



# 20 años de planificación general

Muchas más de 200 empresas han empezado a funcionar a nivel mundial en los últimos 20 años según los planes y las instrucciones de Falkenstein, con sede en Aulendorf. Una amplia competencia técnica, unos amplios conocimientos en ingeniería técnica, así como un pensamiento económico caracterizan el trabajo de la oficina.

**español** La industria de la carne tiene unos requisitos especialmente elevados respecto a una oficina de arquitectura y de planificación. Los edificios y los equipamientos empresariales y técnicos, las instalaciones, los procesos de producción, las instalaciones de abastecimiento y de evacuación, así como la depuración del aire de salida y de las aguas residuales solamente forman una unidad de funcionamiento óptimo si se combinan a la perfección. Un equipo de arquitectos, ingenieros, tecnólogos de la carne y de los productos alimenticios tramitan de forma interdisciplinaria las prestaciones de arquitectura específicas y generales para construcciones e instalaciones constructivas de la industria internacional de la carne, así como para instalaciones de mate-

## 20 years of general planning

Well over 200 companies worldwide have been set up in the past 20 years in accordance with the plans and specifications of Falkenstein, Aulendorf. A comprehensive technical competence, a wide range of technical engineering knowledge and economic thoughts characterise the firm's work.

**english** The meat industry presents an architecture and planning office with especially high requirements. The building and the operational and technical equipment, installations, production processes, supply and waste disposal systems plus waste air and waste water purification systems only work as an ideally-functioning unit when they interact perfectly. This integral offer is presented by the Falkenstein specialist planning firm of architects and engineers. A team of architects, engineers, meat and foodstuff technologists works on interdisciplinary specialist and

## 20 Jahre Generalplanung

Weit mehr als 200 Betriebe sind in den letzten 20 Jahren nach den Plänen und Vorgaben von Falkenstein, Aulendorf, weltweit in Betrieb gegangen. Eine umfassende Fachkompetenz, ein breit gefächertes ingenieur-technisches Wissen sowie wirtschaftliches Denken kennzeichnen die Arbeit des Büros.

**deutsch** Die Fleischwirtschaft stellt an ein Architektur- und Planungsbüro besonders hohe Anforderungen. Das Bauwerk und die betrieblichen und technischen Ausrüstungen, Installationen, Produktionsprozesse, Ver- und Entsorgungsanlagen sowie Abluft- und Abwasserreinigung ergeben erst im perfekten Zusammenspiel eine optimal funktionierende Einheit. Dieses ganzheitliche Leistungsangebot wird vom Fachplanungsbüro Falkenstein Architekten und Ingenieure angeboten. Ein Team aus Architekten, Ingenieuren, Fleisch- und Lebensmittel-



**español** rias brutas y de tratamiento de desechos. Precisamente en el ámbito de la industria alimentaria, las tareas se han vuelto cada vez más complejas en los últimos 20 años porque, por una parte, se agravaron las directivas de higiene y, por otra, debido a la aparición de diferentes crisis como BSE, salmonelas o gripe aviar, aumentaron las exigencias de los clientes en cuanto a higiene y seguridad. Falkenstein Arquitectos e Ingenieros ha llevado a cabo, en las últimas dos décadas de actividades de planificación para la industria de la carne, una ampliación del entorno de trabajo desde Alemania y Austria primero hacia el área asiática, posteriormente a Suramérica y, en los últimos años, además de Suiza, sobre todo hacia los nuevos países de la UE en Europa del Este.

En los últimos 20 años se han realizado con éxito construcciones para empresas, entre otros:

**englis** general architectural services for buildings and structural installations belonging to the international meat industry and for raw materials and waste recycling systems.

Tasks required by the food industry in particular have become much more complex, on the one hand, the hygiene regulations have become more rigorous and, on the other hand, due to the crises, which have increased customer demands on hygiene and safety.

