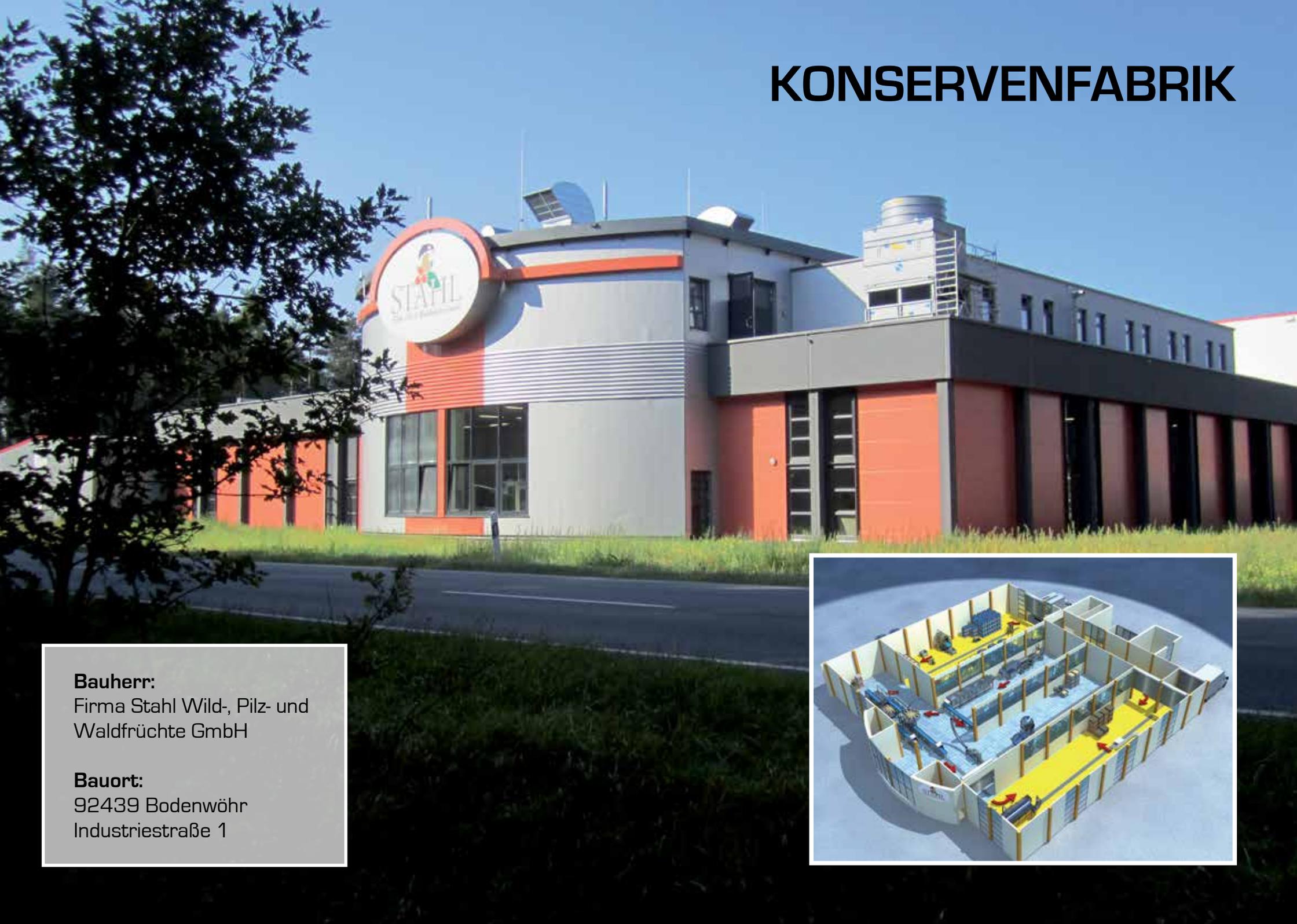


# KONSERVENFABRIK

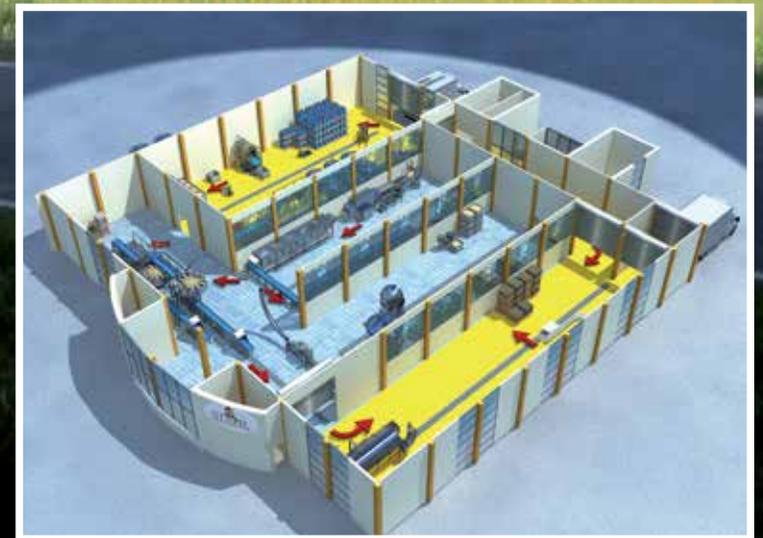


**Bauherr:**

Firma Stahl Wild-, Pilz- und  
Waldfrüchte GmbH

**Bauort:**

92439 Bodenwöhr  
Industriestraße 1





## Funktion der Konservenfabrik

### Anforderungen aufgrund der Zertifizierung

Die ISO-Norm schreibt eine konsequente Trennung in einen Schmutz- und einen Reinbereich vor. Durch funktionelle Raumaufteilungen kann diese Forderung erfüllt werden. Umfangreiche Hygieneanforderungen (HACCP) im Lagerbereich, in der Produktion, der Reinigung, im Ungezieferschutz und an den eingesetzten Verpackungsmaschinen gewährleisten die optimale Verarbeitung von Lebensmitteln für den Endverbraucher.

### Produktionspalette

#### Frische Pilze

Die angelieferten frischen Pilze werden sortiert, gereinigt, blanchiert und in Dosen und Gläser abgefüllt. Zusätzlich werden frische Pilze sortiert, gereinigt, blanchiert und gefrostet, sodass diese im Hochregal-Tiefkühlager für eine Vermarktung zwischengelagert werden können.

#### Gesalzene Pilze

Die in Salzlake angelieferte Ware wird nach einem Sortiervorgang in der bestehenden Regallagerhalle zwischengelagert. Ganzjährig werden anschließend die gesalzene Pilze gewaschen, blanchiert und in Dosen und Gläser unterschiedlicher Größen abgefüllt und konserviert.

#### Preiselbeeren

Tiefgefrorene Preiselbeeren, welche im Hochregal-Tiefkühlager zwischengelagert sind, werden gekocht, konserviert und in Gläser verschiedener Größen abgefüllt.

### Ziel der Konservenfabrik

- In der neuen Fabrikanlage sollen größere Mengen an Konserven für Lebensmittelketten und für die Gastronomie verarbeitet werden, um den Anforderungen der Auftraggeber gerecht zu werden.
- Erhöhung der Kapazitäten in den Verarbeitungs- und Verpackungsbereichen.
- Zukunftssicherung durch Erfüllung der organisatorischen und infrastrukturellen Anforderungen an einen zeitgemäßen Lebensmittelbetrieb.

### ARGE Industriepanung & Prozessoptimierung

Ihr Ansprechpartner: Dipl.-Ing. Heribert Preis  
 Bürgermeister-Brantl-Str. 1, 93426 Roding  
 Tel. 09461 / 944 20, Fax: 09461 / 944 030



