



Projektqualität durch Gesamtplanung

Geballtes Wissen für die Fleischwirtschaft

Seit über 40 Jahren werden im oberschwäbischen Aulendorf Fachplanungen für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie erbracht.

Das spezialisierte Architektur- und Ingenieurbüro Falkenstein hat sich einen Namen erarbeitet, der weit über die Landes- und Europagrenze hinweg bekannt ist. Mehr als 300 erfolgreich realisierte Projekte für namhafte Lebensmittelproduzenten im In- und Ausland stehen auf der Referenzliste des Generalplaners und veranschaulichen dessen Leistungsfähigkeit.

Das Fachwissen, welches sich über Jahrzehnte im Büro Falkenstein angesammelt hat, ist enorm und wird auch heute noch ständig weiterentwickelt. Nicht nur bezüglich Innovationen am Bau

sondern auch hinsichtlich verschiedener Fleischverarbeitungstechnologien bleiben die Fachplaner auf dem Laufenden und bilden sich kontinuierlich fort.

Inzwischen wird das Büro in zweiter Generation von Simone Falkenstein, der Tochter des Firmengründers,

Josef Falkenstein geführt. Die 37-jährige Architektin hat ihre Ausbildung an der eidgenössischen technischen Hochschule (ETH) in Zürich absolviert, welche zu den renommiertesten Universitäten weltweit zählt. Seit 2003 leitet sie das Büro Falkenstein, Architekten und Ingenieure mit Sitz im ober-

schwäbischen Aulendorf als freie Architektin. Sie bildet zusammen mit ihren Brüdern Christian und Michael den Kopf der Falkenstein Gruppe, die mit insgesamt vier Gesellschaften im In- und Ausland Fachplanungen für die Lebensmittelindustrie erbringt.

Das 50-köpfige Team setzt sich aus Architekten, Ingenieuren, Technologen und weiteren Fachkräften zusammen. Die überwiegend langjährigen Mitarbeiter sind seit Jahrzehnten größtenteils für die Fleischwirtschaft tätig und tragen durch ihr Fachwissen erheblich zum Erfolg des Unternehmens bei.



Das Fachplanungsbüro ist auf insgesamt vier Geschossen untergebracht.

Das Architektur- und Ingenieurbüro Falkenstein erbringt koordinierte Gesamtplanungen für Projekte der Fleischwirtschaft im In- und Ausland. Der Hauptsitz des Unternehmens ist in Aulendorf/ Süddeutschland. Eine weitere Niederlassung befindet sich in Blumenau/ Brasilien. ■

Herausforderung Brasilien

Eines der größten Auslandsprojekte, das von Falkenstein ganzheitlich geplant und umgesetzt wurde, ist der Bau für die brasilianische Perdigão-Gruppe in Rio Verde im Bundesstaat Goiás. Auf einem 20 Hektar großen Grundstück wurde ein Schlacht-, Zerlege- und Produktionsbetrieb für Schweine- und Geflügelfleisch mit einer Nutzfläche von 100.000 m² und einer Investitionssumme von 130 Mio. US\$ errichtet.

Seit der offiziellen Einweihung durch den brasilianischen Präsident Lula im Frühjahr 2003 hat sich der Betrieb kontinuierlich weiterentwickelt und um ca. 30.000 m² vergrößert. Für die Planung wurde von einem



Perdigão: Schon während der Planung des komplexen fleischverarbeitenden Betriebes wurden die zukünftigen Erweiterungsoptionen angedacht und die Werksinfrastruktur entsprechend ausgelegt.



Friedrich Liesche vom Generalplanungsbüro Falkenstein bespricht die Erweiterungen mit dem technischen Leiter in Rio Verde, Brasilien.

täglichen Produktionsvolumen von 680 Tonnen ausgegangen, heute werden bereits über 1.000 Tonnen Wurst- und Convenienceprodukte für den Weltmarkt hergestellt.

Ein schlüssiges Grundkonzept mit bereits angedachten Erweiterungsflächen machte das enorme Wachstum problemlos möglich. So hat sich die Mitarbeiterzahl von 3.000 auf 8.000 fast verdreifacht und die heutige Schlachtleistung von 420.000 Hähnchen und 7.000 Schweinen am Tag beträgt 50 % bzw. 75 % mehr als die Kapazitäten bei Inbetriebnahme vor nicht einmal 10 Jahren. Ein TK-Hochregallager mit 12.000 Paletten-Stellplätzen ist des Weiteren hinzugekommen.

