



## Eine Bäckerei für die Zukunft

**Das dynamische Familienunternehmen Zenhäusern produziert das beliebte Walliser Roggenbrot und betreibt im Wallis Bäckereien und Restaurants. Aufgrund von engen Platzverhältnissen und zur Steigerung der Effizienz wollte das Unternehmen zwei alte Standorte durch einen neuen zentralen Betrieb bei Sion ersetzen. IE Food wurde damit beauftragt, den neuen Betrieb und das Gebäude zu planen und die Realisierung zu leiten. Keine leichte Aufgabe angesichts eines Grundstücks in Hanglage und vieler unterschiedlicher Produktionsbereiche.**

Zwar ist der neue zentrale Produktionsstandort von Zenhäusern mit 120 Mitarbeitern relativ überschaubar. Aber in puncto Komplexität konnte es das Neubauprojekt durchaus mit Grossbetrieben aufnehmen: Bei Zenhäusern werden nicht nur Back- und Konditoreiwaren hergestellt, sondern auch Eis und Schokolade sowie kalte und warme Speisen für die hauseigenen Verkaufsstellen und Restaurants. Auch am neuen Standort sollte es ein Restaurant für Kunden aus der Umgebung geben. Eine wichtige Anforderung war, dass die Produktion 365 Tage im Jahr rund um die Uhr laufen soll. Im ersten Jahr war die Verarbeitung von rund 850 Tonnen Mehl vorgesehen.

### PLANUNG UND REALISIERUNG

› 2,5 Jahre

### BAUUMFANG

- › Betriebsfläche: 6.500 m<sup>2</sup>
- › Gebäudehöhe: 11,5 m
- › SIA-Volumen: 37.400 m<sup>3</sup>

### INVESTITIONSSUMME

› CHF 18,5 Mio. (Gebäude und Maschinen)

### LEISTUNGSUMFANG IE

- › Machbarkeitsstudie und Masterplan
- › Allgemeine Planung
- › Leitung der Arbeiten



### **Starke Vernetzung der Produktionsbereiche steigert Komplexität**

Eine besondere Herausforderung bestand darin, dass die einzelnen Bereiche bei Zenhäusern nicht isoliert voneinander arbeiten, sondern eng untereinander vernetzt sind. Beispielsweise müssen Backwaren zur Weiterverarbeitung in die Sandwichherstellung transportiert werden – und alle Produkte und Speisen wiederum in die Verkaufsräume im Haus und in den einzelnen Städten. Das Herzstück der Produktion sind die fest installierten Anlagen wie Gärzellen, Backöfen und Kühlräume. Um sie wurden die manuellen Abläufe mit kurzen Wegen organisiert.

### **Oben oder unten? Das Ideal-Layout liefert die Antwort**

IE erarbeitete zunächst ein Ideal-Layout, in dem die Prozesse so effizient wie möglich ablaufen – in der Produktion, im Personen- und Warenfluss und in der Logistik. Im nächsten Schritt passten die Planer von IE Food dieses Ideal-Layout an die Gegebenheiten des vorhandenen Areals an. Aufgrund der Hanglage des Grundstücks ist das Parterre kleiner als das Obergeschoss und hätte deshalb nicht die gesamte Produktion aufnehmen können. Zenhäusern entschied sich deshalb, der Empfehlung von IE zu folgen: Die komplette Produktion und Logistik ist auf der oberen Etage untergebracht, das Restaurant und die Verwaltung im Erdgeschoss.

### **Rezept für mehr Effizienz: Gebäude und Technik im Einklang**

Die Ansiedelung von Produktion und Logistik im Obergeschoss hat zahlreiche weitere Vorteile: Beide Bereiche profitieren von einer optimalen natürlichen Ausleuchtung. Aufgrund der Hanglage befinden sie sich an der Rückseite des Gebäudes auf einer Ebene mit den Anlieferungs- und Versandrampen. Die Investitionskosten sanken ebenfalls, da keine Lastenaufzüge nötig sind. Und auch die Lüftungs- und Kühlsysteme konnten erheblich vereinfacht werden, da das Dach als natürlicher Abzug genutzt wird. Für niedrige Betriebskosten sorgt nicht nur die durchdachte Anordnung der einzelnen Produktionsbereiche, sondern auch eine Photovoltaikanlage auf dem Dach und die konsequente Wärmerückgewinnung bei den industriellen Kälteanlagen und Backöfen.

---

## **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