In the past two decades of planning for the meat industry, Falkenstein architects and engineers have implemented the working environment of Germany and Austria into, firstly, the Asian region, then South America and, in recent years, Switzerland and, above all, the new acceding countries in Eastern Europe. The following buildings have been successfully realised for the following companies over the past

**deutsch** technologien bearbeitet interdisziplinär fachspezifische und allgemeine Architekturleistungen für Bauten und bauliche Einrichtungen der internationalen Fleischwirtschaft sowie für Rohstoff- und Abfallverwertungsanlagen.

Gerade im Bereich der Lebensmittelindustrie wurden die Aufgaben immer komplexer, da sich zum einen die Hygienevorschriften verschärften und zum anderen aufgrund auftretender Krisen der Anspruch der Kunden nach Hygiene und Sicherheit stieg.

Falkenstein Architekten und Ingenieure hat in den letzten 20 Jahren Planungstätigkeit für die Fleischindustrie eine Entwicklung des Arbeitsumfeldes von Deutschland und Österreich zuerst in den asiatischen Raum dann nach Südamerika und in den letzten Jahren neben der Schweiz vor allem in den neuen EU-Bei-



**Wir gratulieren der Fleischerei Technik zum 20-jährigen Jubiläum!**

**Lay Gewölze**

Lay General FLEK  
 Wöhr 1990 Lebensmitteltechnologie  
 Postfach 2542  
 D-37460 Bad Nauheim  
 Tel. 0571-7255-0  
 Fax 0571-7255-30  
 E-Mail: info@lay-gewoelze.de  
 Website: www.lay-gewoelze.de

**español** 1984: Handlbauer Wels/ Austria – Empresa de matanza, de despiece y de secado de ganado vacuno y cerdos. Suma de inversión: aprox. 17 millones de Euros (incluyendo tramos de construcción complementarios para la sección de secado y de despiece, así como motores de gas)

1987: Präsident Farm Kaoshiung/ Taiwán – Empresa de matanza, despiece y producción de cerdos. Suma de inversión: 60 millones de dólares americanos

1988: Moksel Buchloe/ Alemania – Empresa de matanza de ganado vacuno y cerdos con secciones de embalaje y expedición, salas sociales, administración, así como instalación depuradora. Suma de inversión: 20 millones de Euros

1989: Matadero de Linz/ Austria – Empresa de matanza y despiece de ganado vacuno y cerdos con secciones de embalaje, expedición, salas sociales, administración, así como instalación depuradora. Suma de inversión: 18 millones de Euros

1991: Empresa de despiece Moksel Buchloe/ Alemania – Construcción nueva y ampliación, empresa de matanza y despiece de ganado vacuno y cerdos con sección de producción. Suma de inversión: 12 millones de Euros

1993: FVZ Frankfurt/ Alemania – Mercado de carne con empresa de despiece y secado, centro para 17 mayoristas de carne con despiece de 1.500t de carne fresca por día o 45t/h. Ofertante de surtido completo con más de 90.000 artículos diferentes. Suma de inversión: 24 millones de Euros

1994: Matadero Vilshofen/ Alemania – Empresa de matanza y despiece de ganado vacuno y cerdos con despiece suspendido, gestión de almacén automática y almacén frigorífico. Capacidad de matanza: 60 reses/h, 300 cerdos/h y un despiece de 130t de carne fresca por día, aproximadamente. Suma de inversión: 30 millones de Euros

1995: Matadero Dresden/ Alemania – Empresa de matanza, despiece y producción de ganado vacuno y cerdos con secciones de embalaje y expedición, producción de embutidos, productos Convenience y conservas, así como una instalación depuradora biológica. Capacidad de matanza: 80 reses/h y 300 cerdos/h. Capacidad de despiece: 200 cerdos/h y 45 reses/h. Producción: 70t por día. Suma de inversión: 60 millones de Euros

1996: Friosa SA Santiago/ Chile – Empresa de matanza de cerdos para 240 cerdos/h, almacén frigorífico, despiece, embalaje, expedición, edificios de administración y sociales. Suma de inversión: 16 millones de dólares US

