

Projekte

Bischofszell Nahrungsmittel AG

Umzug Obermeilen nach Bischofszell



Projektinformationen

Bauherr/Auftraggeber	Bischofszell Nahrungsmittel AG
Referenzperson	Herbert Zoller
Projektleitung	Tetra Pak (Suisse) SA, Glattbrugg
Teilprojektleitung	TEC-IT AG, Aarau
Planung/Umsetzung	1. Phase: Herbst 2015 – Februar 2016 Marmelade- und Konfitüre-Produktion ----- 2. Phase: Mai 2016 – März 2017 Fruchtgrundstoff-Produktion

Projektbeschreibung / unsere Leistungen

Planung

- Aufnahme aller bestehenden Anlagen Obermeilen (CAD)
- Variantenplanung / Layout-Konzept für Bischofszell
- Erstellung Termin- und Phasenplan
- Verifizierung bestehender R&I-Schemata
- Verifizierung bestehender Elektroschemata / Steuerung
- Koordination der Medienleitungen

Umsetzung

- Koordination Demontage in Meilen
- Koordination Transfer aller Anlagen von Meilen nach Bischofszell
- Koordination Steuerung und Feldverkabelung
- Koordination Montage in Bischofszell
- Begleitung Inbetriebnahmen

Bilder-Galerie



Im Auftrag von Tetra Pak, durften wir für die Bischofszell Nahrungsmittel AG in Bischofszell dieses interessante Umzugsprojekt, von den ersten Ideen bis zur Inbetriebnahme der einzelnen Kocherlinien, begleiten. Ziel war es, sämtliche Produktionsprozesse am Standort in Obermeilen in zwei Etappen 1:1 nach Bischofszell zu transferieren, ohne dass dabei für den Kunden Lieferengpässe und Qualitätseinbussen am Endprodukt entstanden.

Etappe 1: Umzug Marmelade- und Konfitüre-Produktion

Nach einem kurzen Kick-off begannen zügig die detaillierten Aufnahmen des ganzen Produktionsprozesses. Bestehende Rohrleitungs- und Instrumentenfließschemas wurden mit der IST-Situation abgeglichen. Energielisten von Strom, Dampf, Kondensat, Wasser, Abwasser, Kühlwasser und Druckluft wurden erstellt. Sämtliche Elektroschemas aller Anlagen wurden kontrolliert und ergänzt. Anbindungen an die Rohstoffversorgung wie Zucker, Glukose etc. wurden ebenfalls aufgenommen. Um für den neuen Standort die Aufstellungslayouts zu planen, mussten zuerst vor Ort in Obermeilen die einzelnen Produktionsanlagen im Detail aufgenommen und im CAD gezeichnet werden. Vom Kocher, über Misch- und Kühlanlagen, wurden Zwischenbehälter, Pumpen bis hin zur Abfülllinie alle Komponenten des jeweiligen Kochprozesses minutiös erfasst und gezeichnet. Eine der Herausforderungen des Anlagenlayouts bestand darin, dass am neuen Produktionsort anstelle von fünf Etagen nur noch zwei Etagen zu Verfügung standen. Mittels massiven Stahl-Beton-Podesten konnte der Produktionsprozess am neuen Standort aber ohne Einschränkungen abgebildet werden. Nach einer Umsetzungsplanung wurde in Obermeilen mit allen Lieferanten eine Demontage-Vorbesprechung abgehalten, wo noch bestehende Unklarheiten besprochen werden konnten. Eine Woche später wurde die Marmelade- und Konfitüren-Produktion am Standort Obermeilen eingestellt. Sämtliche Anlagenteile wurden vorab gekennzeichnet, sodass nach dem Startschuss die Prozessleitungen getrennt und die einzelnen Anlagen demontiert und verladen werden konnten. Parallel zum Abbau in Obermeilen wurden in Bischofszell die Vorbereitungsarbeiten getätigt. Podeste wurden erstellt, Kernbohrungen gebohrt, die Zuckerversorgung mit Tagessilos wurde installiert und die Energieleitungen vorbereitet. Alle Teilarbeiten der verschiedenen Lieferanten wurden vor Ort so koordiniert, dass die einzelnen Meilensteine im Projekt termingerecht eingehalten und die Lieferanten parallel zueinander arbeiten konnten – so entstanden nie unnötige Wartezeiten. Die fortgeschrittenen Vorbereitungsarbeiten in Bischofszell liessen es zu, dass der Aufbau der einzelnen Kocher und Prozessanlagen sehr speditiv erfolgen konnte. Die Steuerschränke wurden im neu erstellten Steuerungsraum aufgestellt und direkt wieder angeschlossen. Für die Vorort-Steuerschränke wurden Metallkonstruktionen vorbereitet, sodass diese ebenfalls zügig montiert, angeschlossen und wieder in die Liniensteuerung eingebunden werden konnten. Systematisch wurden die I/O-Tests gemacht, damit die darauffolgende

Inbetriebnahme reibungslos durchgeführt werden konnte.

Etappe 2: Umzug Fruchtgrundstoff-Produktion

Kaum wurden die Inbetriebnahmen der ersten Etappe erfolgreich abgeschlossen, begann das Kickoff für die Vorplanung der zweiten und umfangreicheren Etappe. Insgesamt wurden neun Kocherlinien mit allen dazugehörigen Prozesskomponenten und diverse Stand-Alone Anlagen innert vier Teiletappen transferiert. Die Vorgehensweise hierbei war dieselbe, wie bei der ersten Etappe. Der wesentliche Unterschied bestand darin, dass zusätzlich noch die Steuerungen von fünf der neun Kochanlagen ersetzt wurden. Weiter wurden teilweise die Kochprozesse mit zusätzlichen Prozesskomponenten modifiziert. Für das aufwendige Reinigungs- und Sterilisationsverfahren wurde von Tetra Pak eine neue CIP- Anlage (Cleaning in Place) aufgebaut, welche rezepturgesteuert die automatischen Reinigungen der einzelnen Kocherlinien durchführt. Durch die tolle Zusammenarbeit zwischen dem kundenseitigen Projektleiter, den Technikern von Bina, Fachplanern und allen Lieferanten, konnten die Inbetriebnahmen aller Prozessanlagen und die darauffolgenden Produktionstests erfolgreich und termingerecht durchgeführt werden.

[← Emmi AG – Palettierung Flaschen](#)



[Wander AG – Crunchy Cream >](#)



Adresse & Kontakt

TEC-IT AG
Tellstrasse 114, 5000 Aarau

[📞 062 837 90 90](tel:0628379090) [✉ info@tec-it.ch](mailto:info@tec-it.ch)

[🌐 Besuchen Sie uns auf LinkedIn](#)

[STARTSEITE](#) [AKTUELLES](#) [KOMPETENZEN](#) [PROJEKTE](#) [REFERENZEN](#) [DIENSTLEISTUNGEN](#) [TEAM](#) [OFFENE STELLEN](#) [KONTAKT](#)

© TEC-IT AG
[Impressum](#) | [Datenschutz](#)