



## PRODUKTIONSERWEITERUNG TRENDMEAL AG, WERNBERG

Die TrendMEAL AG in Wernberg-Köblitz zählt mit einem Marktanteil von über 16% zu den Marktführern im Bereich der Cook & Chill-Fertiggerichte. Neben dem Lebensmittel-Einzelhandel gehören auch Großabnehmer wie Schulen und Kindergärten zum Kundenkreis. Vor einigen Jahren startete das Unternehmen mit Hauptsitz in Lich die Produktion einer neuen erfolgreichen Produktlinie. Aufgrund des daraus resultierenden Volumenwachstum fiel die Entscheidung, die Fertigungskapazität durch eine Erweiterung der Produktionsstätte in der Oberpfalz annähernd zu verdoppeln.

### Strategie und Machbarkeit

Zur Entwicklung eines zukunftsfähigen Konzeptes wurde in mehreren Workshops gemeinsam mit den betriebsinternen Funktionsträgern unter Leitung von IE ein Masterplan entwickelt, der aufgrund seiner modularen Struktur vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten bis hin zur Maximalausnutzung des gesamten Grundstücks zulässt.

Die Modularität dieser Lösung bewährte sich bereits im laufenden Planungsprozess bei einer durch die positive Marktresonanz notwendigen Erweiterung um zwei zusätzliche Verpackungslinien.

**Engineered by IE.**

### BAUZEIT

› 7 Monate

### GEBÄUDE

› Produktionsfläche: 4'000 m<sup>2</sup>

### INVESTITIONSVOLUMEN

› EURO 5.0 Mio.

### LEISTUNGEN IE

- › Generalplaner über alle Planungsphasen
- › Realisierung als Totalunternehmer



### **Klare Material- und Personenflüsse**

Zur Erreichung optimaler Material- und Personenflüsse wurde größter Wert auf durchgängige Prozessorientierung gelegt: kurze Wege, ein klarer Materialfluss in U-Form sowie eine modulare Raumanordnung von Warenannahme bis Warenausgang.

### **Ein Hygienekonzept für höchste Ansprüche**

Mit der strikten Trennung von Hygienebereichen und restlichen Funktionen in der Fertigung wurden die Hygieneanforderungen des IFS-Standards konsequent umgesetzt. Die Basis dafür bildete eine ganzheitliche Betrachtung der umfangreichen Schnittstelle Produktionsprozesse – Haustechnik - Gebäude.

### **Umsetzung bei laufendem Betrieb**

Die frühzeitige Entwicklung eines lückenlosen Etappierungs- und Inbetriebnahmekonzeptes versetzt die TrendMEAL AG in die Lage, die Kapazität zum frühestmöglichen Zeitpunkt stufenweise zu erhöhen. Mit der Umsetzung des erarbeiteten Konzeptes kann die Produktsicherheit in der Herstellung auch weiterhin zu jedem Zeitpunkt gewährleistet werden.

### **Realisierung unter Zeitdruck**

Nach Projektstart im Sommer wird der erste Bauabschnitt inklusive der äußeren Infrastruktur voraussichtlich innerhalb von ein paar Monaten fertiggestellt und ist ab diesem Zeitpunkt bezugsbereit. Im Anschluss daran erfolgt der weitere Umbau mit Schwerpunkt Hygieneschleusen und Hygienegarderoben, um die Gesamtfertigstellung bis im kommenden Frühjahr sicherzustellen.

### **Umfassende Garantien**

Die IE Food Engineering übernimmt als verantwortlicher Gesamtplaner und Werkvertragspartner die Garantien für Kosten, Termine und Qualitätsstandards. Durch dieses Vorgehen besteht bereits seit Abschluss der Konzeptplanung Budgetsicherheit für die TrendMEAL AG.

---

## **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