Seit der Fusion der beiden Branchenriesen „Perdigão“ und „Sadia“ wird das Unternehmen unter

Wurst- und Convenience-Produkte, wie hier Frankfurter und Lasagne, gehören zum Sortiment von Brasil Foods.



Komplexe innerbetriebliche Abläufe müssen gemeistert werden.

dem Namen „Brasil Foods“ geführt und gehört nun zu den größten Lebensmittelproduzenten der Welt. Während des letzten Besuches bei Brasil Foods durch ein Falkenstein-Team im Juli diesen Jahres fand der Firmenchef des Nahrungsmittel-Giganten lobende Worte für den Planungspartner aus Deutschland: „You did a very good job for us in Rio Verde!“ Eine solche Anerkennung der Leistung ist Motivation für die Zukunft. ■



Aktuelle Bauherren



Schon früh hat der spezialisierte Architekt Josef Falkenstein begonnen ins Ausland zu expandieren, um auch dort sein Fachwissen anzubieten. Heute

profitiert das Team um Simone Falkenstein von den aufgebauten Kontakten und den weltweit realisierten Referenzen. „Das Vertrauen unserer Auftraggeber gewinnen wir dann, wenn wir unser Fachwissen und unsere Leistungsfähigkeit anhand von erfolgreich realisierten Projekten veranschaulichen“, erklärt die Unternehmerin, die das Generalplanungsbüro zusammen mit Christian Falkenstein in den letzten Jahren noch weiter ausgebaut und neue Tätigkeitsfelder erschlossen hat. So sind sie heute neben der Fleischindustrie auch für andere Lebensmittelbranchen wie die Milchverarbeitung, Getränkeindustrie, Teigwarenherstellung sowie die Convenience- und Fertiggerichtproduktion erfolgreich tätig.

Auf allen fünf Kontinenten hat Falkenstein Referenzen vorzuweisen. Die Weltkarte, die im Besprechungsraum des modern ausgestatteten Büros hängt, veranschaulicht wie gefragt die Spezialisten aus Süddeutschland sind. Jedes aktuelle Projekt wird durch ein Fähnchen markiert. Australien als lange fehlender Kontinent ist gerade erst dazu gekommen. Hier wird für ein großes deutsches Unternehmen eine Betriebsstätte in Sydney geplant.

Weitere richtungsweisende Betriebe entstehen derzeit in Buenos Aires, Argentinien sowie in der russischen Republik Tatarstan. Beim letzteren handelt es sich um einen Schlacht-, Zerlege- und Produktionsbetrieb für Roh- und Brühwurst, sowie einer erweiterbaren

Convenience-Linie mit einer Gesamt-Tagesleistung von 60 Tonnen. Im angestrebten Hygienestandard kann sich der russische Betrieb durchaus mit vorbildlichen Unternehmen hierzulande vergleichen.

Neue Kunden durch Weiterempfehlung

Neben der Generalplanung für internationale Projekte schätzt es Simone Falkenstein ganz besonders, dass nach der Wirtschaftskrise im vergangenen Jahr auch wieder vermehrt Unternehmen aus Deutschland und den angrenzenden Nachbarländern zu den Auftraggebern der Falkenstein Gruppe gehören. Von einigen wurde das Fachplanungsbüro Falkenstein schon mehrmals beauftragt und aufgrund guter Leistung weiterempfohlen.



Besprechung der Betriebstechnik eines Neubauprojektes in Bangkok, Thailand.

Energiekosten senken – Berücksichtigung der DIN EN 16001 in der Praxis

Die Ernährungsindustrie belegt unter den Branchen des verarbeitenden Gewerbes in Deutschland einen vordersten Platz hinsichtlich des Energieverbrauchs. Die Bundesregierung hat mit der im Juli 2009 in Kraft getretenen Norm EN 16001 einheitliche Kriterien für ein Energiemanagement zur Senkung der CO₂-Emissionen aufgestellt. Von großer Bedeutung für die Fleischindustrie ist daher der rationelle Energieeinsatz und die ökonomisch möglichen Energieeinsparpotenziale zu nutzen.