1997: Marcher Villach/ Austria – Construcción de reforma y ampliación en una empresa de despiece industrial con la capacidad de 700 mitades de cerdo/h y 60 cuartos de vacuno/h. Suma de inversión: 8 millones de Euros

1998: La Preferida Santiago/ Chile – Empresa de despiece y producción para 80t de salchichas escaldadas y productos de jamón por día, con embalaje, rebanadora. Suma de inversión: 7 millones de Euros

1999: Reber Langnau/ Suiza – Empresa de matanza, despiece y producción para la obtención de carne fresca y fabricación de salchichas escaldadas, crudas y productos de jamón. Suma de inversión: 24 millones de Euros

2000: Perdigão Rio Verde/ Brasil – Empresa de matanza y producción de volatería y cerdos para la obtención de productos de carne fresca y embutidos de uno de los más grandes e importantes fabricantes de productos alimenticios de Brasil. La planificación general comprendía la construcción de toda la sección de producción incluyendo las unidades de edificios de las secciones administrativa y social, la tecnología y la técnica empresarial, la preparación de agua potable, la clarificación de aguas residuales, la evacuación de residuos y desechos. Suma de inversión: 100 millones de dólares US

2001: Ilgenfritz Villach/ Austria – Empresa de matanza y despiece con mercado especializado en carne fresca y fabricación de salchichas crudas y escaldadas. Capacidad de matanza: hasta 400 cerdos y 100 reses por día. Despiece y producción de embutido: 10t por día. Suma de inversión: 6 millones de Euros

2002: apetito Rheine/ Alemania – Nueva sección de producción para la fabricación de productos de carne semiacabados congelados como parte de menús precocinados con una capacidad de 3,6t/h y 57t por día. Suma de inversión: 13 millones de Euros

2004: SBAG Bazenheid / Suiza – Nueva construcción de una de las más modernas empresas de matanza de cerdos a nivel mundial, equipada con robots de matanza con una capacidad de 360 cerdos/h. Terminación: Marzo 2005. Suma de inversión: 24 millones de Euros

**inglés** 20 years:

1984: Handlbauer Wels/ Austria – Cattle and pig slaughtering, cutting and dry meat company. Investment amount: approx. 17 million

1987: Präsident Farm Kaoshiung/ Taiwan – Pig slaughtering, cutting and production company. Investment amount: US\$ 60 million

1988: Moksel Buchloe/ Germany – Cattle and pig slaughtering company with packaging and dispatch, rest rooms, administration and waste water treatment. Investment amount: 20 million

1989: Linz abattoir/ Austria – Cattle and pig slaughtering and cutting company with packaging and dispatch, rest rooms, administration and waste water treatment. Investment amount: 18 million

1991: Moksel Buchloe cutting company/ Germany – Building and extension of the cattle and pig slaughtering and cutting company with production. Investment amount: 12 million

1992: Südoldenburg Emstek meat centre/ Germany – Pig slaughtering and cutting company with large by-product processing. Investment amount: 50 million

1993: FVZ Frankfurt/ Germany – Meat market with cutting and drying, centre for 17 meat wholesalers with 1,500 tons of chopped fresh meat per day / 45 tons per hour. Investment amount: 24 million

1994: Vilshofen abattoir/ Germany – Cattle and pig slaughtering company with suspended cutting, automatic storeroom control and cold store. Investment amount: 30 million

1995: Dresden abattoir/ Germany – Cattle and pig slaughtering, cutting and production company with packaging, dispatch, sausage, convenience and preserved products. Biological clarification plant. Investment amount: 60 million

1996: Friosa SA Santiago/ Chile – Pig-slaughtering company for 240 pigs per hour, cold store, cutting, packaging, dispatch, administration and rest rooms building. Investment amount: US\$ 16 million

1997: Marcher Villach/ Austria – Renovation of/ extension to an industrial cutting company with a capacity of 700 sides of pork per hour and 60 quarters of beef per hour. Investment amount: 8 million

