



Produktionsgebäude (Etappe 2) mit Aufstockung Büro (Etappe 3) IE FOOD ZÜRICH

Das Unsichtbare planen

Das in den Bereichen Food und Non-Food tätige Schweizer Unternehmen **Pacovis** realisiert seit 2001 bis dato auf der Basis eines IE-Masterplans in drei Ausbautetappen eine umfassende Arealentwicklung. Die Weichen für die zukünftige Entwicklung sind auch bereits gestellt.

► THEO LOUWES

IE Food ist u. a. auf die Entwicklung von Masterplänen für Unternehmen der Lebensmittelindustrie spezialisiert und unterstützt sie auch bei der Umsetzung von Bau-, Umbau- und Erweiterungsprojekten. Die Qualifikation der IE-Planer beruht auf spezifischem Branchen- und Prozess-Know-how, Logistik-Kompetenz und umfassenden Kenntnissen der regulatorischen Hygienevorgaben für die Lebensmittelproduktion.

IE verfolgt den bewährten Planungsansatz «von innen nach aussen», der stets von der Funktion ausgeht und auf ein Höchstmass an betrieblicher Effizienz abzielt. Das bei IE Food vorhandene Gesamtwissen in den Schlüsseldisziplinen Lebensmitteltechnologie, Logistik und Architektur in Verbindung mit der IE-typischen Planungsphilosophie gab auch für den Nahrungsmittelproduzenten Pacovis den Ausschlag, sich auf dem Weg in die Zukunft von IE Food begleiten zu lassen.

Ambitionierte langjährige Arealentwicklung

Die Zusammenarbeit zwischen Pacovis und IE Food begann um die Jahrtau-

sendwende. Sie ist ein Paradebeispiel für den Nutzen, den ein langfristig ausgelegter Masterplan einem Unternehmen der industriellen Produktion bringt. Damals veranlasste die wachsende Nachfrage nach Gewürzmischungen und Produktionshilfsstoffen sowie Fertigsaucen Pacovis dazu, im Food-Bereich eine massive Erweiterung der Produktionskapazitäten an die Hand zu nehmen. Daneben sollte der Handel mit rund 4000 Nonfood-Artikeln weiterlaufen. Angedacht war die Errichtung eines separaten Gebäudes auf einem benachbarten Areal der bestehenden Fabrik, die eine räumliche Trennung der Bereiche Food und Non-Food zur Folge gehabt hätte. Pacovis erteilte IE Food den Auftrag, diesen Ansatz zu prüfen und weiterzuentwickeln.

Erste Etappe (2001/2002) – Neubau Food-Fabrik und Lager

Die IE-Planer analysierten die Erschliessung des Areals, die aktuelle Nutzung der Gebäude und die strategischen Vorstellungen von Pacovis. Auf dieser Grundlage arbeiteten sie gemeinsam mit dem Projektteam des Kunden verschiedene Varianten eines Masterplans

aus. Als überzeugende Lösung erwies sich ein Anbau am bestehenden Gebäude, der mit einer Reorganisation der Prozesse und der internen Transportsysteme einhergehen sollte. Kernelement des Projekts war die Erstellung eines Verbindungsstrangs, Backbone oder Rückgrat genannt, der sich als beidseitig zugänglicher Korridor zwischen dem bestehenden und dem neuen Gebäudeteil durch das gesamte Areal zieht.

Backbone: Schlüssel für eine flexible Entwicklung der Infrastruktur

Über diesen «Rückgrat» der Fabrik werden die Material-, Personen- und Medienflüsse geführt, die übereinander angeordnet und strikt voneinander getrennt sind. Er erschliesst die angegliederten Produktions- und Funktionsbereiche und ermöglicht spätere Erweiterungen der Produktion bei laufendem Betrieb. Beim Erweiterungsprojekt von Pacovis wurden die bestehende Produktion für Non-Food und der Anbau für die Food-Herstellung dem Backbone angegliedert.

Zweite Etappe (2010/2011) – Produktionshalle für Nassprodukte

Gleichzeitig wurden die Voraussetzungen für einen nächsten möglichen Erweiterungsschritt geschaffen. Diesen packte Pacovis rund zehn Jahre später an und zog für die Projektplanung wiederum die Spezialisten von IE Food bei. Anlass für den Weiterausbau der Fabrik war das starke Wachstum im Nassprodukte-Markt, in dem Pacovis insbesondere mit Kräuterbutter und Marinaden eine führende Position besetzt. Im neu zu erstellenden Erweiterungsbau sollten

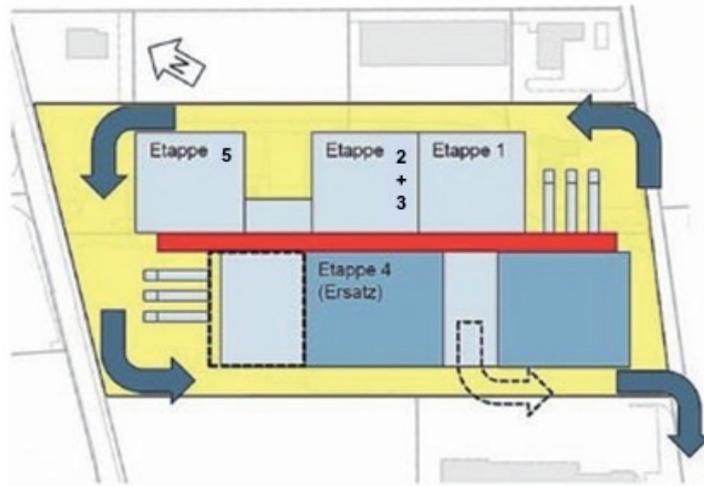
diese beiden Produktionszweige zusammengefasst werden.

