


 Hauptsitz von FALKENSTEIN in Deutschland
 FALKENSTEIN headquarter in Germany

Kontakt contact

FALKENSTEIN Architekten + Ingenieure GmbH
 Hauptstraße 53
 D-88326 Aulendorf
 Telefon: +49-7525-92 20-0
 Telefax: +49-7525-92 20-40
 info@falkenstein.de
 www.falkenstein.de

FALKENSTEIN Projektmanagement GmbH
 Hauptstraße 53
 D-88326 Aulendorf
 Telefon: +49-7525-92 20-0
 Telefax: +49-7525-92 20-40
 pm@falkenstein.de
 www.falkenstein.de

Blumenau, Brasilien Brazil
FALKENSTEIN Projektmanagement Ltda.
 Rua Uruguai 10
 BR-89050-060-Blumenau-SC
 Telefon: +55-47-3326-3150
 Telefax: + 55-47-3326-6113
 falkenstein@terra.com.br
 www.falkenstein.de



Komplexe Aufgaben, ganzheitliche Lösungen

Complex tasks, holistic solutions

Falkenstein entwickelt auf das jeweilige Produkt abgestimmte Gesamtlösungen. Die Leistungen des Büros erstrecken sich dabei von der Standortuntersuchung über die koordinierte Generalplanung und Bauleitung bis hin zur Inbetriebnahme des Projekts. *Falkenstein develops holistic solutions, taking into account the peculiarities of the products in question. Falkenstein offers a turnkey service, which reaches right from location scouting and coordinated general planning until construction site management and the commissioning of the project.*

Seit Jahrzehnten steht der Name Falkenstein für ein weltweit agierendes Team von Spezialisten, die für verschiedenste Auftraggeber aus der Lebensmittelbranche wirtschaftliche und funktionale Lösungen für Bauvorhaben unterschiedlichster Größe und Ausrichtung erfolgreich umsetzen. Bauten für die Lebensmittelindustrie beinhalten hochkomplexe Planungsaufgaben. Fachliches Know-how, ingenieurtechnisches Können, Kompetenz und Erfahrung sind gefragt, denn das Bauwerk bildet nur im Zusammenspiel mit einer Vielzahl von Installationen eine funktionierende Einheit - dazu gehören neben der Medienversorgung, die Abwasserentsorgung, die Kältetechnik, innerbetriebliche Transport- und Fördereinrichtungen, sowie die unterschiedlichsten maschinellen Ausrüstungen.

Since decades, the name Falkenstein stands for an international team of specialists, who develop and execute economical and practical solutions for construction projects of all sizes for different clients of the food industry. Food industry projects are highly complex and require a high degree of planning. Technical know-how, engineering skills, competence and experience are required, since the structure will only become a functional unit through the interplay of a multitude of different installations - these include not only the supply of raw material but amongst others also waste water disposal, refrigeration technology, transport- and conveyor equipment and a number of other diverse mechanical installations.

Unsere Planung, Ihr Erfolg!

Our knowledge for your success!

SCHLACHTUNG / ZERLEGUNG SLAUGHTERING / DEBONING



Eine wichtige Rolle bei der betrieblichen Planung spielen die Schaffung von kurzen Wegen, eine optimale Erweiterbarkeit des Betriebes, kreuzungs- und kontaminationsfreie Arbeitsprozesse sowie die Gewährleistung von durchgängigen Kühlketten. Schlachtroboter und Zerlegeautomaten kommen immer mehr zum Einsatz. Von der Schlachtung bis zur Auslieferung des zerlegten Endproduktes müssen Lösungen gefunden werden, die es ermöglichen, jeden Arbeitsvorgang produktiv, ergonomisch und hygienisch einwandfrei umzusetzen.

The creation of short ways, an optimal extensibility of the plant, operation processes without crossing and contamination and the ensuring of continuous cold chains play a decisive role during the planning process of a meat business. Slaughtering robots and deboning machines are used more and more. Processes shall be productive, ergonomically and hygienically implemented, and solutions must be found from the moment of slaughter until dispatch of the finished product.

WURSTPRODUKTION SAUSAGE PRODUCTION



Produktionsbetriebe zur Herstellung von Brüh-, Koch- und Rohwurst werden sowohl für Handwerksbetriebe als auch für die industrielle Wurstproduktion realisiert. Hochmoderne voll-automatisierte Prozesslinien für Wurstbrät sowie hocheffiziente Linienproduktionen gewährleisten eine zwischenlagerfreie Just-in-time-Herstellung der Waren. Zu modernen Betriebskonzepten gehören neben linearen Prozesslinien und effizienten Produktionsmaschinen auch die Vorsehung innovativer energieeffizienter gebäudetechnischer Installationen.