Um diesem gerecht zu werden, hat sich Falkenstein neben der baulichen Fachplanung auch im Bereich des wirtschaftlichen Energieeinsatzes positioniert und kann die

jeweiligen Auftraggeber hinsichtlich dieser Problemstellung mit Energiestudien unterstützen, die den Unternehmen als Leitfaden zur Energieoptimierung dienen.

In der ersten Phase der Bearbeitung werden systematische Analysen des Bestandsbetriebes durchgeführt, indem ein Spezialistenteam von Falkenstein über mehrere Tage hinweg die Vorortsituation untersucht und aufnimmt. Danach erfolgt eine Bewertung der Ist-Situation mit Lösungsvorschlägen zur Energieoptimierung. In einer Informationsveranstaltung werden dann dem Bauherrn die Inhalte, die notwendigen Arbeitsschritte und der Zeitplan zur Umsetzung einer energieoptimierten Lösung vorgestellt.



Eine koordinierte Bau- und Fachbauleitung sorgt dafür, dass die geplante Qualität auch umgesetzt wird.

nungsbüro Falkenstein projektiert. Auch viele Mittelständler und Familienbetriebe greifen gerne auf die Erfahrungen der Aulendorfer zurück. So konnten in den letzten Jahren über 20 Handwerksbetriebe fachkompetent geplant und realisiert werden. Gerade mittelständische Unternehmen sind auf eine gute,

kostengünstige Ausführung ihres Bauvorhabens angewiesen.

Eigene Haustechnik-Abteilung

Eine wichtige Errungenschaft der letzten Jahre war die Vergrößerung der büroeigenen Haustechnikabteilung bei Fal-

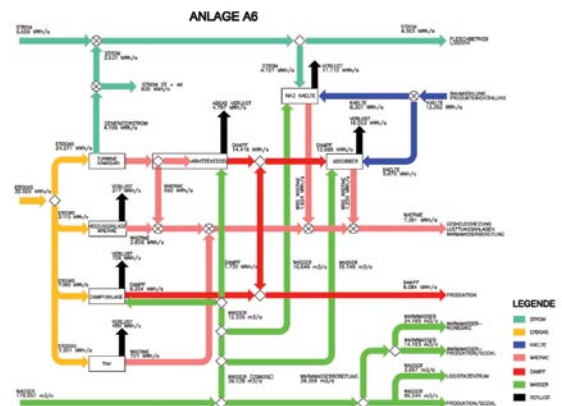
Neben Projektbearbeitungen für private Unternehmen der Großindustrie in Norddeutschland, Kulmbach und Ulm wird derzeit auch für die öffentliche Hand in Biberach, Hartheim und Boxberg geplant.

Beim zuletzt genannten Bauvorhaben handelt es sich um die Landesanstalt für Schweinezucht des Landes Baden Württemberg. Das Gesamtprojekt „Boxberg“ hat ein Volumen von ca. 25 Mio. Euro und versteht sich als Bindeglied zwischen Wissenschaft und Wirt-

