



Erfahrung gemischt mit Kompetenz: Wir planen und realisieren den Bau einer modernen Mischanlage.

Die Hügli Gruppe, heute ein Unternehmen der Bell Food Group, zählt zu den bedeutendsten und innovativsten Lebensmittelproduzenten Europas. Sie trifft den Geschmack der Märkte mit einem breiten Angebot hochwertiger Halbfertig- und Fertigprodukte und führt ein breites Portfolio renommierter Lebensmittelmarken. An seinem größten Produktionsstandort im deutschen Radolfzell hat das Unternehmen eine moderne Mischanlage errichtet. IE Food begleitete die Planung und Realisation des 30-Millionen-Euro-Projekts als Generalübernehmer und Logistikplaner.

„ Ein Meilenstein in der Geschichte von Hügli – Industrie 4.0 in der Praxis “

Dirk Balzer, COO, Head of Operations



Engineered by IE.

PLANUNGS- UND BAUZEIT

- › 2 1/2 Jahre, 2015 – 2017

BAUUMFANG

- › Betriebsfläche Produktion: 3.900 m²
- › Überbaute Gesamtfläche: 6.670 m²
- › Bruttoraumvolumen: 115.000 m³

INVESTITIONSVOLUMEN

- › rund EUR 30 Mio.

LEISTUNGEN IE

- › Machbarkeitsstudie
- › Logistikplanung
- › Generalplanung
- › Gebäude/TGA/Lagertechnik
- › Generalübernahme

ERFOLGSREZEPT

- › Von innen nach außen konzipiert
- › Vollautomatische Intralogistikplanung
- › Umfassende Branchenkenntnis von IE Food



Hügli lässt im hart umkämpften Lebensmittelmarkt nichts anbrennen. Das Traditionsunternehmen, das 1935 mit dem ersten industriell gefertigten Bouillonwürfel Convenience-Geschichte geschrieben hat, setzt voll auf Effizienz und organisches Wachstum. In Radolfzell werden vorwiegend Trockenmischprodukte wie Suppen, Saucen, Bouillons, Würzen, Desserts und Fertiggerichte hergestellt. Hier entstand auf dem bestehenden Werksareal nach rund zweijähriger Planungs- und Bauzeit eine hochmoderne Produktionsanlage für die Mischung von Halbfertig- und Fertigprodukten.

Erfolgsfaktoren

1 Aus zwei wird eins: eine Investition in die Zukunft und unsere Erfahrung

Die Herausforderung war die aus wirtschaftlichen Gründen ins Auge gefasste Zusammenführung der bisher auf zwei Standorte verteilten Produktion. «Es ist die größte Investition, die Hügli je getätigt hat», ließ der Geschäftsführer Endrik Dallmann anlässlich des Richtfestes verlauten. Umso wichtiger war es für das Unternehmen, das Projekt mit einem Planungspartner umzusetzen, der mit den Herausforderungen in der Lebensmittelindustrie vertraut ist und über entsprechende Erfahrung verfügt.

2 Planen und realisieren: die Mischung macht's

Aus der von der IE Food gemeinsam mit den Produktionsexperten von Hügli erarbeiteten Machbarkeitsstudie ging eine Lösung hervor, die eine enge Verknüpfung von Produktion und Lager vorsah. Kernelemente des Neubaus sind die voll automatisierte Mischanlage und ein automatisches Hochregallager in Silobauweise mit 11.000 Palettenstellplätzen für Rohstoffe, Fertigware und den Ausstoß der Lebensmittelprodukte. Das Hochregallager ist direkt an das dreigeschossige Betriebsgebäude über eine vollautomatisierte Logistik-



brücke angeschlossen. In diesem eigentlichen Zentrum der Produktion sind neben der Mischanlage weitere Verarbeitungsbereiche wie die Kommissionierung, die Verwiegung und das Abfüllen der produzierten Produkte angesiedelt. Ebenfalls in den Prozess eingebunden sind ein automatisches Kistenlager mit 8.800 Behältern für verwogene Rohstoffe sowie ein manuell bewirtschaftetes Kühlager.

3 Höchste Kompetenz auf allen Ebenen

Um auf der Basis dieses eng vernetzten Betriebslayouts eine effiziente Steuerung der Materialflüsse sicherzustellen, entwickelten die IE-Planer unter dem Lead der Manufacturing-Abteilung von Hügli ein ausgefeiltes Konzept für die Intralogistik. Die Produktion ist über eine Fördertechnikbrücke und einen Palettenaufzug mit dem angrenzenden Hochregallager verbunden. Je eine Vorzone an beiden Enden des Lagers ermöglicht eine Ver- und Entsorgung der Produktionsanlagen auf allen drei Ebenen des Betriebsgebäudes. Auch das innerhalb des Gebäudes angesiedelte Kistenlager kann von den drei Ebenen aus bewirtschaftet werden. Die Abläufe sind durch und durch auf Effizienz getrimmt und erfüllen die für die Lebensmittelproduktion geltenden strengen gesetzlichen Standards. Die Materialflüsse sind so angelegt, dass keine Kreuzkontamination zwischen verschiedenen Produktkategorien stattfinden kann: ein unerlässlicher Aspekt im Hinblick auf Allergene oder vegetarische, vegane und biologische Produkte.

4 Fundiert auf bewährtem Planungsprinzip: von innen nach außen

Geplant und gebaut wurde die neue Produktionsinfrastruktur nach dem bewährten IE-Prinzip von innen nach außen: Das betriebliche Konzept definiert die Rahmenbedingungen für die Architektur und nicht umgekehrt. Für eine stabile Verankerung des Hochregallagers wurden über 550 Pfähle von 30 bis 40 Meter Tiefe gesetzt. Danach wurde zuerst die Bodenplatte gegossen, dann der Stahlbau des Lagerregals aufgebaut und schließlich die Gebäudehülle angebracht.

**Wir sind die IE Group:
Ihr Spezialist für Industriebauten.**

Wir planen, gestalten und realisieren Industriebauten. Unser Ziel ist die größtmögliche Effizienz Ihrer Produktion – mithilfe von Industriebauten, die perfekt auf Ihre Fertigungsprozesse abgestimmt sind. Wir arbeiten in überschaubaren und somit schlagkräftigen Teams aus Branchenexperten, auf deren Motivation und Eigeninitiative Sie sich verlassen können. Denn bei uns sind alle Mitarbeiter am Unternehmen beteiligt. Selbstverständlich geben wir Ihnen auch Garantien zu Kosten, Termin und Qualitäten. IE Graphic, IE Food, IE Plast, IE Life Science und IE Technology sind in die IE Group eingebettet, die seit 1966 auf dem Markt ist und den nötigen finanziellen Rückhalt bietet – auch bei großen Bauprojekten.



**IN IHRER BRANCHE
ZU HAUSE**



**UNTERNEHMERISCHES
DENKEN UND HANDELN**



**ALLE EXPERTEN
UNTER EINEM DACH**



**SICHERHEIT DURCH
GARANTIEEN**

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@iegroup.com