

Evolution und Revolution in der Backstube

Mit wachsenden Anforderungen steigen auch die Herausforderungen beim Neubau einer Bäckerei oder einer Betriebserweiterung. MarbenPlan übernimmt als unabhängiger Partner die Koordination – von der Planung bis zur Fertigstellung.

In Wahrenholz entsteht derzeit die neue Produktionsstätte der Bäckerei Meyer. Um modernsten Ansprüchen gerecht zu werden, wusste Bäckermeister Herbert Meyer früh, dass neben Investitionen in das Filialnetz auch der Produktionsbetrieb auf Vordermann gebracht werden muss. Seit der ersten Idee mit an Bord ist die Marben Planungsgesellschaft – kurz MarbenPlan. Dipl.-Ing. Dirk Marben und sein Team begleiteten den ca. 9.800 qm Neubau lange vor Beginn der Bauphase. Schnell wurde in der ersten Analyse klar: Der Bestand der Firma Meyer trägt nicht für die Zukunft – ein Neubau ist ökonomisch sinnvoller. MarbenPlan entwickelte das Bäckereikonzept, übernahm für den Bäckereiunternehmer die enge Abstimmung mit Architekten und Technikern, erstellte Prozessoptimierungen und führte Verhandlungen mit Lieferanten der Produktions- und Betriebstechnik. Für den Bäckerei-Bauherren Meyer liegt der Vorteil auf der Hand: Er verfügt über freie Kapazitäten für die Herstellung qualitativ hochwertiger Backwaren, während MarbenPlan als Koordinator die Menge der Anforderungen von externen Planungs- und Projektbeteiligten im Fokus behält. Der Weg in eine erfolgreiche Zukunft ist geebnet.

Mit Spezialwissen einen Schritt voraus

Als Ergänzung zu Architekt und Baufirma plant und berät MarbenPlan interessierte Bauherren bei Prozessen, Abläufen und Ver-

fahren sowie deren technischen Umsetzung. Kopf des Teams ist Dipl.-Ing. Dirk Marben, der bereits seit 1998 als Planungsingenieur für Bäckereien tätig ist. Mit gewerke- und fachübergreifendem Expertenwissen aus über 200 Projekten unterstützt MarbenPlan seine Kunden. Neben der Konzeptentwicklung zählt zum Portfolio auch die Koordination der Betriebsausstattung während der gesamten Bauphase bis zur Inbetriebnahme: MarbenPlan checkt den Bedarf, holt Angebote ein, vergleicht und bereitet die Vergabe vor. Parallel dazu erfolgt die permanente Abstimmung in enger Zusammenarbeit mit Architekt und TGA Planer, die sich auf das Expertenwissen von MarbenPlan verlassen können.

„Als Schnittstelle zwischen der Bäckerei, den Maschinenlieferanten, dem Architekten und der Haustechnik beraten wir unabhängig, um ein optimales Gesamtkonzept für unsere Kunden zu erarbeiten“, erklärt Dirk Marben. „Idealerweise starten wir schon in der Planungsphase mit den ersten Anfragen für die Produktionsanlagen.“

Neben einer enormen Zeitersparnis für die gesamte Bauphase erlaubt es auch eine exaktere Budgetierung in der Finanzierungsphase“, erzählt der Experte. „Ferner richten wir unsere Aufmerksamkeit schon zu Beginn auf externe Anforderungen, die nicht auf den ersten Blick, dafür aber mit der finalen Vergabephase und anschließenden Ausführungsplanung umso relevanter werden: Hygiene- und Umweltbestimmungen, Brandschutzmaßnahmen, Energiemanagement oder statische



Dipl.-Ing. Dirk Marben

Fragen sind wichtige Parameter für eine optimale Koordination“. Nur unter Berücksichtigung aller Faktoren ergibt sich eine den Anforderungen entsprechende und zukunftsfähige Gesamtlösung, mit der die geplanten Backwarenumsätze möglich werden.