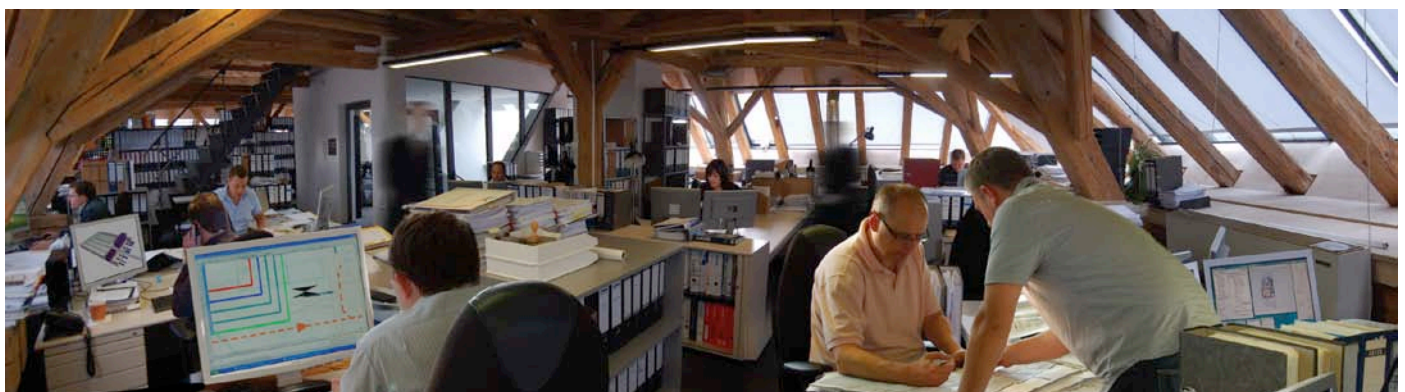
schaft. Auf dem 16 ha großen Areal werden konventionelle und alternative Haltungverfahren für die Ferkelerzeugung und Mast erprobt und getestet, damit die Schweinehalter aus Baden Württemberg auf den europäischen Märkten mithalten können. Falkenstein wurde damit beauftragt, den Forschungsschlachthof der Anlage zu planen.

Handwerk hat goldenen Boden

Doch nicht nur Industriebetriebe werden vom Generalpla-



Anhand von Energiefluß-Schemata wird dargestellt, wie und in welchen Mengen die unterschiedlichen Energien innerhalb des Betriebes fließen.



In Großraumbüros bilden Architekten, Ingenieure und Lebensmitteltechnologe projektbezogene Planungsteams

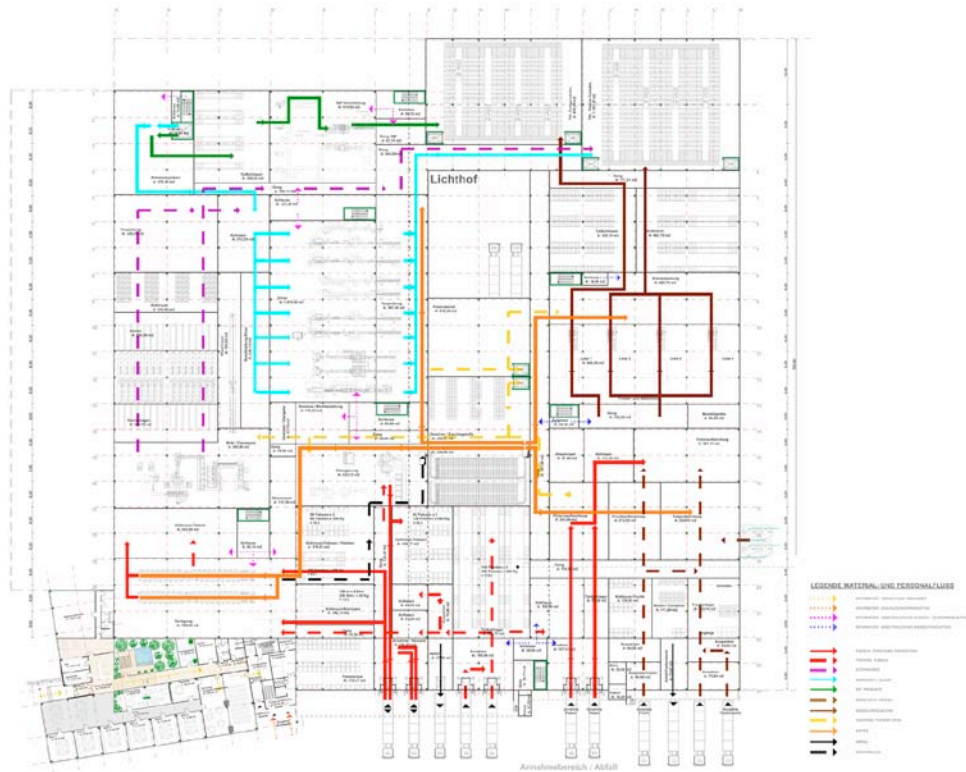
kenstein. Schon immer gehörte die Planung der technischen Gebäudeausrüstung neben der Architektur und der technologischen Fachplanung zum Leistungsangebot des spezialisierten Büros. Die Nachfrage nach einer koordinierten, ganzheitlichen Planung aller Bereiche war und ist groß. Durch eine abgestimmte Haustechnikplanung der Gewerke Heizung, Lüftung, Sanitär, der Kältetechnik und der Elektroversorgung werden Konflikte in der Trassenführung vermieden. Möglichst kurze und optimierte Trassenführungen sparen nicht nur Gebäudevolumen und Material sondern reduzieren auch die Montagezeiten und in der Folge die betriebliche Wartung. Einsparungen die sich in der Amortisation und in der Wettbewerbsfähigkeit eines neuen Betriebes entscheidend auswirken.