1998: La Preferida Santiago/ Chile – Cutting and production company for 80 tons of sausages to be

heated in water and ham products per day, with packaging, slicer. Investment amount: 7 million

1999: Reber Langnau/ Switzerland – Slaughtering, cutting and production company for the extraction of fresh meat and the production of sausages to be heated in water, raw sausage and ham products. Slaughtering capacity: 40 cows or 45 calves per hour, cutting capacity: 110 pigs and 50 quarters of beef per hour, production capacity: 25 tons of sausages to be heated in water and raw sausages per week, 10 tons of ham per week. Investment amount: 24 million

2000: Perdigão Rio Verde/ Brazil – Poultry and pig-slaughtering and production company for the extraction of fresh meat and sausage products. The general planning includes the creation of the entire production company including the building units for administration and rest rooms, technology and industrial engineering, drinking water purification, waste water purification, residual and waste disposal. Investment amount: US\$ 100 million

2001: Ilgenfritz Villach/ Austria – Slaughtering and cutting company with fresh meat market and production of raw sausages and sausages to be heated in water. Investment amount: 6 million

2002: apetito Rheine/ Germany – New production for the manufacture of frozen meat semi-finished products as part of ready-made meals with a capacity of 3.6 tons per hour and 57 tons per day. Investment amount: 13 million

VTE Ampfing/ Germany – Ultra-modern turkey slaughtering and cutting company with container delivery which is kind to the animals and atmospheric CO<sub>2</sub> anaesthetisation. Investment amount: 12.5 million

2003: Südfleisch Waldkraiburg/ Germany – Building and extension of the cold stores, new building of the packaging and crates storeroom, reorganisation of the staff routes, new dispatch building, rest rooms, administration and canteen. Investment amount: 14.5 million

2004: SBAG Bazenheid/ Switzerland – Building of one of the most modern pig-slaughtering companies in the world, equipped with slaughtering robots with a capacity of 360 pigs per hour. Completion: March 2005. Investment amount: 24 million



**deutsch** trittsländer in Osteuropa vollzogen. Dazu zählen:

1984: Handbauer Wels/ A – Rinder- und Schweineschlacht-, Zerlege- und Trockenfleischbetrieb. Investitionssumme: ca. 17 Mio. €

1987: Präsident Farm Kaoshiung/ Taiwan – Schweine-Schlacht-, Zerlege- und Produktionsbetrieb. Investitionssumme: 60 Mio. USD

1988: Moksel Buchloe/ D – Rinder- und Schweineschlachtbetrieb mit Verpackung und Versand, Sozialräume, Verwaltung sowie Kläranlage. Investitionssumme: 20 Mio. €

1989: Schlachthof Linz/ A – Rinder- bzw. Schweineschlacht- und Zerlegebetrieb mit Verpackung und Versand, Sozialräume, Verwaltung sowie Kläranlage. Investitionssumme: 18 Mio. €

1991: Zerlegebetrieb Moksel Buchloe/ D – Neubau und Erweiterung Rinder- und Schweine Schlacht- und Zerlegebetrieb mit Produktion. Investitionssumme: 12 Mio. €

1992: Fleischzentrum Südoldenburg Emstek/ D – Schweineschlacht- und Zerlegebetrieb mit großer Nebenproduktebearbeitung. Schlachtkapazität: 600 Schweine/ h. Investitionssumme: 50 Mio. €

1993: FVZ Frankfurt/ D – Fleischmarkt mit Zerlegung und Trockenbetrieb, Zentrum für 17 Fleischgroßhändler mit 1.500t Frischfleischzerlegung pro Tag bzw. 45t/ h. Investitionssumme: 24 Mio. €

1994: Schlachthof Vilshofen/ D – Rinder- und Schweineschlacht- und Zerlegebetrieb mit hängender Zerlegung, automatischer Lagerbewirtschaftung und Kühlhaus. Investitionssumme: 30 Mio. €