Production plants for the preparation of cooked, boiled and raw sausages are realized both, for small trade business and the industrial sausage preparation. Ultra-modern and fully automated processing lines for sausage meat and highly effective line production, assure a just-in-time production of goods. Apart from linearly organized processing lines, efficient and process reliable machines, as well as the installation of innovative and energy-efficient building services are of importance.

CONVENIENCE/FERTIGGERICHTE CONVENIENCE FOOD



Neben den verschiedenen Lagertechnologien, stellen die Großküchentechnik sowie die Abfüllanlagen und die Verpackung wesentliche Funktionsbereiche dar. Verschiedene Produktionsphilosophien wie Heiß- und/oder Kaltabfüllung, sowie Cook & Chill und Sous-vide Verfahren, bilden hierbei die große Bandbreite der unterschiedlichen Produktionsmethoden. Eine wichtige Rolle bei den derzeitigen Entwicklungen spielt dabei eine verlängerte Haltbarkeit bei vollem Geschmack zu erreichen.

Besides the various warehouse technologies, the large-scale cooking facilities, filling lines and packaging areas are of highest functional significance. Different production philosophies such as warm - and/or cold filling as well cook & chill or cook & freeze form the wide range of different production methods. A vital role - within the current development - is taken by the extension of shelf life while maintaining the flavor.

NEBENPRODUKTBEARBEITUNG RENDERING



In den Schlachtabfallverwertungsanlagen wird das Rohmaterial gemäß EU-Verordnungen nach K1, K2 und K3 Material unterschieden. Wichtig für die Verarbeitung und spätere Verwertung ist die Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 und 142/2011. Ein anderer, immer mehr an Bedeutung gewinnender Wirtschaftszweig für die Verwertung von Schlachtnebenprodukten ist die Pet-Food-Produktion. Wichtige Faktoren für Hersteller in Bezug auf die Rohstoffe sind dabei Qualität, Preis und Rückverfolgbarkeit.

Corresponding to EU regulations, raw material is distinguished in the different categories of K 1, K 2 and K 3 material. The regulations n° 1069/2009 and 142/2011 give important guidelines for the later processing and utilization of generated material. Another branch, that is getting more and more important for the recycling of slaughter-by-products, is the pet-food-industry. Important factors for the producers - regarding the raw materials - are the price, the quality and the traceability.



CP Charoen Pokphand, China

Für die thailändische CP Food Group plante Falkenstein einen hochmodernen Schweineschlacht- und Zerlegebetrieb nahe der Regionalhauptstadt Hohhot in der Inneren Mongolei, China. Die Planung erfolgte mithilfe der BIM-Technologie, die ein intelligentes 3D-Modell zur Koordination, Simulation (z. B. CO₂-Bilanz, Energiesysteme) und späteren Betriebsführung ermöglicht. Der Betrieb, der komplett nach europäischem Standard projektiert wurde, umfasste die besonderen Herausforderungen zur Umsetzung chinesischer Produktspezifika, hoher Wertschöpfung bei Nebenprodukten und einem aufwendig gestalteten Besucherzentrum mit durchgängigem Besucherzugang.

Falkenstein planned a state-of-the-art pig slaughtering and cutting plant near the regional capital of Hohhot in Inner Mongolia, China, for the Thai CP Food Group. The planning was carried out using BIM technology, which enables an intelligent 3D model for coordination, simulation (e.g. CO₂ balance, energy systems) and subsequent operational management. The operation, which was planned entirely according to European standards, included the special challenges of implementing Chinese product specifications, high added value for by-products and an elaborately designed visitor center with a continuous visitor corridor.

Nutzfläche: 100.000 m² Schlachtkapazität: 650 Schweine / Stunde
Usable floor space: 100,000 m² Slaughter capacity: 650 pigs / hour

Süddeutsche Truthan AG, DE



Neubau eines Puten Schlacht- und Zerlegebetriebes zur Verarbeitung von Mastputen aus nachhaltiger, regionaler Produktion aus Bayern und Baden Württemberg.

New construction of a turkey slaughtering and cutting plant for processing fattening turkeys from sustainable, regional production in Bavaria and Baden Württemberg.