Architektur, Technik und Technologie sind bei einem fleischverarbeitenden Betrieb gleichwertige Planungsdisziplinen, die untrennbar ineinandergreifen und von Falkenstein unter einem Dach bearbeitet werden.

Neu im Portfolio: Energiestudien

Neu hinzu gekommen ist die eigenständige Entwicklung von Energiekonzepten zur Optimierung des Verbrauchs. Durch die ständig steigenden Energiekosten erlangen diejenigen Betriebe einen Wettbewerbsvorteil, die durch Unterstützung von Fachleuten ihre Betriebskosten senken können. Genau diesen Vorteil eröffnet Falkenstein seinen Kunden durch die Erstellung von Energiestudien.

Planungen für die Fleischindustrie sind besonders anspruchsvoll



Material-, Produktions- und Personalflüsse bestimmen wesentlich die funktionale Planung.

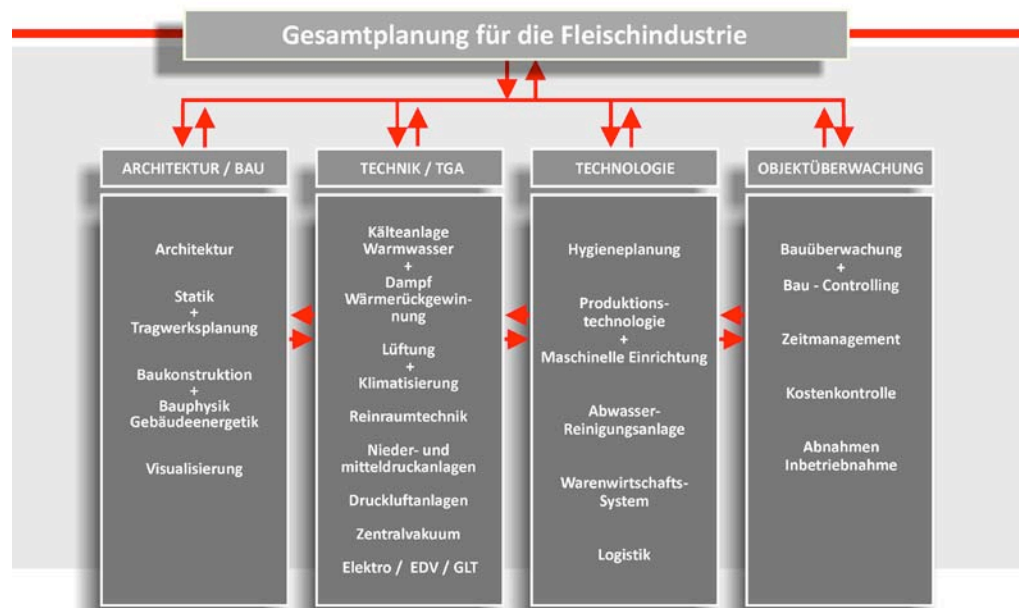
da man ökonomischen, hygienischen und bauphysikalischen Anforderungen gerecht werden muss. Die funktionalen Zusammenhänge sind komplex und die optimale Anordnung unterschied-

lichster Funktionen erfordert eine durchdachte Gesamtplanung.

Vor allem aber müssen es die Fachplaner beherrschen, auf mehreren Ebenen gleichzeitig

zu denken. Denn erst das perfekte Zusammenspiel von Architektur, Technik und Technologie ergibt eine optimal funktionierende und wirtschaftliche Einheit.

Leistungsangebot



Alle wesentlichen Planungs- und Bauleistungen werden von Falkenstein abgedeckt.