1995: Schlachthof Dresden/ D – Rinder- und Schweineschlacht-, Zerlege-, und Produktionsbetrieb mit Verpackung und Versand, Wurst-, Convenience-, und Konservenproduktion sowie einer biologischen Kläranlage. Investitionssumme: 60 Mio. €

1996: Friosa SA Santiago/ Chile – Schweineschlachtbetrieb für 240 Schweine/ h, Kühlhaus, Zerlegung, Verpackung, Versand, Verwaltungs- und Sozialgebäude. Investitionssumme: 16 Mio. USD

1997: Marcher Villach/ A – Um- und Erweiterungsbau zu einem industriellen Zerlegebetrieb mit der Kapazität von 700 Schweinehälften/ h und 60 Rinderviertel/ h. Investitionssumme: 8 Mio €

1998: La Preferida Santiago/ Chile – Zerlege- und Produktions-

trieb für 80t Brühwurst und Schinkenprodukte pro Tag, mit Verpackung, Slicer. Investitionssumme: 7 Mio. €

1999: Reber Langnau/ CH – Schlacht-, Zerlege- und Produktionsbetrieb für die Gewinnung von Frischfleisch und Herstellung von Brüh-, Rohwurst und Schinkenprodukte. Schlachtkapazität: 40 Rinder oder 45 Kälber/ h, Zerlegekapazität: 110 Schweine und 50 Rinderviertel/ h, Produktionskapazität: 25t Brüh- und Rohwurst/ Woche, 10t Schinkenproduktion/ Woche. Investitionssumme: 24 Mio. €

2000: Perdigão Rio Verde/ Brasilien – Geflügel- und Schweine-Schlacht- und Produktionsbetrieb für die Gewinnung von Frischfleisch- und Wurstprodukten. Die Generalplanung beinhaltet die Erstellung des gesamten Produktionsbetriebes inkl. der Gebäudeeinheiten Verwaltung- und Sozialbereich, die Technologie und Betriebstechnik, die Trinkwasseraufbereitung, Abwasserreinigung, Reststoff- und Abfallbeseitigung. Investitionssumme: 100 Mio. USD

2001: Ilgenfritz Villach/ A – Schlacht- und Zerlegebetrieb mit Frischfleisch Fachmarkt und Herstellung von Roh- und Brühwurst. Schlachtkapazität: bis zu 400 Schweine und 100 Rinder/ Tag. Zerlegung und Wurstproduktion: 10t am Tag. Investitionssumme: 6 Mio. €

2002: apetito Rheine/ D – Neue Fertigung für die Herstellung von tiefgekühlten fleischlichen Halbfertigprodukten für Fertigenüs mit einer Kapazität von 3,6t/ h und 57t am Tag. Investitionssumme: 13 Mio. €

VTE Ampfing/ D – Moderner Truthahn-Schlacht- und Zerlegebetrieb mit tierschonender Containeranlieferung und CO<sub>2</sub> atmosphärischer Betäubung. Investitionssumme: 12,5 Mio. €

2003: Südfleisch Waldkraiburg/ D – Neubau und Erweiterungsmaßnahme der Rinder- und Schweinezerlegung, Automatisierung der Kühlräume, Neubau der Verpackung und Kistenlager, Neuorganisation der Personalwege, Neubau Versand, Sozialräume, Verwaltung und Kantine. Investitionssumme: 14,5 Mio. €

2004: SBAG Bazenheim/ CH – Neubau eines der modernsten Schweineschlachtbetriebe weltweit, mit Schlachtrobotern ausgestattet mit einer Kapazität von 360 Schweinen/ h. Fertigstellung: März 2005. Investitionssumme: 24 Mio. €

# KERRES

## smoke - air®

**Modernste microprozessorgesteuerte Industrieanlagen**

- umweltfreundlich, wirtschaftlich handeln

- sanft vorgehen

- erfolgreich verkaufen

- erfolgreich am Zielort präsentieren

# KERRES

## smoke - air®

Maschinen- und Anlagenbau AG | D-71122 Brackenheim | Tel. +49 0714 20 10 10 10 | Fax +49 0714 20 10 10 10