Nutzfläche: 6.000 m² Schlachtkapazität: 1.200 Puten / Stunde
Usable area: 6,000 m² Slaughter capacity: 1,200 turkey / hour



SBAG, Schweiz



Neubau eines Schweineschlachtbetriebes zur Herstellung von Fleischprodukten in höchster schweizer Qualität für die Micarna-Gruppe.

Nutzfläche: 8.200 m² Schlachtkapazität: 360 Schweine / Stunde



Müller Fleisch Gruppe, D



Birkenfeld und Ulm, Deutschland

Diverse Neubau-, Umbau- und Modernisierungsprojekte an den Standorten in Birkenfeld und Ulm.

Auszug aus den Planungsaufgaben: Neubau Fleischmarkt, Neubau Kistenlager und Kistenwäsche, Neubau Schweineschlachtung, Umbau Lebendtierannahme, Umbau Frischfleischverpackungen, Neubau Viehwagenwäsche, Neubau TK-Palettenhochregallager, Neubau Hackfleischproduktion.

Diverse strategische Standortplanungen.

Birkenfeld and Ulm, Germany

Various new construction-, reconstruction- and modernization projects in Birkenfeld and Ulm.

The projects included: New build meat market, new build crates storage, new build pork slaughterhouse, reconstruction of animal stables, reconstruction fresh meat packaging area, new build animal truck wash, new construction of a minced meat production.

Several strategic location plans.

Kazazi Meat, Albanien



Neubau eines Fleisch- und Wurstproduktionsbetriebes in Albanien.

New construction of a meat- and sausage production plant in Albania.

Nutzfläche: 3.700 m² Produktionskapazität: 10t Wurst / Tag

Usable area: 3.700 m² production capacity: 10t sausage / day

Baumann, Kasachstan



Neubau eines Lammfleischproduzenten in Deutschland.

Construction of a new lamb slaughterhouse in Kazakhstan for one of the leading lamb producer in Germany.

Vion Food Group, DE



Für die VION Food Group wurde ohne produktionsunterbrechung der Bestandsbetrieb zu Europas leistungsstärkstem Rinderschlachthof umgebaut und erweitert.

Die Konzeption der Anlage orientierte sich an den Erkenntnissen der amerikanischen Tierwissenschaftlerin Temple Grandin. Bei der Planung der Abläufe und der Materialisierung, wurde das natürliche Verhalten und Empfinden der Tiere nachempfunden und berücksichtigt. Der Betrieb wurde als erster Schlachtbetrieb in Europa vom deutschen Tierschutzbund mit dem Tierschutzlabel „für mehr Tierschutz“ zertifiziert und ausgezeichnet.

For the VION Food Group, the existing plant was converted and expanded into Europe's most efficient cattle slaughterhouse without any production-free days.

The design of the plant was based on the findings of the American animal scientist Temple Grandin. When planning the processes and materialization, the natural behaviour and feelings of the animals were taken into account. The plant was the first slaughterhouse in Europe to be certified and awarded the animal welfare label "for more animal welfare" by the German Animal Welfare Association.

Nutzfläche: 18.000 m² Schlachtkapazität: 140 Rinder / Stunde

Usable area: 18,000 m² Slaughter capacity: 140 cattle / hour



Greisinger GmbH, AT



Einer der bedeutendsten fleisch- und wurstproduzierenden Betriebe Österreichs. Planung für den Umbau und die Erweiterung des bestehenden Produktionsbetriebes in Münzbach.

One of the most important meat and sausage processing company in Austria. Design for the reconstruction and expansion of the existing production plant in Münzbach.



Stockmeyer, DE



Erweiterungsbau zur Erhöhung der Produktionskapazitäten für einen der größten Rohwursthersteller Europas. Der Erweiterungsbau umfasst Reife- und Verpackungsräume sowie Versandbereiche.

Extension to increase production capacity for one of Europe's largest raw sausage manufacturers. The extension includes maturing and packaging rooms as well as dispatch areas.