Chronologie eines strukturierten Planungsablaufes

1. Grundlagenermittlung

· Bei Neubauten:

Standortuntersuchung hinsichtlich Größe, Lage, Bodenbeschaffenheit, Nachbarschaft, Wind- und Himmelsrichtung, Klima, Medienversorgung, Straßenanbindung, etc.

· Bei Um- oder Erweiterungsbauten:

- Bestandsaufnahme, Untersuchung der Bausubstanz + Analyse
- Erstellen eines Anforderungskatalogs mit den Zielvorgaben des Bauherren zur Qualitätssicherung
- Fixieren eines Funktions-, Raum- und Kapazitätenprogramms
- Abklären der landesspezifischen Genehmigungsverfahren
- Aufstellen und Freigabe des Investitionsrahmens
- Erstellen eines Terminplans

2. Vorplanung oder Masterplan

- Analyse der Grundlagenermittlung
- Erarbeiten eines Planungskonzeptes unter Berücksichtigung von alternativen Lösungsmöglichkeiten
- Planung im Hinblick auf zukünftige Erweiterungen unter optimaler Ausnutzung des Grundstücks
- Vorverhandlungen mit Behörden hinsichtlich Genehmigungsfähigkeit
- Darstellen der Projektkosten in einer Kostenschätzung

3. Entwurfsplanung

· Weiterentwicklung der Entscheidungen aus der Vor-/ Masterplanung unter Berücksichtigung funktionaler, technischer, bauphysikalischer, wirtschaftlicher, energiewirtschaftlicher und gestalterischer Anforderungen bis zum vollständigen Entwurf

4. Genehmigungsplanung

· Erarbeitung der Vorlagen für die nach öffentlichen-rechtlichen Vorschriften erforderlichen Genehmigungen oder Zustimmungen (Bau- und Arbeitsplatzschutzgesetz, TA-Luft, Abwasser- und Bodenschutzgesetz, BImSchG - Bundesimmissionsschutzgesetz), Gutachten für Boden und Lärm

5. Ausführungsplanung

- Endgültige, vollständige Darstellung des Projektes mit allen für die Umsetzung notwendigen Ausführungs- und Detailzeichnungen
- Integrieren der Aufstellungs- und Montagepläne der jeweilig beauftragten Maschinenlieferanten
- Koordination und terminliche Überwachung der Leistungen der Lieferanten in der Gesamtplanung

6. Ausschreibungen

- Ermitteln und Zusammenstellung der Mengen als Grundlage für das Aufstellen von Leistungsbeschreibungen für Bau, Technik und technologische Einrichtungen
- Internationale Ausschreibungen bezüglich Schlacht-, Zerlege- und Produktionstechnologie um alle bedeutenden Lieferanten zur Abgabe von Angeboten einzuladen

7. Mitwirkung bei der Vergabe

- Einholen, Prüfen und Bewerten der Angebote
- Erstellen eines Preisspiegels mit Kostenanalyse
- Verhandlungen mit Bietern
- Erstellung eines Kostenanschlags aus Einheits- oder Pauschalpreisen der Angebote

8. Bauleitung

- Überwachung der Ausführung auf Übereinstimmung mit: Baugenehmigung, Ausführungsplanung, Leistungsbeschreibungen, Vorschriften und allgemein anerkannten Regeln der Technik
- Aufstellen und Überwachung des Bauzeitenplans
- Abnahme der Bauleistungen und Maschinen-Montageleistungen unter Feststellung von Mängeln
- Rechnungsprüfung und Überwachung der Beseitigung von Mängeln
- Abnahme durch internationale Kommissionen, wie z.B. EU und USDA hinsichtlich Exportzulassungen
- Kostenfeststellung und Übergabe des Objektes einschließlich der Zusammenstellung der erarbeiteten Dokumente



Beim Entwerfen eines fleischverarbeitenden Betriebes sind neben dem Bauwerk, die Medienversorgung und die technischen Installationen, Abwasser- und Abfallentsorgung vor allem auch die Transport- und Fördereinrichtungen sowie die Schlacht- Zerlege- und Produktionstechnologien gleichermaßen zu berücksichtigen.

