

Meierei Viöl baut auf der Grünen Wiese

Turnkey-Projekt für IE Food im Milchbereich



So wird die neue Meierei Viöl aussehen, wenn sie im Frühjahr 2017 den Betrieb aufnimmt (Foto: IE Food)

Die Meierei Viöl hat sich für einen Werksneubau entschieden und IE Food mit einem Turnkey-Projekt beauftragt. Abgesehen davon, dass Molkeineubauten auf der Grünen Wiese in Deutschland Seltenheitscharakter haben, ist der Auftrag für IE Food eine besondere Herausforderung, da das Unternehmen hier sein gesamtes Leistungsspektrum einsetzen und auf den Punkt bringen kann.

Die Gesamtinvestition der Meierei Viöl in Höhe von 18,5 Mio. € davon 8,5 Mio. € fürs Gebäude. Vorangegangen war dem Projekt eine längere Kontaktphase

zwischen Viöl-Geschäftsführer Ulrich Lembcke und IE Food-Geschäftsführer Matthias Wilhelm, während der IE Food (ein Bereich der IE Industrial Engineering München GmbH) darlegen konnte, dass von ihr eben nicht nur Großprojekte übernommen, sondern auch kleinere Objekte realisiert werden.

Verdoppelung der Kapazitäten

Ganz klein ist das Projekt Viöl aber auch nicht. Immerhin verdoppelt die Meierei ihre Kapazitäten auf 200 Mio. kg Jahresverarbeitung.

Installiert werden Prozessanlagen mit einer Stundenleistung von 35.000 l bzw. 600.000 l Tagesdurchsatz. Das Produktprogramm der Meierei ist auf Rahm und MM-Konzentrat für den Versand fokussiert. Teilweise werden Anlagen und Tanks aus dem Bestandsbetrieb umgesetzt, wobei in der Inbetriebnahmephase ab Anfang 2017 ein fließender Übergang zwischen alter und neuer Meierei hergestellt werden soll.

Trotz der Kapazitätsverdopplung kann aufgrund des hohen Automatisierungsgrades der neuen Produktion die 3-schichtige Produktion mit der

bisherigen 14köpfigen Mitarbeiterschaft gemeistert werden. Niedrige Kosten im Betrieb sind das Erfolgsgeheimnis der Meierei und auch der Grund für den attraktiven Milchpreis, mit dem weitere Lieferanten gewonnen werden sollen.

Hygienekonzept und Kennzahlen

IE Food übernimmt wie erwähnt das Gesamtprojekt, hierunter fällt z.B. auch das Hygienekonzept, das mit zwei Hygienezonen auskommt und keine Kreuzung der Wege zulässt. Der Baustandard ist an das Hygienekonzept angepasst und sieht geflieste Böden sowie mit Kunststoff beschichtete Innenwände vor, während die Außenwände mit feuchtraumgeeigneten Paneelen und einer speziellen Sockelausbildung ausgeführt werden.

Der Baubeginn ist für den 1. März 2016 geplant, den Vollbetrieb soll die Meierei im Juni 2017 aufnehmen. Das Grundstück im Viöler Gewerbegebiet Mühlengrund misst 30.000 m², das Betriebsgelände nimmt davon etwa 20.000 m² in Anspruch, wobei 28.000 m³ Raum in Stahlbetonskelettbauweise umbaut werden („Kubatur“) und eine Nutzfläche von 5.000 m² für Werk inkl. Leitwarte, Hygienegarderoben, Büros und Labor realisiert wird. Vorgesehen sind drei Spuren für Ab- und Auftankung, wobei eine bauliche Erweiterung in diesem Bereich auf fünf Spuren vorgesehen wurde. Zusätzlich ist auf der gegenüberliegenden Seite eine Produktionserweiterung mit allen notwendigen Funktionen von der Rohwarenlagerung bis zum Versand der Fertigware möglich.

Die Anlagenplanung und -realisierung liegt bei IE Food in Händen des erfahrenen Gesamtprojektleiters Harald Jakob, die Architektur plant Mesut Sönmez. Kleinere Gewerke werden durch IE an lokale Unternehmen vergeben, während die Bauhauptarbeiten durch überregionale Auftragnehmer ausgeführt werden.

Besonderheiten

Eine Besonderheit des Neubaus ist, dass eine eigene Kläranlage vorgesehen ist, da aus wirtschaftlichen Gründen eine Einleitung in die kommunale Anlage nicht in Frage kommt.

Frischwasser wird der Neubau aus einem eigenen Brunnen ziehen. Eine Besonderheit ist, dass der gesamte Prozess auf Basis einer Heißwasserversorgung ausgelegt ist. Demnach kann in einem ersten Schritt auf eine Dampfversorgung verzichtet werden. Erst im Zuge einer möglichen Option kann der Dampfkessel aus der Bestandsproduktion übernommen werden. Zudem ist konzeptionell auch ein wärmegeführtes BHKW (300 kWel, 400 kWth) integrierbar. Zwischen Dampferzeugung und Warmwassersystem wird es dann eine Verbindung geben, so dass die Medien mit passender Temperatur bereitgestellt werden.