

Im Juli 2009 soll einer der modernsten Schlacht-Zerlege- und Produktionsbetriebe Afrikas in Betrieb gehen: Tiko auf Madagaskar, einem der ärmsten Länder der Welt. Die Redaktion sprach mit dem deutschen Projektmanager Christian Falkenstein über die Hintergründe und das Konzept.



AKTIONSPLAN für die ENTWICKLUNG

Um die wirtschaftliche Entwicklung des Inselstaates voranzutreiben, hat der amtierende Präsident, Marc Ravalomanana, einen Regierungsplan entworfen. „MAP“ soll bis 2012 umgesetzt werden und sieht unter anderem die Verdoppelung der Lebensmittelproduktion vor. Der Grundstein dieses Vorhabens soll nun durch den Neu- und Umbau des seit zehn Jahren stillgelegten Schlacht- und Zerlegebetriebs Tiko, nahe der Hauptstadt Antananarivo, gelegt werden. Hierfür wurde Falkenstein Projektmanagement beauftragt, das seit April dieses Jahres an der Konzeption arbeitet.

Herr Falkenstein, welche Situation fanden Sie vor?

Einen Schlachtbetrieb, der für den Standard eines Ent-

wicklungslandes sehr gut ausgestattet war. Der Betrieb bestand aus getrennter Rinder- und Schweineschlachtung, einer Schlachtabfallverwertung (SAV), Sanitätsschlachthaus, Kühlhäuser, Wasserreservoir, einer Abwasserbeseitigungsanlage sowie Wohnungen für die Mitarbeiter – Bausteine, die man dort nicht unbedingt zu jener Zeit vermutet hätte.

Für welches Konzept haben Sie sich entschieden?

Nach Absprache mit dem Auftraggeber sind wir zu dem Ergebnis gekommen, dass die bestehenden Module soweit als möglich in die neue Konzeption integriert werden sollten. Die Aufgabenstellung war also, die Schweine- und Rinder- sowie eine Schafschlachtung als auch die neue Convenience-, Konserven-

PLAN OF ACTION for DEVELOPMENT

One of the most modern abattoir, cutting and production facilities in the whole of Africa is set to open in July 2009: Tiko in Madagascar, one of the poorest countries in the world. The editorial office spoke to the project manager Christian Falkenstein about the background and the concept.

In order to push ahead with the economical development of his island state, the incumbent president Marc Ravalomanana has come up with a governmental plan. "MAP" is to be implemented by 2012 and one of its aims is to double food production. The foundation stone for this plan is to be laid in the form of the rebuilding and the renova-

tion of the Tiko abattoir and cutting plant close to the capital Antananarivo, which has been closed down for the past ten years. To this end, Falkenstein Projektmanagement was commissioned to work on this concept, which it has been doing since April of this year.

Mr Falkenstein, what was the situation like there?



Tiko ist der Grundstein für das Entwicklungsprojekt von Marc Ravalomanana / Tiko is the basis for the development project of Marc Ravalomanana

und Wurstproduktion, SAV und Kläranlage in das vorhandene System zu integrieren und möglichst wenig Gebäude abzureisen. Um Platz zu bekommen, wurden angrenzende Reisfelder aufgefüllt. Darauf wird der neue Produktionsbetrieb für Konserven, Convenienceprodukte sowie Wurst entstehen. Rinder- bzw. Schaf- und Schweineschlachtung inklusive der Zerlegung werden jeweils in einem eigenen Gebäude untergebracht. Über eine Fleischbrücke gelangt das Fleisch in den neuen Produktionsbetrieb. Die alte SAV wurde zur Energiezentrale. Das Verwaltungsgebäude entsteht neu. Der Schweinestall wird versetzt und das alte Schlachthaus für Nebenprodukte und Sozialbereiche umfunktioniert.

Der Kauf des alten Schlachtbetriebs wurde auch durch die ansässigen Veterinäre forciert. Inwieweit sind Sie deren Forderungen nach mehr Fleischhygiene nachgekommen?

