

Komplexe Planung und Koordination

Optigal SA, der Geflügelschlacht- und Verarbeitungsbetrieb der Migros, modernisiert den gesamten Produktionsbetrieb und betraute für diese äusserst komplexen Um- und Ausbauten die Kundert Ingenieure AG mit der termin- und kostengerechten Abwicklung. Wesentliche Bestandteile des sich über acht Jahre erstreckenden Auftrags sind das Erarbeiten der gesamten Betriebs- und Anlagenplanung sowie die Koordination der Fachplaner in allen Ausführungsphasen.

In Courtepin FR schlachtet und verarbeitet Optigal SA täglich bis zu 80000 Poulets und über 3000 Truten. Bedingt durch das stetige Wachstum und die Sortimentsverbreiterung, entstanden über die Jahre den Ablauf erschwerende Personal- und Materialflüsse, die zudem den heutigen Hygieneanforderungen nicht mehr genügen. Aus diesen Gründen beauftragte Optigal SA die Kundert Ingenieure AG mit der Erarbeitung eines Gesamtkonzepts, welches die Erneuerung sowie die Erweiterung des bestehenden Schlacht-, des Verarbeitungs- sowie des An- und Auslieferungsbereichs umfasste. Von zentraler Bedeutung waren die Faktoren Leistungssteigerung, Sortimentserweiterung, das Erfüllen der verschärften Hygienevorschriften und der EU-Richtlinien sowie betriebswirtschaftliche Optimierungen. Gleichzeitig war das grosse Investitionsvorhaben planerisch so zu etappieren, dass der Schlacht- und Verarbeitungsbetrieb nie länger als einen Tag würde stillgelegt werden müssen. Denn nur so kann die Produktions- und Lieferbereitschaft bei Frischprodukten gewährleistet werden.

Planung von Beginn weg optimieren

Die Personal- und Materialflüsse waren zu entflechten und neu klar abgegrenzte Hygienezonen mit den zugehörigen Schleusen und Garderoben



1999



2000

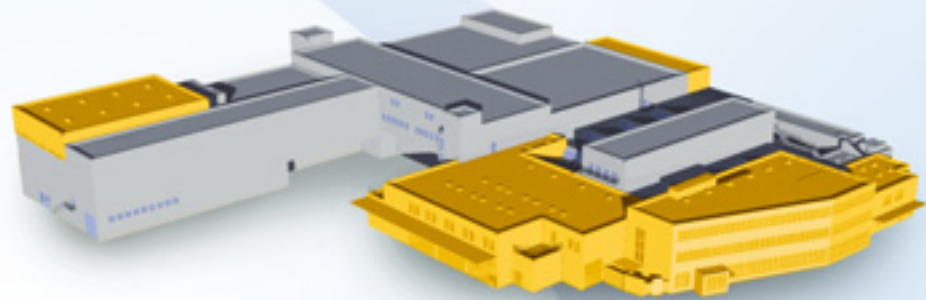


2001

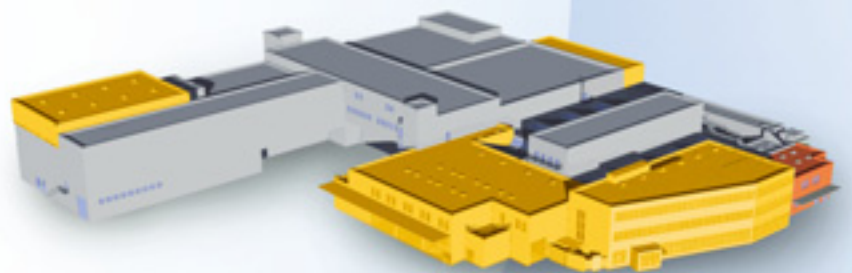
auszubilden. Gleichzeitig waren die Anlagenaufstellungen und Arbeitsabläufe zu optimieren und die Arbeits-, Kühl- und Nebenräume zu dimensionieren. Neben einer Gesamtkostenschätzung waren auch die Kosten der einzelnen Etappen zu ermitteln und die zugehörigen Mittelflusspläne zu erstellen.

