

Produktionsplanung optimieren, Effizienz steigern, Energie einsparen: Lißner engineers + architects erzielt bedeutende Fortschritte in der Lebensmittelherstellung

Das Unternehmen entwickelt beeindruckende Lösungen, die sowohl bei Neubauten als auch bei Modernisierungen bestehender Betriebe zu signifikanten Effizienzsteigerungen und deutlichen Energieeinsparungen führen. Entdecken Sie, wie Lißner durch innovative Planung und technische Exzellenz die Zukunft der Lebensmittelproduktion prägt.



*Dennis und Tobias Lißner, Geschäftsführer von Lißner engineers + architects.
© Beigestellt*

Seit über 30 Jahren gestaltet **Lißner engineers + architects** Neubauten, Umbauten und Erweiterungen von Produktionsanlagen nach den neuesten Standards für die

Lebensmittelbranche. Auf der **Anuga FoodTec 2024** in Köln demonstrierte das Unternehmen aus Norddeutschland eindrucksvoll, wie es durch professionelle Unterstützung sowohl bei Neubauten als auch bei der Modernisierung bestehender Betriebe die Effizienz signifikant steigert und den Energieverbrauch senkt.

Material- und Personalfluss: Optimierung von Wegen und Abläufen

Das Expertenteam aus Appen besitzt umfassendes Fachwissen in der Lebensmittelproduktion und kennt die branchenspezifischen Prozesse bis ins kleinste Detail. Lißner engineers + architects plant die Produktionsstätten von innen heraus, basierend auf detaillierten Daten zu Produktionsabläufen und -mengen. So wird der Bedarf genau ermittelt, die notwendigen Kapazitäten und ein optimaler Produktionsfluss festgelegt. Die Planung berücksichtigt Maschinengrößen und spezifische Lagerkapazitäten, um Raumgestaltung, Maschinenpositionierung und Produktionsschritte ideal auszurichten und Prozessverbesserungen zu integrieren. Ein effizientes Layout von Personal- und Produktflüssen gewährleistet reibungslose und hochgradig effiziente Abläufe.

Energieeffiziente Technik für erhebliche Einsparungen

Durch gestiegene Energiekosten zählt die Optimierung der technischen Anlagen zu den wesentlichen Zielen bei Neubauten, Betriebserweiterungen und Bestandsbetrieben. In der Planung der Technischen Gebäudeausstattung (TGA) zeigt Lißner engineers + architects, wie sich mit Lösungen, die auf dem neuesten Stand der Technik sind, die Energieeffizienz steigern lässt und erhebliche Kosteneinsparungen erzielen lassen. Betriebe in der Lebensmittelproduktion sind in der Regel sehr energieintensiv. Allein die Kältetechnik kann bis zu 50 Prozent

des Gesamtstromverbrauchs ausmachen. Hier lassen sich, wie in vielen weiteren Bereichen, mit der passenden Lösung erhebliche Energieeinsparungen erzielen.

Vorausschauende Betriebsplanung: Bereit für zukünftige Herausforderungen

Die Planung von Lebensmittelproduktionsbetrieben aus der Hand der Profis aus Appen schließen den zukünftigen Bedarf eines Betriebs mit ein. Kennzeichen der Projekte von Lißner engineers + architects ist die Erweiterungsfähigkeit, denn die Anforderungen der Kunden in Bezug auf Menge, Produkte und Formate ändern sich schnell. Bei der Umsetzung profitieren Auftraggeber von einem kompletten Dienstleistungsangebot aus einer Hand – von der **Produktionsplanung** über die TGA bis hin zu den benötigten Baugewerken, den Genehmigungsverfahren und Ausführungsschritten, Ausschreibung und Vergabe der Bauaufträge. Während der Durchführung übernimmt Lißner engineers + architects die Bauleitung vor Ort und sorgt für detaillierte Kostenverfolgung und Rechnungsprüfung. Zu den besonderen Stärken der Planungsprofis aus Appen gehört die Umsetzung von Baumaßnahmen im laufenden Betrieb. Hochmoderne Planungstools erleichtern dabei viele Entscheidungsfragen, erzählt Dennis Lißner, Geschäftsführer bei Lißner engineers + architects: „Wir arbeiten in einem digitalen Gesamtmodell des Projekts, das Maschinen und deren Aufstellung maßstabgetreu und dreidimensional in den Räumlichkeiten abbildet. Mithilfe von VR-Technologie können unsere Kunden noch vor Baustart ihre Produktionsstätte virtuell begutachten.“

Über Lißner engineers + architects

Lißner engineers + architects, 1988 von Günter J. Lißner gegründet, ist spezialisiert auf die Planung, Realisierung und Betreuung lebensmittelverarbeitender Betriebe jeder Art und Größe. Das Unternehmen aus Appen in Schleswig-Holstein,

heute in zweiter Generation von Dennis und Tobias Lißner geführt, plant und gestaltet Produktionswelten für fleischverarbeitende Betriebe sowie für Hersteller von Fisch, Geflügel, Gemüse, Süßwaren, Feinkost- und Convenience-Produkten und mehr. Gestartet als Berater in den Bereichen Hygiene, Zulassungen und Produktionsplanung, wurde das Unternehmen schnell um die Bereiche TGA und Bau ergänzt und bietet seinen Kunden heute als Generalplaner eine ganzheitliche Betreuung. Mit mehr als 30 Jahren Erfahrung und mehr als 700 realisierten internationalen Projekten steht Lißner engineers + architects damit für effiziente und kostenoptimierte Produktionswelten in jeder Größenordnung.



Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at