Der Betrieb wird unseren Hygienenormen entsprechen und ist in allen Bereichen modern. So sind der reine und unreine Bereich streng getrennt. An allen kritischen Punkten gibt es Hygieneschleusen. Es herrscht eine durchgängige Kühlkette. In der Zerlegung und in der Produktion ist vieles bereits automatisiert, und die Kälteanlage wird mit Ammoniak betrieben.

Sind solche Standards in einem Entwicklungsland, wie Madagaskar es ist, denn notwendig?

Ja, auf jeden Fall. Die Veterinäre sind sehr gut ausge-

bildet und setzen sich für bessere Hygienebedingungen im Fleischbereich ein. Derzeit muss noch sehr viel importiert werden, z. B. die komplette Haustechnik, auch mangelt es an ausgebildeten Metzgern, die in modernen Schlachtlinien und Wurstproduktionen arbeiten können. Nun heißt es zunächst einmal, kompetente Arbeitskräfte für den Aufbau zu finden und später für die Produktion. Mit dem Bau wurde bereits begonnen. Man darf aber auch nicht vergessen, dass dieses Projekt wichtig für die Fortentwicklung des Landes ist. Der Betrieb wird 380 Personen beschäftigen können. In erster Linie soll er die heimische Bevölkerung sowie die 30.000 Beschäftigten eines nahe gelegenen Bergwerks mit Fleisch und Fleischprodukten versorgen. In den nächsten Jahren soll dann insbesondere Rindfleisch exportiert werden – z. B. nach Mauritius, Seychellen oder den Mittleren Osten.

Nach erfolgreicher Umsetzung des Projekts: Wie sieht die Fortentwicklung aus?

Madagaskar hat 22 Bundesstaaten. Geplant ist, dass jeder einen solchen Schlachtbetrieb bekommen soll. Hierfür wird auch die Rinderzucht ausgeweitet. Im Süden des Landes beginnt man bereits damit. Durch die geografischen und klimatischen Gegebenheiten kann sich dieser Staat insbesondere im landwirtschaftlichen Bereich ökonomisch entwickeln. Marc Ravalomanana hat dies erkannt und den richtige Weg eingeschlagen.

Danke für das Gespräch. bew

I found an abattoir which, for standard of a developing country, was well equipped. The plant comprised one separate cattle and pig slaughtering line, one waste recycling line, one abattoir for slaughter of sick animals, refrigerated stores, one water reservoir and one waste-water treatment facility as well as housing for the employees.

Which concept did you decide on then?

Following consultation with the client, we decided that the existing modules should be integrated into the new concept as far as was possible. Hence, the task involved integrating the pig, cattle and sheep slaughtering facilities and the new production of convenience, preserved and sausage products, the waste recycling and the sewerage facility into the existing system and to tear down as few buildings as possible. To gain extra space, adjacent rice fields were filled in. This is where the new produc-

tion facility for preserved, convenience and sausage products will be. The cattle/ sheep and pig slaughtering line including the cutting line will each be housed in its own, independent building. The meat will be transported via a meat bridge to the new production facility. The old waste recycling facility will become a centralised energy facility, and the administration building will be built from scratch. The pigsty will be moved and the old abattoir will be converted, used for by-products and workers' rooms.

The purchase of the old abattoir was also encouraged by local vets. To what extent have you complied with their demand for increased meat hygiene?

The plant will comply with our hygiene standards. The clean and non-clean areas are strictly separated. There are hygienic sluices at all critical points. A continuous refrigeration chain is guaranteed. Many of the processes in the cutting and the production departments have already been automate.

If this project is successfully realised, how will development progress?

Madagascar has 22 states. The idea is for each state to have such an abattoir of its own. To this end, cattle farming will also be expanded. Marc Ravalomanana is aware of this, and has taken the right course. Mr Falkenstein, I would like to thank you for the interview. bew

BANDSÄGEN



KOLBE

KOLBE GmbH Nirotechnik-Maschinenbau
Gewerbestraße 5 • D-69275 Eichingen
Telefon: +49(0) 73 08 / 96 10-0
Telefax: +49(0) 73 08 / 96 10-98
e-mail: info@kolbe-foodtec.com

www.kolbe-foodtec.com