

FREITAG  
31. JANUAR 2014

# Badenhop baut Verdens größte Kühltruhe

Fleischwerke investieren mehrere Millionen Euro in modernste Technik / Fläche am Finkenberg

Moderne, energiesparende Technik und ein vollautomatisches System zum Beladen – dies zeichnet das neue Tiefkühlager der Badenhop Fleischwerke aus, das zurzeit im Industriegebiet am Finkenberg gebaut wird.

VON ANDREAS BECKER

**Verden.** Bei der Planung ihrer neuen Tiefkühlager hat die Verdener Firma Badenhop Fleisch nicht nur Wert auf die nötige Größe gelegt, um die täglichen Warenmengen aufnehmen zu können. Wichtig sei vor allem auch ein effizientes Energiemanagement gewesen, das auf möglichst wenig Verbrauch ausgelegt ist, sagt der technische Leiter Klaus Below. Deshalb sollen rund 3000 Quadratmeter Solarzellen auf dem Dach genug Strom produzieren, um

ANZEIGE

WIR RÄUMEN  
UNSER WINTERLAGER!  
REDUZIERT ...

**50%**

Anne E. Moden

M. Eicken-Sauer • Oberstr. 42  
Achim • Tel./Fax 04202-524464

die Kühlanlage im Sommer und an sonnigen Wintertagen betreiben zu können.

„Außerdem werden die Isolierpaneele ein Drittel dicker ausgelegt als erforderlich“, ergänzt Below. Dadurch soll der Energieverbrauch gesenkt werden, die gute Isolierung führt nach Angaben von Below dazu führen, dass die Kühlanlage nur zehn Stunden am Tag laufen muss. „Das senkt den Verbrauch und letztlich unsere Kosten“, ergänzt Prokurist Lüder Meyer, der im Unternehmen für das Transportmanagement zuständig ist.

Standort für die neue Kühlhalle ist ein 25000 Quadratmeter großes Grundstück im Industriegebiet am Finkenberg. Zwar habe die Nähe zur Autobahn bei der Auswahl durchaus eine Rolle gespielt, der eigentlich Grund für das Ausweichen sei jedoch gewesen, dass am Standort Röntgenstraße keine Erweiterungsmöglichkeiten bestehen. „Die Möglichkeiten hier sind erschöpft“, sagt Lüder Meyer. „Und wir müssen bauen, denn unsere anderen Kühlager



Im Industriegebiet am Finkenberg baut die Firma Badenhop ein neues Tiefkühlager: Im Oktober soll es voraussichtlich in Betrieb genommen werden. Die Technik ist für einen geringen Energieverbrauch ausgelegt.

FOTO: BJÖRN HAKE

sind nicht mehr zeitgemäß.“ Der Bau ist schon fortgeschritten: Das Regalsystem ist fast fertig, die Arbeiten an der Fassade haben bereits begonnen. Ende Mai/Anfang Juni wird die Anlage getestet. Below rechnet damit, dass die Kühlhalle im Oktober in Betrieb genommen werden kann.

Herzstück der Anlage ist neben der Tiefkühlung auf minus 25 Grad Celsius das automatisierte Transportsystem für die Regale. In diesen ist Platz für 15000 Paletten. „Bis zu 90 Paletten können pro Stunde raus- und reimportiert werden“, erzählt Lüder Meyer. Jede Einheit ist mit rund 1000 Kilo beladen. Badenhop liefert europaweit die Rohware für die Tiernahrungsindustrie. Verarbeitet werden

Schlachtnebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind. Für den Transport sind 70 Spezialfahrzeuge mit Kühlung im Einsatz, so Lüder Meyer.

Das neue Tiefkühlager ist 30 Meter breit, 100 Meter lang und hat eine Höhe von 30 Metern. Der Rauminhalt beträgt 90000 Kubikmeter. Insgesamt hat das Unternehmen eine Einfrierkapazität von bis 400 Tonnen pro Tag. Das Fleisch wird von Schlachtereien aus Deutschland und den Benelux-Staaten angeliefert, auf dem Betriebsgelände an der Röntgenstraße verarbeitet und per automatischem Shuttle ins Tiefkühlager transportiert. Von dort aus wird es zu Tiernahrungsherstellern in ganz Europa ausgeliefert.

Auch das Beladen der 15 Lkw pro Tag mit jeweils 24 Tonnen tiefgefrorenem Fleisch erfolgt künftig durch ein vollautomatisches Fördersystem. „Der Lkw fährt rückwärts an die Rampe und wird per Förderband in 2,5 Minuten beladen“, sagt Klaus Below. Insgesamt produziert Badenhop 400 Tonnen Fleisch täglich.

Neben dem tiefgefrorenem Fleisch als Grundlage für Tiernahrung, stellt das Unternehmen in eigenentwickelten Trocknungsverfahren Spezialmehle her. Die Firma hat eine lange Tradition. Bereits 1871 gründete Johann Hinrich Badenhop ein Viehhandelsgeschäft, 1914 folgte ein Fleischwarengeschäft, die Fleischwerke existieren seit 1960.