Organisatorisch komplex und hygienisch anspruchsvoll

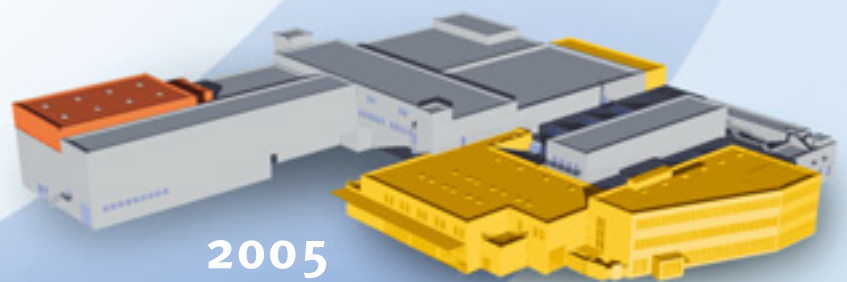
Nach der Baueingabe für das Gesamtprojekt mit insgesamt sieben Etappen sowie nach dem Erarbeiten der detaillierten Ausschreibungsunterlagen für die beiden Erweiterungsbauten (Lebendtierannahme mit Garderobentrakt, Administrationsgebäude) konnten im Herbst 2001 der Bau und die Gebäudetechnik einem Generalunternehmer vergeben werden. Diese aus betrieblichen Gründen gestaffelt gebauten Erweiterungsbauten konnten nach einer intensiven Bauphase Ende 2003 termingemäss und innerhalb der budgetierten Kosten dem Betrieb übergeben werden. Parallel zu diesen Bauarbeiten erfolgten die Anlagenausschreibungen, deren Vergaben und Montagen sowie die Detailplanungen der folgenden Etappen. Diese Umbauten und Montagen befinden sich mehrheitlich in den eigentlichen Produktions- und Verarbeitungsbereichen und sind damit aus hygienischer und organisatorischer Sicht ausserordentlich komplex und sehr aufwändig. Im Rahmen des erarbeiteten Masterplans waren teilweise neue Bereiche aufzubauen und mit bestehenden bzw. neuen Anlagen auszurüsten. Erst nach deren Inbetriebnahme und Übergabe an die Produktion können die jeweils frei gewordenen Räumlichkeiten saniert und für die neue Nutzung ausgerüstet werden. Diese schwierigen Arbeiten sind nur mit intensiver und konstruktiver Absprache und Koordination zwischen den Verantwortlichen der Produktion und Technik seitens Optigal SA sowie den verantwortlichen Planern und Unternehmern machbar.



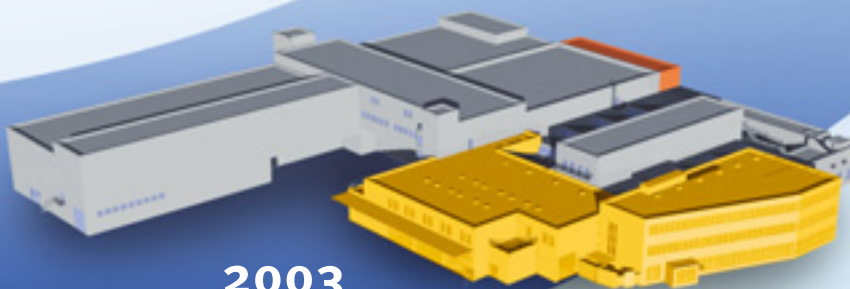
2007



2006



2005



2003



Stand der Dinge und Ausblick

Neben den beschriebenen Neubauten (Lebendtierannahme, Administration) sind bis heute auch der Erweiterungsbau für den neuen Zerlegebereich und die Gebäudeaufstockung für die Kälteerzeugung fertig gestellt. Gleichzeitig sind innerhalb des Betriebs die Pouletkühlung

(Verlängerung der Kühlketten), die moderne Zerlegelinie, die Pouletkalibrierung mit den zugehörigen Kühlräumen sowie die Pouletwürzerei zusammen mit der ganzen Leergebindelogistik vollständig neu aufgebaut und der Produktion übergeben worden. Zurzeit werden die neue Kältezentrale mit der Kälteerzeugung (NH₃/CO₂) und die zugehörige Kälteverteilung ausgebaut. Gleichzeitig laufen die Ausführungsplanungen für den Ausbau der neuen Tiefkühl- und Innereienverarbeitung sowie den Erweiterungsbau (TK Lager) mit eigenem An- und Auslieferungsbereich. In einem weiteren Schritt ist die Kommissionierung und Auslieferung der Frischprodukte anlagentechnisch neu aufzubauen. In der letzten Etappe ist der gesamte Verpackungs- und Auszeichnungsbereich zu modernisieren und neu ein Erweiterungstrakt für saubere Fleischabfälle aufzubauen. Der Abschluss der Arbeiten ist Ende 2008 vorgesehen.

Schnittstellen eliminiert

Die schwierige Zusammenarbeit mit branchenfremden Architekten und Fachplanern bewog Kundert Ingenieure AG vor über 10 Jahren, Gesamtprojekte in eigener Verantwortung zu planen. Damit lassen sich die immer wiederkehrenden und kostenintensiven Schnittstellenprobleme zwischen den Disziplinen Bau, Gebäude- und Anlagentechnik weitgehend eliminieren. Zudem kennt das gut eingespielte Team mit eigenen Technologen, Ingenieuren, Architekten und Fachplanern die tatsächlichen Zielsetzungen des Auftraggebers, die spezifischen Anforderungen der Lebensmittelverarbeitung, die geltenden Hygienevorschriften wie auch deren praxistaugliche Umsetzung. Das Geschäftsfeld «Gesamtplanungen» bearbeitet Projekte in allen Bereichen der Lebensmittelindustrie.

Peter Münch



Optigal s/a 