neuesten Hygienegerichtlinien gebaut wird. Vom 3. Obergeschoss bis ins Untergeschoss sind – einem optimalen Materialfluss folgend – die Käseaufbereitung, die Schmelzerei, die Abfüllung und das Rohwarenlager angeordnet. Im Altbau wird das fertige Produkt verpackt, gelagert und ausgeliefert. Das Verpackungsmaterial, bestehend aus Primär- und Sekundärverpackung, wird ebenfalls im Altbau gelagert. Damit entstehen optimale, kreuzungsfreie Personen- und Materialflüsse sowie klar abgegrenzte Hygienezonen.

Evaluation leistungsfähiger Anlagen

Gleichzeitig mit der Neuordnung der Produktionsbereiche waren die zukünftig erforderlichen Produktions- und Verpackungsanlagen beider Standorte zu ermitteln und im Gebäude einzuplanen. Die Anlagen müssen trotz der engen Raumangebote im Alt- und Erweiterungsbau optimale und effiziente Funktionsabläufe gewährleisten. Die Leistungssteigerung durch die Zusammenlegung der beiden Betriebe Langnau und Thun sowie die nun engeren Platzverhältnisse erforderten zusätzliche Investitionen in neue, leistungsfähigere und platzsparendere Anlagen, wie Kühler für Fondue und Rundschafteln.

Sanierung unter laufendem Betrieb

Nach der Planungsphase für die Baueingabe folgt nun die detaillierte Ausschreibung der Anlagenbeschaffungen, der Anlagenumzüge sowie der komplexen Produkt- und CIP-Leitungsführung. Die Umzugsplanung wird aufgrund der Fondue-Vollproduktion in den Wintermonaten in zwei Etappen aufgeteilt. Während der internen Anlagenumzüge in Langnau muss die Sanierung der frei werdenden Gebäudeflächen unter laufendem Betrieb erfolgen. Während dieser Zeit ist auch die gesamte Haustechnik den neuen Gegebenheiten anzupassen. Die Anlagen- und Umzugsplanung kann daher nur in intensiver und konstruktiver Zusammenarbeit mit den Verantwortlichen von Bau und Haustechnik erfolgen.

Partnerschaftliche, innovative Zusammenarbeit

Kundert Ingenieure AG plant die Zusammenlegung der Betriebe Langnau und Thun unabhängig und lieferantenneutral. Das partnerschaftliche Verhältnis zwischen Auftraggeber und Planer bildet eine optimale Basis für innovative und kostenoptimierte Lösungen. In zeitlicher Hinsicht ist der Projektabschluss auf das Jahr 2009 terminiert. Dann wird die Emmi Fondue AG mit einem effizienten und wettbewerbsfähigen Standort die Vollproduktion wieder aufnehmen.

Cordula Welanc

