

Integrale Planung von Produktionsprozessen und Produktionsgebäuden für die Lebensmittelindustrie – mit Building Information Modeling (BIM)

Die **Consulting-Gesellschaft Foodfab GmbH** berät Hersteller der Lebensmittelindustrie bei komplexen Produktions- bzw. Verarbeitungsprozessen und den damit einhergehenden Bauvorhaben.

Für Prozessplanungsberatung und integrale Industriegebäudeplanung gilt Foodfab als Marktführer in Mitteleuropa. Foodfab betreut mit Standorten in München und Innsbruck seine internationalen Klienten weltweit.

Kernkompetenz ist das in mehr als 40 Jahren Planungstätigkeit erworbene Fachwissen über Produktions-, Weiterverarbeitungs- und Distributionsprozesse in der Lebensmittelindustrie. Bei Bedarf ergänzt Foodfab die eigene Expertise von Beginn an mit erfahrenen Ressourcen des Mutterkonzerns ATP architekten ingenieure und ausgewählten Fachspezialisten. Die Klientel umfasst Kunden der Fleischwaren-, Fertiggerichte-, Fisch-, Molkerei-, Backwaren- und Getränkeindustrie.

BIM: die Revolution in der Planung für die Lebensmittelindustrie

Bereits seit 2008 beschäftigen sich Foodfab und ATP mit BIM (Building Information Modeling). Sie sind damit Vorreiter in der Anwendung dieser Technologie für die Integrale Planung von Produktionsprozessen, Haustechnik, Tragwerk und Architektur in der Lebensmittelindustrie.

BIM ist die modernste und effizienteste Arbeitsmethode zur Bereitstellung und Verwertung von Echtzeit-Informationen für alle planungsbeteiligten Fachdisziplinen in einem digitalen Modell. Einmal erfasst können die Daten in allen Phasen der Planung, Errichtung und im Betrieb umfassende Informationen liefern.

Beispielsweise können in der frühen Planungsphase physikalische Parameter geändert und deren Auswirkungen analysiert werden. Oder die an das Facility Management übergebenen Modelldaten können im laufenden Betrieb nutzbar gemacht werden.

Innovationen und Leistungssteigerung

Mit integraler Planung kann Foodfab wesentlich zur Steigerung der Leistungsfähigkeit Ihres Lebensmittelproduktionsbetriebes leisten beitragen. Eigene Entwicklungen, wie das bekannte „SPINE-Prinzip“, Hygienedecken, Servicegalerien oder spezielle Reinraumanwendungen im Slice- und Verpackungsbereich, optimieren moderne Betriebsabläufe nachweislich und tragen dazu bei, den Produktionsprozess des Kunden optimal zu gestalten.

Foodfab Leistungsbild für die Lebensmittelproduktion

Die wichtigsten Dienstleistungen auf einen Blick:

Beratungsdienstleistungen

- Materialflussplanung
- Prozesstechnologieberatung
- Maschinenlayoutplanung
- Logistikplanung

Planungsdienstleistungen und Objektüberwachung bei der Realisierung

- Masterplanung
- Fabrikplanung
- Produktionsplanung
- Ausschreibung, Objektüberwachung

Nachhaltigkeit und Wertstabilität

Die Werthaltigkeit der Produktionsanlagen richten die Experten von Foodfab an den Zielen der Auftraggeber aus. Sie planen – über die Errichtungskosten hinaus – alle wichtigen betriebswirtschaftlichen Faktoren, die den Lebenszyklus und seine Kosten bestimmen. Energiebedarf sowie Wartungs- und Instandhaltungskosten während des Betriebes werden ebenso berücksichtigt, wie die (umwelt)rechtlichen Rahmenbedingungen. Zusätzlich bindet Foodfab schon im Planungsprozess Experten der ATP-Forschungsgesellschaften ein, um ein optimales Ergebnis in Bezug auf Nachhaltigkeitsziele und angestrebte Umweltzertifizierungen zu erreichen.

Know-how und Kreativität

Foodfab ist kompetenter Partner bei der Planung von Produktionsanlagen nach letztem Stand der Technik. Im integralen Planungsansatz werden der Kernprozess und das Gebäude optimiert.

Ausgehend von einer mittel- und langfristigen Betriebsentwicklung planen die Spezialisten gemeinsam die beste Gesamtlösung für Produktionstechnologie und -logistik, Layout und Hülle sowie die optimale Gebäudetechnik – optimiert in Hinblick auf die wertschöpfenden Prozesse und Umweltziele.

- Technologisches Spezialwissen
- Klares Verständnis des Produktionsprozesses
- Innovative Lösungen
- Zukunftstaugliche und langfristige Gesamtkonzepte
- Umfassende Optimierung von Energieeinsätze

ANSPRECHPARTNER
Michael Trautwein

TELEFON
+49 (172) 6093 331
+43 (699) 15372160

E-MAIL
michael.trautwein@foodfab.eu