

# Vollautomatische Rohrbahnanlage

**2012 beschloss die Megra den Neubau der Fleischzerlegung. 2013 erfolgte der Spatenstich und schon im Februar des Folgejahres konnten die Räumlichkeiten in vollem Umfang genutzt werden. Partner bei der Konzeption und Umsetzung war die Friedrich Sailer GmbH aus Neu-Ulm.**

► **Die Megra**, Metzgergenossenschaft Ravensburg eG, bietet ihren rund 100 Mitgliedern im Geschäftsgebiet Oberschwaben, südliches Allgäu und Südbaden Handelswaren, vor allem Fleisch-Erzeugnisse, technische Ausstattungen und Dienstleistungen an. Sie handelt unter anderem mit frischem Schweine-, Rind- und Kalbfleisch, das aus eigener Zerlegung stammt. Im Februar dieses Jahres, nur gut ein Jahr, nachdem die Entscheidung für den Neubau gefallen war, konnte die neue Fleischzerlegung in Betrieb genommen werden. Betraut mit der Projektplanung und der Umsetzung war die Friedrich Sailer GmbH. In vielen intensiven Gesprächen und mehreren Planungsdurchläufen wurde gemeinsam ein Rohrbahnkonzept entwickelt, das eine intuitive und unkomplizierte Bedienung gewährleistet – trotz eines vollautomatischen Fleisch- und Hakenkreislaufs, der eine komplexe SPS-Steuerung erfordert. Verschiedene Förderer kommen auf circa 300 m Rohrbahnstrecke zum Einsatz. Neben einem automatischen Wiegeförderer, Aufnahme- und Verladeelevatoren sowie diversen Ein- und Auslagerungsförderern wurde eine Vielzahl an Dreh- und Pneumatikweichen in den Räumlichkeiten für die Grob- und Feinerlegung verbaut. Die Kapazität der neuen Zerlegung beträgt etwa 600 Schweinehälften und 40 bis 50 Rinder pro Tag.

## Ausgeklügeltes Fördersystem

Die Abholung und Anlieferung der Fleischteile beziehungsweise der Zuschnitte erfolgt über einen Verlade- und einen Aufnahmeelevator, die bei Bedarf auch zum

Beladen von Metzgereifahrzeugen genutzt werden können.

Direkt nach dem Entladen werden die Schweinehälften und Rinder über einen vollautomatischen Wiegeförderer transportiert, der ein Abwiegen *im laufenden* Prozess ohne jede Verzögerung ermöglicht, während parallel die Weiterförderung in die Kühlräume erfolgt. Für Rinder oder Großvieh gibt es einen eigenen Kühlraum mit Sonderhöhe.

Im Kühlraum für Schweinehälften werden die Waren, je nach Anforderung der Mitarbeiter *im Zerlegebereich*, entweder automatisch eingelagert (beziehungsweise gestapelt) oder direkt über verschiedene Förderer in den Bereich der Fleischzerlegung transportiert. Hier sorgen ein Förderer für die Grobzerlegung und *ein Förderer* für den Transport der feinerlegten Fleischteile für einen reibungslosen und effizienten Arbeitsablauf. Das Vorschneiden der Schweinehälften erfolgt ergonomisch auf Podesten.

Die grob zerlegte Ware wird automatisch zurück in die Kühlräume transportiert und dort zwischengelagert, bis sie von den angeschlossenen Metzgereien zur Weiterverarbeitung in den Handwerksbetrieben abgeholt oder im Rahmen der nächsten Schicht zur Feinerlegung wieder in den Zerlegebereich zurücktransportiert wird.

Auch leere Haken werden automatisch im Kreislauf bewegt oder für die Rückgabe auf einer Leerhakenbahn zwischengelagert.

Insgesamt kommen in der neuen Zerlegung bei der Megra zwölf Förderer – Wiegeförderer, Transportförderer,



Die Schweinehälften werden automatisch im Kühlraum eingelagert oder direkt über verschiedene Förderer in den Bereich der Fleischzerlegung transportiert.



Für die Zwischenlagerung der Teilstücke von Rindern beziehungsweise Großvieh steht in dem Neubau ein eigener Kühlraum mit Sonderhöhe zur Verfügung.



Friedrich Sailer GmbH

**Im Zerlegebereich sorgen ein Förderer für die Grobzerlegung und ein Förderer für den Transport der fein zerlegten Fleischteile für einen reibungslosen und effizienten Arbeitsablauf.**

Einlagerungsförderer, Zerlegeförderer, Leerhakenförderer – sowie ein Aufnahme- und zwei Verladeelevatoren zum Einsatz. Gesteuert wird das System über eine zentrale SPS-Steuerung mit unterschiedlichen Anforderungsterminals im gesamten Arbeitsbereich.

Von Beginn der Planungsphase an wurde großer Wert auf die Optimierung der Personal- und Transportwege sowie auf die ideale Gestaltung und Einrichtung der verschiedenen Arbeitsplätze gelegt. Und diese im Vorfeld festgelegten Anforderungen wurden bei der Ausführung auch konsequent umgesetzt.



Friedrich Sailer GmbH

**Nach dem Entladen laufen die Schweinehälften und Rinder über einen vollautomatischen Wiegeförderer, der ein Abwiegen im Prozess ohne jede Verzögerung ermöglicht.**

## Kurzprofil

Die Friedrich Sailer GmbH, Neu-Ulm, ist seit fast 90 Jahren deutschlandweit als Partner von Fleisch verarbeitenden Betrieben Komplettanbieter für die Planung, Fertigung, Montage und Betreuung von technischen Anlagen wie Rohrbahnen und Hygienetechnik. Aufgrund seiner langjährigen Erfahrungen aus unterschiedlichsten Bereichen bei der Einrichtung von Fleischereien und Schlachthäusern verfügt das Unternehmen über umfassende Kenntnisse und über das nötige Know-how, um Projekte jedes Kapazitätsanspruches gemäß den aktuellen rechtlichen und hygienischen Vorschriften umzusetzen.

Dabei werden sowohl Stalleinrichtungen, Schlachttechnik, Rohrbahn- und Förderer-technik, Zerletechnik, Wägetechnik und Fleischereimaschinen als auch die Entsorgung und Aufbereitung von Nebenprodukten entsprechend der räumlichen Möglichkeiten in die Gebäude integriert und die Arbeitsabläufe bei Um- und Neubauten optimiert. Durch die enge Zusammenarbeit mit Bauherren und Architekten wird ein zügiger Projektlauf gewährleistet.

Die langjährigen Erfahrungen der Projektleiter und Monteure der Friedrich Sailer GmbH sowie die flexible Fertigung des Neu-Ulmer Unternehmens machten eine schnelle und gleichzeitig erfolgreiche Projektrealisation möglich.

[www.friedrich-sailer.de](http://www.friedrich-sailer.de)