000 Fleischkombinat, Jubiljenij, Ukraine

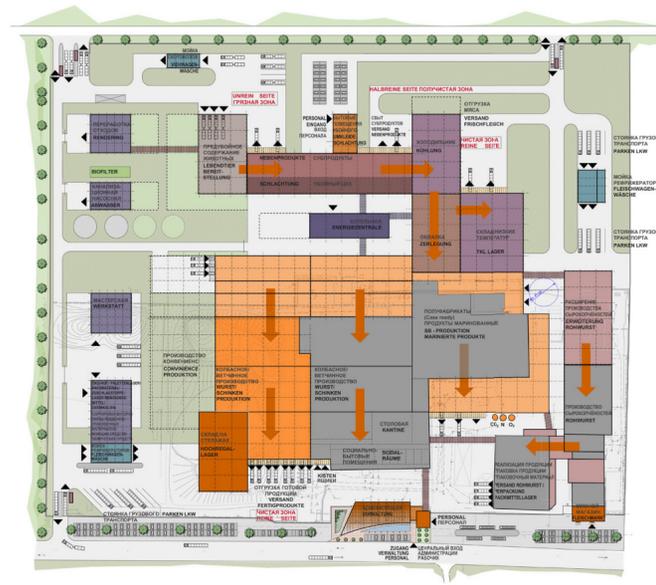


Neuorganisation, Umbau und Erweiterung eines Fleischverarbeitungsbetriebes mit Schlachtung, Zerlegung, Wurstproduktion, Schlachtabfallverwertung und Abwasserreinigung.

Produktionskapazität: 360 Schweine / Stunde 250 t Wurstproduktion / Tag 40 t Rohwurst / Tag 120 t case ready / Tag

Reorganization, conversion and expansion of a meat processing plant with slaughtering, cutting, sausage production, slaughterhouse waste recycling and waste water treatment.

Production capacity: 360 pigs / hour 250 t sausage production / day 40 t raw sausage / day 120 t case ready / day



Perdigão, Brasilien



Produktionskomplex mit klar gegliederten Funktionseinheiten und linearen Prozessabläufen im System „first in - first out“, angegliedert an eine energetische „Spine-Achse“, dem Rückgrat des Betriebes.

Nutzfläche: 100.000 m², Geflügelschlachtung: 16.000 Hähnchen/ Stunde bis zu 280.000 täglich, Schweineschlachtung: 400 Schweine/ Stunde bis zu 5.000 täglich, Zerlegung: 10.000 Hähnchen/ Stunde, 400 Schweine/ Stunde, Wurstproduktionskapazität: ca. 680 Tonnen pro Tag Fleischproduktion, Wurstproduktion, Fertiggerichtproduktion, Gesamtkapazität: 1000 Tonnen/Tag

Usable area: 100.000 m², Poultry slaughterhouse: 16.000 chicken/ h up to 280.000 per day, Pig slaughter capacity: 400 pigs/ h up to 5.000 pigs/ day, Cutting and deboning: 10.000 chicken/ h 400 pigs/ h, Sausage production capacity: approx. 680 tons/ day Meat processing, sausage production, convenience food production, total capacity: 1000 tons/day



Carnex, Serbien



Die Firma Carnex ist führender Hersteller für Fleischwaren in Serbien und beschäftigt über 1.000 Mitarbeiter. Für den Neubau eines hochmoderneren Schlacht-, Zerlege- und Produktionsbetriebes wurde FALKENSTEIN mit einer übergeordneten Masterplanung für die Werksanmeldung auf grüner Wiese beauftragt. CARNEX ist auch in Deutschland bekannt für seine delikaten Produkte wie Kochwürste, geräucherte Produkte, Konservengerichte, Brotaufstriche sowie Convenience Food.

Carnex is the leading manufacturer of meat products in Serbia and employs over 1,000 people. FALKENSTEIN was commissioned with the overall master planning for the new construction of a state-of-the-art slaughtering, cutting and production plant on a greenfield site. CARNEX is also known in Germany for its delicate products such as cooked sausages, smoked products, canned dishes, spreads and convenience food.

Belucky, Thailand



Neubau eines hochmodernen Fleischzerlege- und Produktionsbetriebes für Brüh-, Rohwurstprodukte und Schinkenwaren.

Nutzfläche: 6.700 m² Kapazität: 25 t/ d

New production of a modern and high-performance meat deboning and production plant for cooked and raw sausage products and hams.