## Gestaltung und Konstruktion

### Allgemeine bauliche Anforderungen

Der baulichen Realisierung der Konservenfabrik mit Verpackungshalle ging eine intensive Untersuchung der Betriebsabläufe voraus, wobei insbesondere die Hygieneanforderungen (HACCP), die Anforderungen der Baumaterialien und Lager- und Fördertechnik im Detail untersucht und geplant wurden. Das Untersuchungsergebnis ergab das Raumprogramm, welches aus folgenden Bereichen besteht:

#### Erdgeschoss

- Lagerhalle für Pilze in Salzlake (Bestand).
- Produktionshalle für Fassumladung, Qualitätskontrolle, und Anlieferung der zu verarbeitenden Produkte.
- Lager für Behältnisse aus Korb und Kunststoff.
- Klimatisierte Produktionshalle für Frischwaren und Pilze in Salzlake.
- Produktionshalle für Preiselbeeren mit Koch- und Konservierungsanlage.
- Produktionshalle für gefrostete Pilze, inkl. Bandfroster zur Zwischenlagerung im Hochregal-Tiefkühlager.
- Produktionshalle für Konservieren und Abfüllen der Pilze und Beeren, inkl. Etikettieren und Verpacken.

#### Obergeschoss

- Sozial- und Umkleieräume für 15 Mitarbeiter, nach den Hygieneanforderungen (HACCP) getrennt in einen Schwarz- und Weißbereich.
- Labor für innerbetriebliche Lebensmittelkontrolle.
- Werkstatt für Haustechnik inkl. Ersatzteillager.
- Technikräume für Heizung, BHKW, Dampf, Elektroverteilung, EVC, Druckluft.
- Lager für Verpackungsmaterialien, welche durch Förderanlagen zu den Verpackungsmaschinen im Erdgeschoss transportiert werden.

### Bautechnische Anforderungen

Die Produktionshalle wird als zwei-geschossige Stahlbetonkonstruktion mit einem statischen Raster von 10,0 x 10,0 Meter errichtet. Die Wände werden als PU-Schaum-Elemente zwischen die Stahlbetonstützen montiert, um eine optimale Wärmedämmung und eine pflegeleichte Oberfläche zu erreichen. Ein Industrieboden mit Entwässerungssystem verspricht eine optimale Fundierung für die notwendigen Aufbereitungs- und Verpackungsmaschinen sowie Hygieneanforderungen. Eine Lüftungsanlage sorgt für eine Entfeuchtung und optimale Raumtemperatur, welche für diesen Saisonbetrieb erforderlich ist.