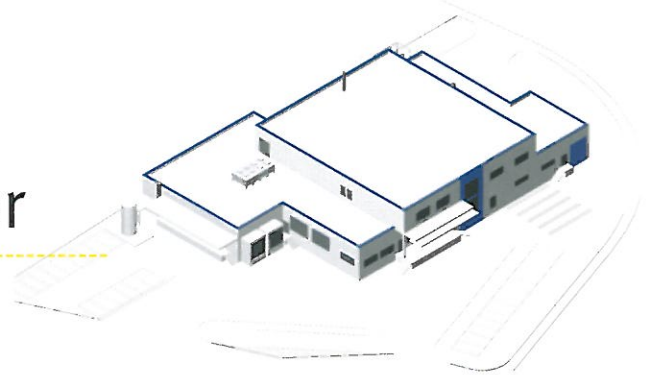


Dank prozessorientierter Planung

erfolgreich



Ohne weitere Verarbeitung erfolgt der automatische Abwurf der Grillpoulets und -coquelets in der modernen Kalibrierungsanlage.

Die Ernst Kneuss Geflügel AG in Mägenwil produziert seit Januar 2000 im neuen Schlacht- und Verarbeitungsbetrieb. Stündlich werden 2000 Coquelets oder Poulets geschlachtet und teilweise zerlegt. Dank der funktionalen und ökonomischen Bauweise konnten die Kosten und Termine strikt eingehalten werden.

Seit Anfang der neunziger Jahre konzentriert sich die Ernst Kneuss Geflügel AG auf die Coquelet- und Pouletmast. Aufgrund der hohen Qualität der Produkte und der flexiblen Lieferbereitschaft erzielte der Betrieb starken Umsatzzuwachs. Verstärkt durch die BSE-Krise auf dem Rindfleischmarkt erlebte die Geflügelindustrie einen zusätzlichen Aufschwung. Das Unternehmen stiess an die Grenzen seiner Kapazität, ein Ausbau des Betriebes war am bestehenden Standort nicht mehr möglich.

Schritt für Schritt planen

Nach einem ersten planerischen Misserfolg mit einem Architekten suchten die Verantwortlichen gezielt einen Gesamtplaner, der die Prozesstechnik, die Technologie, die EU- und die CH-Hygienerichtlinien kennt und über Erfahrungen in der Planung von funktionalen, kostenoptimierten Verarbeitungsbetrieben verfügt. Ende 1997 beauftragte das Unternehmen die Kundert Ingenieure AG mit der Erarbeitung eines Vorprojektes. Zusammen mit dem Auftraggeber

definierte das Projektteam die Prozesse mit den Material- und Personenflüssen. Der eigentliche Baukörper wurde erst nach dem Vorliegen der optimierten Prozessabläufe entwickelt. Die erarbeiteten Unterlagen mit den Konzepten und den Kostenschätzungen für alle Gewerke dienen der Abklärung des Finanzierungsbedarfes.

Rasche Realisierung ohne Verzögerung

Der Auftrag für die Ausführungsplanung und die Realisierung des Gesamtprojektes folgte im August 1998. Bereits im Januar 1999 lag die Baubewilligung vor. Nach intensiven Verhandlungen konnte im Februar 1999 der gesamte Neubau zusammen mit der Haustechnik an einen Generalunternehmer vergeben werden. Nach einer hektischen Bau- und Installationsphase nahm der Betrieb wie vorgesehen im Januar 2000 die Produktion am neuen Standort auf.

Leistungsfähig, wirtschaftlich, EU-konform

Der neue Schlacht- und Verarbeitungsbetrieb mit einem Investitionsvolumen von 12 Mio. Franken weist eine Schlachtleistung von bis zu 5 Mio. kg/Jahr auf. Mit den modernen Produktionsanlagen werden anteilmässig 80% Coquelets und 20% Poulets geschlachtet und teilweise weiterverarbeitet. Der Betrieb ist mit optimierten Prozessanlagen und den darauf zugeschnittenen haustechnischen Systemen ausgerüstet. Trotz funktionaler und kostenoptimierter Bauweise erfüllt der Betrieb alle Hygieneanforderungen. Alle Material- und Personenflüsse erfolgen innerhalb wie auch zwischen den verschiedenen Hygienezonen kreuzungsfrei.

Der Schlüssel zum Erfolg

Hinsichtlich der optimierten Betriebsabläufe und der strikten Trennung der Hygienezonen wurden keine Kompromisse eingegangen. Mit funktionaler, ökonomischer Bauweise und der Beschaffung von optimal aufeinander abgestimmten technischen Systemen ist es gelungen, die Kosten und die Termine des Gesamtprojektes exakt im geplanten Rahmen zu halten. Das straffe Projektmanagement des Gesamtplaners sorgte zudem für das effiziente Zusammenwirken aller Gewerke.



Einblick in den Vorkühlraum. Innerhalb von 90 Minuten werden die Schlachtkörper auf Kerntemperaturen von 2-4 °C gekühlt.



Kennziffer 247