Desweiteren bestimmen die Material-, Produktions- und Personalflüsse ganz wesentlich die Planung. Die Räume müssen exakt auf die jeweilige Bestimmung angepasst sein und gleichzeitig so positioniert werden, dass internationale Hygienevorschriften erfüllt und Erweiterungen möglich sind.

Eine flexibel ausgelegte Gebäudestruktur ermöglicht es, auf eventuelle Veränderung am Markt, Änderung des Konsumverhaltens oder neue Produktionslinien zu reagieren, ohne dass ganze Funktionseinheiten inklusive der verbundenen Technik und Technologie teuer eliminiert oder versetzt werden müssen.

Anspruchsvolle Planungsanforderungen

Die Fleischwirtschaft stellt aufgrund Ihrer Komplexität ganz besondere Anforderungen an den Bau. Kälte, Hitze, Wasser, chemische Reinigungsmittel sowie mechanische Belastung treffen geballt aufeinander und können Schäden verursachen. Auf all diese Einflüsse muss mit der Fachplanung reagiert werden. So kommen nur spezielle Böden für die jeweiligen Hygienebereiche zum Einsatz, je nach Funktion werden unterschiedliche Türen verwendet und die Paneelwände werden mit entsprechenden Detailausführungen vor mechanischer Beschädigung geschützt, um nur wenige Beispiele zu nennen.



Das Team Falkenstein: Langjährige erfahrene Mitarbeiter und junge Kollegen mit neuen Ideen – eine erfolgreiche Mischung.

Der Produktionsprozess muss unter Einhaltung strengster Hygienevorschriften funktionieren. Die Bildung von Kondensat, Pfützen oder gar Schimmel aufgrund falscher Materialauswahl wäre fatal für einen laufenden Betrieb.

Doch nicht nur die richtige Anwendung von Baumaterialien ist ausschlaggebend für eine langfristige Hygienesicherheit und damit Produktqualität. Auch die Personalführung innerhalb des

fleischverarbeitenden Betriebes spielt diesbezüglich eine entscheidende Rolle. Um eine mögliche Verschleppung von Keimen zu verhindern müssen die Personalwege der Mitarbeiter aus unterschiedlichen Produktionsbereichen konsequent getrennt werden. Dies beginnt bereits in der Umkleidezone und setzt sich in der Separierung der Pausenräume fort. Generell müssen Personalwege so angelegt sein, dass sie für den Mitarbeiter den schnellsten Weg darstellen

um an sein Ziel zu gelangen. Eine Fehlplanung hätte zur Folge, dass der Mitarbeiter versucht seinen vorgeschriebenen Weg zu umgehen um auf bequemere Weise den jeweiligen Ort aufzusuchen. Kreuzungen von Personal unterschiedlicher Arbeitsbereiche und damit einhergehend die Lebensmittelhygiene kann dann nicht mehr gewährleistet werden.

Die Wirtschaftlichkeit zählt

Es gilt bei der Planung ein wirtschaftliches, kompaktes und doch flexibles Grundkonzept zu entwickeln, welches die Baukosten durch eine optimale Flächenausnutzung so weit wie möglich senkt.

Eine wesentliche Flächenreduzierung und somit Kosteneinsparung lässt sich beispielsweise erzielen, wenn Personal- und Medienführungen nicht nur in der Fläche gelöst werden, sondern unter Einbeziehung der räumlichen Betrachtung bereits in einer frühen Planungsphase im Gesamtkonzept festgelegt werden.

Falkenstein verwendet hierfür spezielle computeranimierte Zeichenprogramme mit welchen die räumlichen Zuordnungen in einer übersichtlichen Weise dargestellt und überprüft werden können.



Falkenstein ist auf internationalen Fachmessen – hier IFFA 2010 – mit eigenem Stand vertreten.

