

# Komplizierte Technik wird zum Teil schon erprobt

## Das Edeka-Fleischwerk in Rheinstetten soll im April 2011 in Betrieb gehen / Verzögerung durch harten Winter

Von unserem Redaktionsmitglied  
Ulrich Krawutschke

Unübersehbar reckt sich das neue Edeka-Fleischwerk hinter der Messe in Rheinstetten in die Höhe. Im Juli 2009 war der vorgezogene Baubeginn, im April 2011 soll die Produktion im neuen Werk aufgenommen werden, „etwas später als geplant, aber der lange und harte Winter hat uns Zeit gekostet“, sagt Jürgen Sinn, Geschäftsführer der Edeka Südwest Fleisch GmbH im BNN-Gespräch.

Als erstes waren die Erschließungsstraßen gebaut worden. Auf der großen Baustelle wächst das Werk in Bauteilen empor. Bereits im Innenausbau sind die Bauteile E und D am nördlichen Teil des Geländes, die Logistik und Versand aufnehmen. Entgegengesetzt, im Süden, wo auch die Mitarbeiterparkplätze entstehen, wächst der Bauteil F, wo die Verwaltung, die Sozialräume, die Kantine und der Empfang für die „Gläsernen Produktion“ entstehen. Hier gibt es auch Schulungsräume für eigene Mitarbeiter und die der Kunden, die etwa an den Bedientheken eingesetzt werden. „Wir haben uns aus Servicegründen für Bedientheken entschieden“, sagt Sinn.

Die in der Mitte gelegenen Bauteile A und B sind für Wurst- und Fleischproduktion. Der Bauteil C ist eine viergeschossige Mittelachse von 350 Metern Länge über die unter anderem die Versorgung erfolgt. Auf dieser Achse liegt auch der Weg der „Gläsernen Produkti-

on“, über den ab 2012 Besucher die komplette Fleisch- und Wurstverarbeitung verfolgen können. Zentral gelegen ist auch der Bauteil D der die Technik aufnimmt. Hinzu kommen noch am westlichen Grundstücksrand ein Gebäude für Strom-, Gas- und Wasserversor-

gung, es gibt ein Werkstattgebäude für den Fuhrpark und ein Gebäude mit Becken zur Abwasservorbehandlung. Dort wird das Abwasser ins öffentliche Netz eingeleitet. Für die umfangreiche Begrünung – etwa die Baumbepflanzung am Kutschenweg – läuft die Aus-

schreibung, im Oktober/November erfolgt bereits die Pflanzung, so Jürgen Sinn.

Die Technik, so Betriebsleiter Technik, Uwe Stichnoth aus Rheinstetten, ist hochmodern und teilweise bereits installiert und wird erprobt. Die Kälteanlage (acht Megawatt) arbeitet mit einer Wärmerückgewinnung, die fast zu 100 Prozent den Warmwasserbedarf des Werks deckt. Die Dampfanlage erzeugt zehn Tonnen Dampf pro Stunde und die Elektrik leistet elf Megawatt. Hochmodern, so Sinn, ist auch die Zerlegeanlagen (keine Schlachtung), ebenso die Brät- und Rauchanlagen, die über eine thermische Nachverbrennung verfügen, so dass „nichts nach außen geht“, wie Sinn betont. Hinzu kommen neue Verpackungsmaschinen.

Ein (geordnetes) Wirrwarr von Laufbändern verteilt die Waren und holt oder lagert sie in zwei Hochregallagern. Eines, für Paletten und Kisten – 3 500 Paletten bzw. über 120 000 Kisten, die täglich einmal umgeschlagen werden. Ein zweites Lager ist für Ware in Kartons. Während Paletten und Kisten von Robotern geleitet werden, sind für die Kartons Menschen im Einsatz. Hier wird die Technik bereits erprobt. In der Kommissionierung werden die Bestellungen teils von Hand zusammengestellt und zum Warenausgang transportiert. Zwei Meter pro Sekunde legen die Bänder zurück, ehe schließlich Menschen die Rollwagen zum Lkw bringen.



DIE FÖRDERBÄNDER IM NEUEN EDEKA-FLEISCHWERK in Rheinstetten sind bereits im Probetrieb.

Foto: Alàbiso