Usable area: 6,700 m² capacity: 25 t/ d

ARCHITEKTEN

TECHNOLOGEN

INGENIEURE



BERATUNG

QUALITÄT- UND EFFIZIENZSTEIGERUNG +70 JAHRE ERFAHRUNG

KONZEPTENTWICKLUNG ABWASSER- UND HYGIENEKONZEPTE

PERSONAL- / UND WARENFLÜSSE PROZESSOPTIMIERUNG ÖKOLOGIE

FACHPLANUNG IFS, BRC, ISO, QS ENERGIEOPTIMIERUNG

INTERDISZIPLINÄR BIM METHODE BRANDSCHUTZ NACHHALTIGKEIT

GENEHMIGUNG BAURECHT EU-UND LEBENSMITTELRECHT TIERWOHL ZERTIFIZIERUNG

AUSSCHREIBUNG WIRTSCHAFTLICHKEIT

BAU, TECHNIK UND TECHNOLOGIE

BAUÜBERWACHUNG



ARCHITEKTUR

Mit seiner umfassenden Erfahrung aus der Fleischindustrie entwickeln die Architekten und Ingenieure von FALKENSTEIN die dem Produkt angepasste Gesamtlösung. Die komplexen Projekte erfordern sowohl gestalterisches Können als auch die Beherrschung der ingenieurtechnischen und

konstruktiven Anforderungen. Bei der Planung ist darauf zu achten, dass alle Funktionseinheiten so ineinander greifen, dass die Wege kurz sind und die Ver- und Entsorgung optimal gewährleistet wird. Unsere Leistungen erstrecken sich von der Standortuntersuchung über die koordinierten

Generalplanung bis hin zur Bauleitung und Inbetriebnahme des Projekts. *With its well based knowledge of the meat industry, the FALKENSTEIN architects and engineers, develop a holistic solution adapted to the product. Our services include site inspection and coordinated general planning, site management, taking into*

and mastery of the technical and constructive requirements. In the planning stage it is important to consider that all entities have to be linked in a way that the distances in between them are small and the supply and disposal needs to be guaranteed. Our services include site inspection and coordinated general planning, site management, taking into operation of the project.

ARCHITEKTUR ARCHITECTURE



TECHNOLOGIE

Zur Erfüllung der Hygienestandards müssen einschlägige gesetzliche Bestimmungen der EU, USDA, BRC, IFS und HACCP konsequent berücksichtigt werden. Über die Hygienerichtlinien hinaus sind weitere Qualitätskriterien zur Sicherung eines zertifizierten Betriebsmanagements zu erfüllen.

Diese Anforderungen werden mit unserer technologischen Kompetenz und langjähriger Erfahrung herstellerunabhängig und qualitätsgesichert umgesetzt.

To meet hygienical standards, the appropriate legal regulations of the EU, USDA, BRC, IFS and HACCP are to be taken into consideration consequently. Further quality criteria are established beyond the hygiene guidelines to assure certified operational

management. These requirements are implemented reasonably and with quality assurance, relying on our technical competence and long-standing experience.

TECHNOLOGIE TECHNOLOGY

ARCHITEKTUR ARCHITECTURE

GEBÄUDETECHNIK ENGINEERING

TECHNOLOGIE TECHNOLOGY

PROJEKTMANAGEMENT PROJECT MANAGEMENT

WE CONSTRUCT YOUR FOOD BUSINESS

GEBÄUDETECHNIK TECHNICAL INSTALLATIONS

Bei uns wird seit vielen Jahren erfolgreich in Projektgruppen interdisziplinär unter Einbeziehung von Internet, CAD und EDV in international vernetzten Büros zusammengearbeitet. Die von uns bearbeiteten Aufgaben sind komplex und umfassen neben Architektur, Ausbau und Freianlagen

vor allem auch die betrieblichen und technischen Ausrüstungen, Installationen, Produktionsprozesse, Ver- und Entsorgungsanlagen sowie Abluft- und Abwasserreinigung.

For many years we have been working together successfully as interdisciplinary project teams in our internationally networked offices, using the Internet, CAD and electric data processing. Our assignments are complex and include architecture, finishing, completion and outdoor facilities, but also

the operational and technical equipments, installations, production process, supply and disposal plants as well as purification of exhaust air and waste water facilities.



GEBÄUDETECHNIK

PROJEKTSTEUERUNG PROJECT MANAGEMENT

Komplexe Aufgaben löst man durch Erkenntnis des Wesentlichen, Erarbeitung der „großen Linie“ und einem offenen Blick für das Ganze - auch über die eigenen Bereiche hinaus. In steter Anpassung an sich rasch erneuernde Technologien erfordern Projekte für die Fleischindustrie ganzheitliche Kon-

zepte und eine optimale Koordination. Im Rahmen unserer Generalplanungsleistungen werden Ideen, Wissen, Erfahrung und der persönliche Einsatz aller fachlich Beteiligten in einer Gesamtleistung integriert.

