

## Juffinger realisiert Betriebsausbau: Effizienz und Tierwohl im Fokus

Erst Neubau, dann Anbau – professionell realisierte Betriebserweiterung bei laufendem Betrieb: Die Bio-Metzgerei Juffinger vertraut auf Lißner engineers + architects.



*Bei der Bio-Metzgerei Juffinger steht Tierwohl, Regionalität, Qualität und Nachhaltigkeit im Fokus. © Florian Lechner*

Die Bio-Metzgerei **Juffinger** aus Thiersee setzte für ihre Bauprojekte auf **Lißner engineers + architects**, Spezialisten mit über 30 Jahren Erfahrung in der Planung von Lebensmittelproduktionsstätten. Der Betriebsneubau 2010 und die spätere Erweiterung wurden von Lißner durchgeführt, wobei bereits beim Neubau strategisch für zukünftige Expansion geplant wurde. Der kürzlich realisierte Neubau umfasste eine 2000 m<sup>2</sup> große Fläche mit Schlachtereier, Zerlegereier, Wurstereier, Selchereier, Verpackungslager und Kühlhaus. Helga Juffinger

erzählt: „Wir benötigten mehr Platz für die Schlachtstallungen, da Tierwohl nach wie vor an erster Stelle steht. Zudem mussten auch noch mehr Lager- u. Kühlkapazitäten geschaffen werden.“ Die Anlage zeichnet sich durch effiziente Raumaufteilung, Maschinenaufstellung, Prozessoptimierung und Integration von Teilen des Altbetriebs aus. Hier werden nur Bio-Fleischwaren unter Einhaltung strenger Hygienerichtlinien produziert.

## **Zuverlässige Partner**

Lißner ist bekannt für vorausschauende Planung. Beim Juffinger-Projekt wurde der Neubau 25 % größer als benötigt geplant, um Raum für Wachstum zu bieten. Diese Weitsicht zahlte sich aus, da die Nachfrage nach Bio-Fleisch stieg, neue Marken wurden geschaffen und die Kapazitäten waren schnell ausgelastet. Beim Umbau im laufenden Betrieb schützte Lißner die Produktionsbereiche zuverlässig vor Verunreinigungen, sodass es kaum Einschränkungen gab. Die Verpackungsabteilung wurde sogar autark umgebaut. Dennoch sagt Juffinger heute: „Der Umbau bei laufendem Betrieb war wohl die größte Challenge. Durch die flexible Mitarbeit unserer tollen Mannschaft, zuverlässiger Partnerfirmen und genauester Ablaufplanung unsererseits gelang uns dieser uns auch diese Herausforderung optimal.“

## **Das Ergebnis ist top**

Die erfolgreiche Betriebserweiterung wurde bereits 2021 abgeschlossen – zur vollsten Zufriedenheit. Helga Juffinger: „Die Schlachtbedingungen für unsere Tiere haben sich erneut optimiert, die Tiere haben nun noch mehr Platz und können sich in ihren eigenen Gruppe gut akklimatisieren und haben wenig Stress. Auch für unser Team sind die Arbeitsbedingungen besser geworden, da einfach mehr Platz und Räumlichkeiten zur Verfügung stehen.“

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**