Die Leitplanken für die Planung und Umsetzung des Vorhabens setzte der im Jahr 2001 entwickelte Masterplan. Mit einer von IE Food erstellten Machbarkeitsstudie wurde die Durchführbarkeit des Projektes geprüft und verifiziert. Die kluge Voraussicht der Planungsteams und die bereits damals vorhandene Bereitschaft der Bauherrin, Vorinvestitionen zu tätigen, zahlte sich nun aus: Es gelang, die neue Produktionshalle für Nassprodukte und die entsprechenden Prozesse ohne Kompromisse in den Gebäudebestand zu integrieren und die neuen Funktionen auf den alten UG (Rohstofflager aus 2001) zu erstellen. Da die Material-, Personen- und Medienflüsse im Masterplan sozusagen vorgespurt waren, konnte der Aufwand für die Anpassungen tief gehalten werden.

Pacovis legt grossen Wert auf Nachhaltigkeit und Energieeffizienz und nahm das Erweiterungsprojekt zum Anlass, IE Food auch mit der Entwicklung eines neuen Energiekonzepts zu beauftragen. Die Planer legten eine Lösung vor, bei der überschüssige Wärme aus Kältemaschinen über Wärmetauscher einem gross dimensionierten Speicher zugeführt und für die verschiedenen Verbrauchspunkte im Betrieb bereitgestellt wird. Gebaut wurde auch die zweite Etappe ohne Be-



Zweite Etappe: Anbau einer Produktionshalle für Nassprodukte. IE FOOD ZÜRICH



Werksentwicklung Pacovis, Masterplan von 2001: Areal mit Sicherstellung der Umfahrung und der Rampen im Warenfluss. Rot markiert der mehrgeschossige Verbindungsstrang, der langfristige Bauetappierungen zulässt. IE FOOD ZÜRICH

eintrüchtigungen oder Unterbrechungen des laufenden Betriebs. IE Food bearbeitete das Gesamtprojekt als Totalunternehmerin mit Garantien für Kosten, Termine, Qualität und Funktion.

Etappe 3 (2019/2020) Neue Büro- und Sozialräume aufs Dach gesetzt

In den letzten Jahren verzeichnete Pacovis enorme Zuwachsraten im Online-Handel. Damit erhöhte sich der Bedarf an Büroarbeitsplätzen für Beratung und Verkauf in relativ kurzer Zeit weit über die im bestehenden Verwaltungstrakt vorhandenen Kapazitäten hinaus. Der aus einer Evaluation von Variantenstudien hervorgegangene Umsetzungsansatz der IE-Planer sah im wörtlichen Sinn eine Aufstockung vor: Auf dem Dach der 2011 in Betrieb genommenen Halle für die Nassproduktion sollte ein zweites Obergeschoss entstehen. Auf der neu geschaffenen offenen Fläche würden die Arbeitsplätze für die Fachberatung und den Verkauf sowie für das Forschungs- und Entwicklungsteam in einem Raum zusammengeführt. Gleichzeitig sollte im südlichen Bereich die Empfangszone für Kunden und Gäste neu gestaltet und ein Pausenraum mit Cafeteria und einer Loggia realisiert werden. Die umsichtige Bauplanung der Spezialisten von IE Food, wirkungsvolle Massnahmen zum Schutz vor Lärm und Staub, sowie eine umsich-

tige Koordination der Betriebs- und der Baulogistik gewährleisteten einen störungsfreien Fortgang des Betriebs während der gesamten Bauzeit.

Weichen für die Unternehmenszukunft gestellt

Pacovis ist mit dem Masterplan 2001 von IE Food über zwei Jahrzehnte gut gefahren. Die Investitionen erfolgten gezielt und trugen unmittelbar zur Steigerung der Produktivität bei. Aus strategischer Sicht fällt ins Gewicht, dass keines der bisherigen Erweiterungsprojekte ein Präjudiz schaffte, das Optionen für die Zukunft einschränkt oder Chancen für die Weiterentwicklung verbaut. Bereits denken die IE-Planer über neue Szenarien für die weitere Arealentwicklung nach. Dieser wird wiederum einen Masterplan zugrunde liegen, der eine flexible Nutzung von weiteren Ausbauten erlaubt. Ob Pacovis diese morgen oder übermorgen realisiert, ist offen. Die Märkte entscheiden.

Informationen

www.ie-group.com
www.pacovis.ch



Theo Louwes,
Geschäftsführer IE Food Zürich



Modulband Förderanlage

Altmannsteinstrasse 27 | CH-8181 Höri-Zürich
Tel. 056 441 55 66 | Fax 056 441 46 71
www.beltrans.ch | info@beltrans.ch

foerdertechnik