Complex assignments are solved by awareness of the essence, development of a "large line" and an open eye for the bigger picture. In continuous adaptation to quickly changing technologies, projects for the food industry require holistic concepts and optimal coordination. The ideas, knowledge,

experience and the personal commitment to the specialists involved are integrated in one overall performance within the scope of our general-planning services.



PROJEKTSTEUERUNG



Aschwienhof Dieter's Wurstladen, DE



Innerhalb eines bestehenden landwirtschaftlichen Betriebs wurde der Neubau einer Produktionsstätte mit Schlachträumen realisiert. Das Projekt wurde als herausragendes Beispiel für regionale Wertschöpfung und nachhaltiger Landwirtschaft vom Land Hessen gefördert. Der Familienbetrieb hält rund 240 Rinder und 1600 Schweine und vermarktet ca. 80 Prozent ihrer Produkte im eigenen Laden, der Rest wird in regionalen Hofläden und Gaststätten verkauft. Kurze Transportwege, moderne Warteställe und ein tierwohlgerechter Ablauf bieten den Tieren eine stressfreie Umgebung vor der Schlachtung. Die neue Produktionsstätte überzeugt neben dem Tierwohl auch in den Bereichen Hygiene und Energieeffizienz.

A new production facility with slaughter rooms was built within an existing agricultural business. The project was funded by the state of Hesse as an outstanding example of regional value creation and sustainable agriculture. The family business keeps around 240 cattle and 500 pigs and markets around 80 percent of its products in its own store, with the remainder being sold in regional farm stores and restaurants. Short transport routes, modern holding pens and an animal welfare-friendly process provide the animals with a stress-free environment before slaughter. In addition to animal welfare, the new production facility also impresses in terms of hygiene and energy efficiency.



Der Forschungs- und Versuchsschlachthof wurde zur Ermittlung von Leistungsdaten in der bayrischen Schweinemast, wie Fleischqualität, Fleisch-/ Fettanteile, Fütterungsverhalten und Gewichtszunahme bis zum geforderten Schlachtgewicht, im Staatsgut Schwarzenau errichtet. Anhand der Untersuchungen der geschlachteten Tiere werden Rückschlüsse auf die Auswahl und Selektion neuer Zuchtlinien gezogen.

The research and test abattoir was set up at Staatsgut Schwarzenau to determine performance data in Bavarian pig fattening, such as meat quality, meat/fat content, feeding behavior and weight gain up to the required slaughter weight. Based on the examinations of the slaughtered animals, conclusions are drawn for the selection of new breeding lines.



Helwig Handels GmbH & Co. KG, D.



Auf etwa 6.200 qm entstand ein neuer Schlachtbetrieb mit Zerlegung für Schweine. Der betriebliche Ablauf des Schlachthofs reicht von der Anlieferung der Schweine über das Zerlegen bis zur Auslieferung der Fleischwaren. Der Neubau bedingt umfangreiche Möglichkeiten zur Kühlung und Lagerung, notwendiger Zufahren, Erschließungsflächen für Anlieferung und Abtransport und Stallungen.

A new slaughterhouse with pig cutting was built on around 6.200 square meters. The operational process of the abattoir ranges from the delivery of the pigs to the cutting and delivery of the meat products. The new building requires extensive facilities for cooling and storage, necessary access roads, access areas for delivery and removal and stables.

Nutzfläche: 6.200 m²
Schlachtkapazität: 200 Schweine / Stunde,
Kühlkapazität 1.000 Schweine
Zerlegung von 100 Schweine / Stunde

Usable area: 6.200 m²
Slaughter capacity: 200 pigs / hour
Cooling capacity: 1.000 pigs
Deboning: 100 pigs / hour

Hütthaler KG, Österreich



Masterplanung für Österreichs ersten gläsernen Rinder- und Schweine Schlachthof nach Tierwohl-Grundsätzen. Herbert Hütthaler: „Ihre Masterplanung ist nun erfolgreich abgeschlossen und wir sind sehr zufrieden mit dem Endergebnis. Der Masterplan war der Grundstein für die erfolgreiche Schlachthof & Zerlege Umsetzung! Wir haben sehr gerne mit Ihnen gearbeitet und sind sehr dankbar für die perfekte Masterplanung!“

Master planning for Austria's first transparent cattle and pig slaughterhouse based on animal welfare principles. Herbert Hütthaler: „Your master plan has now been successfully completed and we are very satisfied with the final result. The master plan was the cornerstone for the successful slaughterhouse & cutting implementation! We really enjoyed working with you and are very grateful for the perfect master plan!“

Stadtmetzgerei Maucher, Deutschland



Neubau eines modernen, EU-zugelassenen Schweine- und Rinderschlachtbetriebs mit Zerlegung, Produktion und Werkverkauf für eine traditionelle Familien-Metzgerei. Die Tiere kommen von max. 20 km Entfernung und werden direkt von den Bauern zur Schlachtstätte gerbracht.

