

PROJECTS



NEUBAU FOODFABRIK

Die Pacovis AG stellt neben den Trockenprodukten wie Gewürzmischungen und Produktionshilfsstoffe auch Nassprodukte wie Fertigsaucen für die Nahrungsmittelindustrie, das Gewerbe und die Gastronomie her. Zusätzlich handelt sie mit einem Non-Food Sortiment von 4000 Artikeln. Aufgrund dieser Produktpalette sind Prognosen über die Entwicklung in den verschiedenen Märkten schwierig. Will man in diesem Umfeld expandieren, ist eine besonders umsichtige, vorausschauende und flexible Planung nötig.

Mit der IE Food Engineering wurden verschiedene Varianten eines Masterplans ausgearbeitet. Ziel war es, das Logistikkonzept und den Produktionsablauf zu verbessern und somit Ersparnisse bei den Betriebskosten zu erwirken.

Ursprünglich hatte Pacovis AG daran gedacht, einfach ein zweites unabhängiges Gebäude parallel zum bestehenden zu bauen und damit die Bereiche Food und Non Food zu trennen. Damit wäre wegen der unsicheren Zukunftsentwicklung der Märkte eine unflexible Ausgangssituation geschaffen worden.

BAUZEIT

- › 15 Monate

BAUUMFANG

- › BGF: 5'775 m²
- › Gebäudeinhalt neu: 30'979 m³
- › Lagerfläche neu: 3'240 m²
- › Bürofläche neu: 780 m²

INVESTITIONSVOLUMEN

- › CHF 7.5 Mio.

LEISTUNGEN IE

- › Strategische Planung
- › Masterplan
- › Alle Planungsphasen als Generalplaner
- › Ausführung als Total-Unternehmer



Durch das gemeinsame Abwägen der Vor- und Nachteile zeigte es sich aber, dass ein Anbau in Kombination mit einem innovativen Konzept für die internen Transporte die bessere Lösung darstellte. So konnten die Räumlichkeiten zukünftig flexibler genutzt werden und auf die Marktentwicklung der Bereiche Food und Non Food entsprechend reagiert werden.

In der ersten Ausbautetappe entstand das Fertig- und Handelswarenlager inkl. Kellergeschoss. Das Zwischengeschoss mit Sozialräumen und das Obergeschoss mit Verwaltungsräumlichkeiten. Zwischen Alt- und Neubau wurde ein neues Rückgrat als Verbindungsstrang zwischen den einzelnen Lagern, der Spedition und der Gewürzmühle geschaffen. Dieser Verbindungsstrang inkl. Installationen bedeutet kurze Wege, optimale Funktionalität und eine Reduktion der Betriebskosten. So wurde der dringend benötigte Lagerraum gewonnen und eine Auslagermöglichkeit für Güter und Anlagen geschaffen.

Für eine 2. Ausbau-Etappe wurde die Konzeptplanung vertieft und auch eine moderne Produktionsanlage mit Anlieferungskonzept vorgesehen. Die Misch- und Abfüllanlagen, im Altbau als Batchproduktion „Top Down“ über die drei Geschosse organisiert, können dann sukzessive durch ein modernes semikontinuierliches automatisches Zuführsystem für die Dosierung von Rohstoffen und Kleinkomponenten ersetzt werden, welche nicht nur ein Mehrfaches an Kapazität bringt, sondern auch eine bedeutende Reduktion interner Transporte.

Dank dieser Flexibilität kann die Pacovis AG auf die Entwicklung der Märkte rasch reagieren und die Produktion den geänderten Rahmenbedingungen anpassen.

Bei der Planung und Ausführung der Baukonstruktion wurde besonders darauf geachtet, dass ein Maximum an späteren Erweiterungsmöglichkeiten besteht. Zusammen mit der IE Food Engineering konnte so die Pacovis AG ein zukunftssicheres Ausbauprojekt realisieren.

Kontakt

IE Food Zürich

Wiesenstrasse 7
8008 Zürich | Schweiz
T + 41 44 389 86 00
zuerich@ie-group.com

IE Food München

Paul-Gerhardt-Allee 48
81245 München | Deutschland
T + 49 89 82 99 39 0
muenchen@ie-group.com

IE Food Nyon

Avenue Reverdil 12
1260 Nyon | Schweiz
T + 41 22 322 19 99
nyon@ie-group.com