

FRESH & VEGGIE - NIEUWE PRODUCTIEHAL

Om de productiefLOW te optimaliseren verhuisde Fresh & Veggie naar het industrieterrein in Zottegem. Een grotere werkplaats, ruimere voorraadkamers en een nieuwe infrastructuur zorgen voor een aangenaam werkklimaat. De werkflows kunnen beter uitgewerkt worden en de strenge reglementering inzake hygiëne en voedselveiligheid zijn eenvoudiger op te volgen.

OPDRACHTGEVER

Fresh & Veggie

ARCHITECT / ONTWERPER

LOCATIE

Zottegem

OPPERVLAKTE

0 m²

BUDGET TECHNIEKEN

PERIODE STUDIE

PERIODE UITVOERING

DIENSTEN

Ontwerp technische installaties

SECTOREN

Industrie, Retail & Logistics



FRESH & VEGGIE - NIEUWE PRODUCTIEHAL

Om de productiefLOW te optimaliseren verhuisde Fresh & Veggie naar het industrieterrein in Zottegem. Een grotere werkplaats, ruimere voorraadkamers en een nieuwe infrastructuur zorgen voor een aangenaam werkklimaat. De werkflows kunnen beter uitgewerkt worden en de strenge reglementering inzake hygiëne en voedselveiligheid zijn eenvoudiger op te volgen.





BOX-IN-BOX

Het familiebedrijf maakt ambachtelijke vegetarische maaltijden voor natuurwinkels en horecazaken en was ooit gestart in een klassiek woonhuis. Door de jaren heen breidde het verder uit door ook de aanpalende huizen in te palmen. Dit was uiteraard geen ideale situatie, noch voor een efficiënte productiefLOW, noch om aan de strenge HACCP-normen te blijven voldoen.

In de nieuwe locatie – een hall van in totaal 1.800 m² die vroeger als opslagplaats van kleding werd gebruikt – werden 22 afgesloten boxen gemaakt. Er is onder meer een warme keuken in 2 delen van in totaal 160 m², een koude keuken van 170 m², een zone om de koude producten te snijden, een afval- en afwasstraat en ruimte voor (koel)opslag. Het box-in-box-ontwerp heeft het voordeel dat de ruimtes perfect gedimensioneerd konden worden voor de nieuwe functies. De hoogte was daarbij van cruciaal belang voor een efficiënte ventilatie. Als de binnenplafonds te laag zouden zijn, heeft de circulerende lucht een te hoge restsnelheid.

Om hygiënische redenen en om roestvorming te vermijden, zijn de ventilatieroosters in de plafonds gemaakt uit rvs, net als de waterleidingen. Alle technieken liggen bovenop de boxen en takken van daaruit gericht af naar beneden.

AUTOMATISCHE REGELING MAAKT BEHEER MAKKELIJKER

In alle ruimtes wordt hygiënische lucht ingeblazen, vanuit nieuwe lichtgroepen met warmteterugwinning. Ook de verwarmingsinstallatie is compleet nieuw, met een gasgestookte condenserende ketel als bron die de batterijen van de lichtgroepen voedt. In de productieruimtes wordt met ingeblazen lucht gewerkt terwijl de sociale ruimtes via plafondcassettes en stralingspanelen op lage temperatuur worden verwarmd. Het warm water voor de keukens wordt via een ringleiding naar de diverse tappunten verdeeld. Door niet met de traditionele vertrek- en retourleidingen naar elk tappunt te werken, moesten niet alleen minder meters leiding worden gelegd maar krijgt het retourwater ook minder kans om af te koelen.

Op de vroegere locatie moest zowel de verwarming als de ventilatie manueel worden bediend en gecontroleerd. Dit zorgde niet alleen voor tijdverlies maar had ook als gevolg dat defecten of afstellingen die niet aangepast waren aan veranderde omstandigheden, moeilijk en te laat werden opgemerkt. De installaties in de nieuwe locatie zijn uitgerust met een automatische regeling. Daardoor kan men centraal en in één oogopslag op de computer de verwarming en ventilatie monitoren. Als er een probleem opduikt of een onderhoudsbeurt zit aan te komen, kan men nu snel en efficiënt het nodige doen.

DAMPKAP TREKT (NIET) VACUÛM

In de warme keukens zorgen grote dampkappen voor het wegzuigen van waterdamp en geuren. Met een debiet van 20 m³ /h zou een standaard dampkap de ruimte als het ware 'vacuüm' kunnen trekken, wat uiteraard niet de bedoeling is. Daarom adviseerden we de bouwheer om met recirculatie-dampkappen te werken die de helft van de onttrokken lucht direct op de dampkap aanvoert en de overige helft wordt via roosters in het vals plafond verwarmd ingeblazen.. Zo wordt

gezorgd voor een comfortabel werkklimaat, dat niet te koud aanvoelt en waarbij onaangename tocht wordt vermeden.

FUTUREPROOF

Bedrijven die voedingsmiddelen produceren, stellen hoge eisen aan alle technische installaties. Met onze expertise in soortgelijke projecten maakten we het de bouwheer makkelijk om de optimale hvac- en sanitaire installaties te kiezen die voldoen aan de strengste hygiëne- en veiligheidsnormen. Uiteraard zorgden we ook voor het concrete ontwerp tot in de kleinste details. Met deze nieuwe productiesite is Fresh & Veggie klaar voor de toekomst!