New construction of a modern, EU-approved pig and cattle slaughterhouse with cutting, production and factory outlet for a traditional family butcher's shop. The animals come from a maximum distance of 20 km and are transported directly from the farmers to the slaughterhouse.



KOKA / CEKIN (Kroatien)



Neubau und Erweiterung eines Verarbeitungsbetriebes zur Herstellung von panierten, gebratenen und Natur-Produkten aus Geflügelfleisch für den Marktführer in Kroatien, die Firma Cekin. Cekin ist die kroatische Bezeichnung für Hähnchenfleisch. Qualitätsstandards wie ISO 9001, SSOP, HACCP, HALAL, IFS wurden bei der Umsetzung des Projektes eingehalten.

Construction and expansion of a processing plant for the production of breaded, fried and natural products made from poultry meat for the market leader in Croatia, Cekin. Cekin is the Croatian name for chicken meat. Quality standards such as ISO 9001, SSOP, HACCP, HALAL, IFS were adhered to during the implementation of the project.

OSI Europe



Eines der größten privat geführten Unternehmen in den USA und führender globaler Anbieter von maßgeschneiderten Lebensmitteln mit Mehrwert für weltweit führende Foodservice- und Einzelhandels-Lebensmittelmarken. Umbau und Erweiterung von Convenience Produktionsstätten in Deutschland und in den Niederlanden.

One of the largest privately held companies in the U.S. and a leading global provider of value-added customized food products to the world's leading foodservice and retail food brands. Reconstruction and expansion of convenience food production plants in Germany and the Netherlands.



Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Deutschland



Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) produziert und verkauft landwirtschaftliche Produkte wie Fleisch, Wurstwaren und Milchprodukte. Ein bestehendes Gebäude wurde zur Herstellung von Würstchen umgeplant. In der Maufaktur wird Biofleisch im noch warmen Zustand und ohne Zusatzstoffe direkt nach der Schlachtung zu Feinkostprodukten verarbeitet.

Produktionskapazität: bis zu 50 T Würstchen / Tag

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) produces and sells agricultural products such as meat, sausages and dairy products. An existing building was converted for the production of sausage tins. In the Maufaktur, organic meat is processed into delicatessen products directly after slaughter while still warm and without additives.

production capacity: up to 50 t cans / day

Lotte Ham, Südkorea



Planungsstudie für die Erweiterung und Optimierung zweier bestehender Fleischverarbeitungsbetriebe im Vergleich zu einer Neubauplanung mit linearem Produktionsfluss. Hierbei erstellte FALKENSTEIN jeweils zwei Varianten zur Neustrukturierung und verglich diese mit einer Neubauplanung bezüglich Produktionskapazitäten und Investitionskosten. Bei allen Varianten wurden stets die Anforderungen der EU und USDA Hygienegerichtlinien berücksichtigt.

Planning study for the expansion and optimization of two existing meat processing plants in comparison to a new construction plan with a linear production flow. FALKENSTEIN drew up two variants for restructuring and compared these with a new construction plan in terms of production capacities and investment costs. The requirements of the EU and USDA hygiene guidelines were always taken into account for all variants.

Bell Food Group AG, Schweiz



NEUBAU Charcuterie Produktionserweiterung Brühwurst, Kochpökelwaren und Integration von neuen Produkten, Betriebsplanung Prozesse, Hygiene, Entsorgung, Material- und Personalwege, Anlagentechnologie, interne Logistik für Rohwaren, Gebinde, Verpackungsmaterial und Hilfsmittel, Energie- und Medienbedarf festgestellt.

Nutzfläche: 100.000 m²
Produktionskapazität: 50 T / Tag

NEW CONSTRUCTION Charcuterie Production expansion of cooked sausage, cooked cured products and integration of new products, Operational planning Processes, hygiene, disposal, material and personnel routes, plant technology, internal logistics for raw materials, containers, packaging materials and aids, energy and media requirements determined.