Vom Umweltschutz zur Energieoptimierung

Auch ökologische und ökonomische Aspekte kommen in der Planungsphase zum Tragen. Die zunehmend relevante Integration und „Verschmelzung“ von energieeinsparenden und umweltschonenden Produktions- und Gebäudetechniken können moderne Betriebe als Wettbewerbsvorteil nutzen. Ein Ziel ist es, energetische Insellösungen produktions-



Bild links und oben: Backstube Kugels Backwelt GmbH (Foto: MP)

und betriebstechnischer Ausstattungen so weit wie möglich zu reduzieren und sinnvolle Energieverbundkonzeptionen zu entwickeln. „Das Wissen um diese Details findet daher frühzeitig Eingang in die Anfragen der Produktionstechnik, hat Auswirkungen auf das zu entwickelnde Gebäude und an die Anforderungen der Haustechnik“, erklärt Dirk Marben. So kann etwa die Abwärme aus Ofen- und Kälteanlagen über Wärmetauscher in Pufferspeicher zwischengespeichert werden, wo sie später zur Vor-

» Als Schnittstelle zwischen der Bäckerei, den Maschinenlieferanten, dem Architekten und der Haustechnik beraten wir unabhängig, um ein optimales Gesamtkonzept für unsere Kunden zu erarbeiten. «

wärmung des Spülmaschinenwassers, zur soften Erwärmung in Gäräumen oder auch zur Verdampferabtauung genutzt werden könnte. In diesem Zusammenhang wird auch ein Energiemonitoring zunehmend wichtiger. Es macht die Energieströme im Unternehmen sichtbar, erkennt Optimierungspotentiale und hilft Energiekosten einzusparen. Die Voraussetzungen für eine intelligente Vernetzung von Anlagen und Gebäude werden schon mit der Planung und Ausschreibung berücksichtigt und koordiniert.



Dipl.-Ing. Dirk Marben, Christopher Niedrig, M.Sc. und Bäckermeister Herbert Meyer besprechen letzte Details.

In 5 Stufen zur Revolution

Am Anfang steht immer das Ziel, bestehende Abläufe, Verfahren und Prozesse in dem aktuellen Bestand zu verbessern. In welchem Umfang Baumaßnahmen in Form einer Erweiterung oder eines Neubaus überhaupt erforderlich werden, ergibt sich häufig erst nach Klärung der Aufgabenstellung und der Analyseergebnisse. Nach dieser „Evolution“ folgt bei Bedarf die Revolution: „Machen Investitionen, Modernisierungen und Erweiterungen keinen Sinn, planen wir auf Wunsch den kompletten Neubau“, erklärt Dirk Marben. Hierzu hat MarbenPlan ein 5-stufiges Konzept entwickelt, deren einzelne Stufen aufeinander aufbauen oder aber in jeder Bau- oder Planungsphase unabhängig voneinander beauftragt werden können. Für Ideen und Fragen steht MarbenPlan seinen Kunden als unabhängiger Partner gerne zur Seite. Denn jede Vision braucht einen Plan.

Im Überblick

- Großes Branchen-Know-How und Expertise in bäckereispezifischer Produktions- und Betriebstechnik sowie Bautechnik und deren Schnittstellen
- Fachspezifische Kenntnisse rund um die Backstubenplanung bei Umbau-, Ausbau- oder Neubauvorhaben
- Analyse, Planung, Engineering und Realisierung von Backstuben, Großbäckereien und Projekten der Lebensmittelindustrie
- Optimierung der Betriebsstruktur, optimal abgestimmte Ausstattung mit Maschinen und Geräten, innovative und Kosten-Nutzen-optimierende Gesamtlösungen
- Projektmanagement, Projektleitung und Controlling aus einer Hand

Marben Planungsgesellschaft UG

Dipl.-Ing. Dirk Marben Telefon: 04171 – 788 180 0
Löhnfeld 26 E-Mail: info@marben-plan.de
21423 Winsen/Luhe Web: www.marben-plan.de