Denn jeder Quadratmeter, der aufgrund vernachlässigter Optimierung bzw. wegen fehlendem Fachwissen hinsichtlich der Prozessabläufe zu viel geplant wird, schlägt sich in der Fleischverarbeitung mit Baukosten von bis zu 3.500 Euro/ m² nieder. Bereits 20 unnötig geplante Quadratmeter in anspruchsvollen Bereichen wie z.B. in der Produktion mit Raumtechnik bedeuten bauliche Mehrkosten von bis zu 70.000 € sowie in der Folge erhöhte Kosten für den Betriebsunterhalt. Dies

Anerkennung auch von Seiten der Politik

Als eines der wenigen deutschen Planungsbüros ist Falkenstein weltweit tätig und hat in den letzten Jahrzehnten zahlreiche beispielhafte Lebensmittelbetriebe in Hinblick auf Hygiene, Produktqualität und Wirtschaftlichkeit umgesetzt. Dieses ernet Anerkennung auch auf höchster Ebene. Schon mehrfach wurde das Generalplanungsbüro Falkenstein von der Bundesregierung eingeladen an Wirtschaftsdelegationsreisen ins Ausland teilzunehmen. ■



Bundeskanzler Gerhard Schröder mit Architekt Josef Falkenstein und Frau Falkenstein, Brasilien 2003.



Simone Falkenstein im Gespräch mit der Bundeskanzlerin und dem türkischen Ministerpräsidenten Recep Erdogan, Istanbul 2010.



Simone Falkenstein und Bundeskanzlerin Angela Merkel mit deutschen Wirtschaftsvertretern in Tokio, Japan 2007.

zeigt, dass durch eine ausgereifte Planung eine Kosteneinsparung zu erreichen ist, welche in einer späteren Phase in diesem Umfang, selbst bei größter Anstrengung und Disziplin, nicht mehr möglich ist.

Es lohnt sich also für die Planung auf Spezialisten zurückzugreifen, die es verstehen, mit ihrem ganzheitlichen Fachwissen den Platz optimal auszureizen.

Jedes Projekt ist einzigartig

Jeder Bau der Lebensmittelindustrie ist einzigartig und kann

nicht, wie sonst in der Industrie oft üblich, als serieller Prototyp erstellt werden.

Da jedes Projekt seine spezifischen, individuellen Besonderheiten in Bezug auf Firmenphilosophie, Produkte und Kapazitäten aufweist, plant man immer wieder Unikate, die auf die jeweiligen Bedingungen, Standards und Normen zugeschnitten sind.

Gemeinsam ist jedoch bei allen nationalen wie auch internationalen Projekten die Berücksichtigung von landesspezifischen Gesetzen.



Die Architekten legen Wert auf ein ästhetisches Industriedesign.

Neben den Vorschriften verschiedener Landesbauordnungen, dem Bundesimmissionsschutzgesetz, sowie der TA-Luft und dem Arbeitsschutzgesetz sind vor allem auch die vielen einschlägigen Richtlinien und Hygienebestimmungen zu erwähnen.

Fördermittel helfen

Durch kontinuierlichen Kontakt mit den Behörden loten die Fachleute des Falkenstein-Teams schon in einer frühen Phase für den Bauherren mögliche Förderprogramme auf nationaler und EU-Ebene aus. Viele Projekte konnten erst durch eine erfolgreiche Bewilligung von Fördergeldern realisiert werden. Die Antragstellung erfolgt in enger Zusammenarbeit mit dem Bauherrn.

Den Facharchitekten und -Ingenieuren von Falkenstein obliegt während aller Leistungsphasen -

von der Grundlagenermittlung bis zur mangelfreien Abnahme und Inbetriebnahme des Projektes - die generalplanerische Verantwortung für die Einhaltung der Kosten und Erfüllung der Termine. Wichtig für einen wirtschaftlichen und zeitoptimalen Projektablauf ist in jedem Fall eine strukturierte Herangehensweise - von Anfang an.

Die von Falkenstein für alle Bereiche angebotene koordinierte Gesamtplanung mit vollständigen Ausschreibungen der Bauleistungen, der technischen Gewerke und der maschinellen Ausrüstungen ist Grundlage für einen qualitätsgesicherten Bauablauf.

Die fachkompetente Umsetzung der beauftragten Leistungen vor Ort ist entscheidend für ein erfolgreiches Projekt. Deshalb unterhält Falkenstein eine büroeeigene Bauleitungsabteilung. ■



Simone Falkenstein und Christian Falkenstein erbringen Generalplanungs- und Managementleistungen für nationale und internationale Bauvorhaben der Fleischindustrie.