Usable area: 100.000 m²
production capacity: 50 t / day

Apetito AG, Deutschland



Komplexe Technologien, moderne Maschinen, innovative Herstellungstechniken, sowie spezielle Food-Manufakturen ermöglichen die Fertigung von Produkten so unterschiedlich und individuell wie der Verbraucher und Kunde selbst. Für die Apetito AG wurden mehrere Projekte realisiert. Neben dem Neubau einer Betriebsstätte für tiefgefrorene, fleischliche Halbfertigprodukte mit einer täglichen Kapazität von 57 t auf einer Nutzfläche von 6000 m² wurde ein Tiefkühl-Hochregallager mit 6000 Europaletten Stellplätzen mit automatischen Regalbediengeräten in Rheine umgesetzt, wobei das Lager aus Brandschutzgründen mit reduziertem Sauerstoff betrieben wird. Am Standort Hiltner wurde ein Modernisierungsbauprojekt zur Herstellung von Pfannengerichten geplant.

Complex technologies, modern machinery, innovative processing as well as special food manufacturing make it possible to prepare products as individual as the consumer and client itself. Various projects were realized for the Apetito INC. Besides the new construction of a production facility for deep frozen and semi-ready-products (production capacity of 57 tons/day on an overall production area of 6.000m²) a fully automated freezer high-rack storage facility for 6000 euro-pallets, has been constructed in Rheine. For fire-protection purposes, this storage facility is subject to an oxygen-reduction-regime. In the city of Hiltner, FALKENSTEIN modernized an existing production plant for fry-up meals.



Tiefkühlfrische und gekühlte Menüs und Menükomponenten für Supermärkte und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung wie Krankenhäuser und Schulen, sowie umfassende Verpflegungskonzepte, wie „Essen auf Rädern“ sind die zentralen Bestandteile der Apetito Gruppe. Über 1,3 Millionen Menschen verzehren dabei täglich die Speisen des Unternehmens. Frozen and chilled meals and meal-components for supermarkets and communal feeding institutions such as hospitals and schools, as well as comprehensive catering concepts as „meals on wheels“, are the core-target for the Apetito-group's services and production. More than 1,3 million people are consuming the company's dishes every day.

Generalplanung für die Fleischbranche

General Planning for the meat industry

Qualität und Effizienzsteigerung
increasing quality and efficiency

Simulation (BIM, Digitaler Zwilling)
Simulation (BIM, Digital Twin)

Tierwohl und Nachhaltigkeit
animal welfare and sustainability

Industrie 4.0
Industry 4.0

Energie- und Ressourceneffizienz
Energy and resource efficiency

Intralogistik & Prozesse
Intralogistics & processes

Beratung
Consulting

Gebäudeautomation
Building automation

Fabrikplanung
Factory planning

Materialisierung
Materialisation

Lebensmittelsicherheit
Food Safety

Robotik
Robotics

Hygienic Design
Hygienic Design

Internationale Standards
international standards



IHR PROJEKT, UNSERE PLANUNG

FALKENSTEIN ist ein international tätiges Architektur- und Ingenieurbüro, welches seit über 70 Jahren spezialisierte Planungsleistungen für komplexe Bauvorhaben der Lebensmittelbranche, mit Schwerpunkt Fleischgewinnung und Verarbeitung, erbringt.

Mit über 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern an den Standorten Aulendorf/ Deutschland und Blumenau/ Brasilien kann FALKENSTEIN als leistungsstarkes Generalplanungsbüro auf mehrere Hundert erfolgreich realisierte Projekte für Industrie und Handwerk zurückblicken.

Die Anforderungen an die Planung von lebensmittelverarbeitenden Hygienebetrieben sind anspruchsvoll und erfordern eine abgestimmte und ganzheitliche Betrachtung von Bau, Technik und Technologie zur Entwicklung eines wirtschaftlichen Prozesslayouts.

FALKENSTEIN bietet in jeder Projektphase ein gebündeltes Fachwissen, beginnend mit umfassenden Beratungsleistungen zu Prozessen, Behörden und Lebensmittelrecht über die Erstellung von koordinierten Planungsunterlagen für Gebäude, maschinelle Anlagen, Heizung, Lüftung, Sanitär, Kälte und Elektro, bis hin zur Überwachung der Ausführung durch einen erfahrenen Bauleiter zur Sicherstellung der Qualität.

UNSERE EXPERTISE - IHR ERFOLG

FALKENSTEIN
ARCHITEKTEN+INGENIEURE GMBH

**ARCHITEKTEN
TECHNOLOGEN
INGENIEURE**



Hauptstraße 53 88326 Aulendorf
info@falkenstein.de
Telefon: (+49) 7525 9220 0
www.falkenstein.de