

| | |
|---------------------|--|
| Zeitschrift: | Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène |
| Herausgeber: | Bundesamt für Gesundheit |
| Band: | 99 (2010) |
| Heft: | 1 |
| Artikel: | Die Lebensmittelfabrik heute und in Zukunft - factory vision |
| Autor: | Sutter, Guido |
| DOI: | https://doi.org/10.5169/seals-982053 |

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 12.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die Lebensmittelfabrik heute und in Zukunft – Factory Vision*

Guido Sutter

Nestlé Product Technology Centre, CH-1350 Orbe

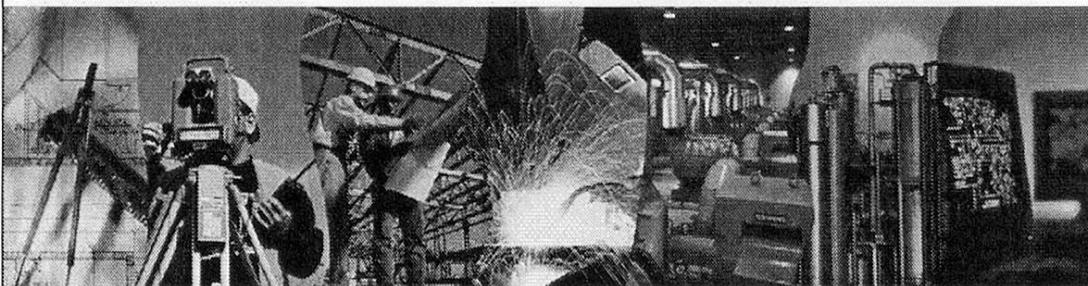
e-mail: guido.sutter@rdor.nestle.com

Zusammenfassung

Die heutigen Lebensmittelfabriken stehen steigenden Anforderungen bezüglich Produktsicherheit, Sicherheit und Einhaltung aller Konformitätsregeln gegenüber und müssen sich laufend den wandelnden Bedürfnissen der Konsumenten und des Marktes anpassen. Der Bau von Lebensmittelfabriken ist daher eine grosse Herausforderung für alle Planer und Erbauer. Es gilt, alle Anforderungen „unter ein Dach“ zu bringen und trotzdem eine hohe Rentabilität und einen nachhaltigen Wert zu garantieren.

Was sind die heutigen Herausforderungen und deren Lösungen und wie soll die Lebensmittelfabrik der Zukunft aussehen?

* Vortrag gehalten an der Fachtagung „Hygienic Design“ vom 11.-12. September 2008 in Zürich



Heute und in Zukunft

Fachtagung SGLH - 11. September 2008 Zürich

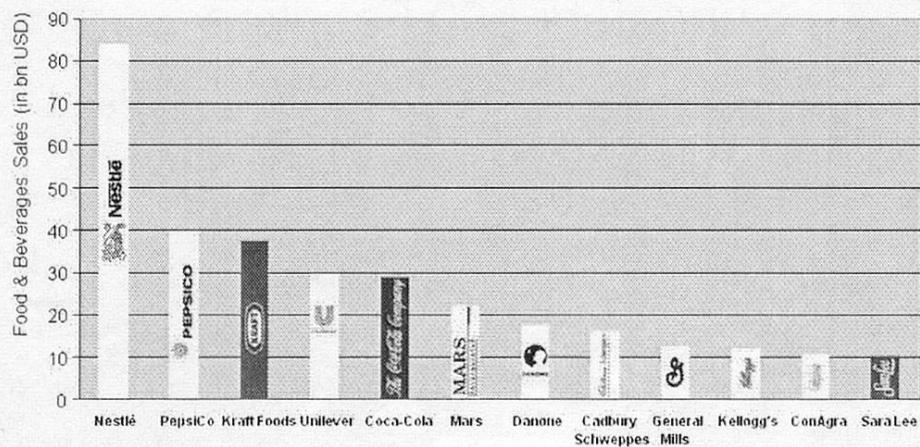
Referent: Guido Sutter



- Kontext
- Die Herausforderungen von heute
- Die Herausforderungen von morgen
- Die Lebensmittelfabrik in der Zukunft

Kontext

The USD >10 billion Food Companies in 2007



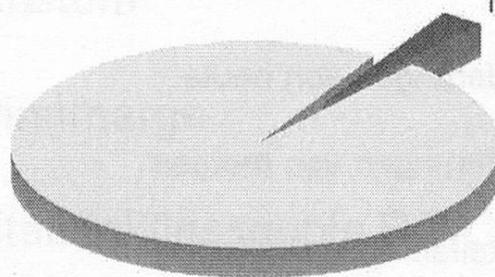
Source: Vontobel / Citigroup / Nestlé's Food EBIT% adjusted for US GAAP

BGRH11_Sep 08/ Guido Ritter

Nestlé bestreitet "nur" 1.5% des globalen Lebensmittelmarktes

Kontext

Nestlé ~ 1.5%



Die 20 grössten Lebensmittelfirmen bestreiten weniger als 9% des globalen Marktes

BGRH11_Sep 08/ Guido Ritter



Nestlé betreibt seit 10 Jahren
ungefähr 500 Fabriken

Uebersicht

Nestle Research 

-  Kontext
-  Die Herausforderungen von heute
-  Die Herausforderungen von morgen
-  Die Lebensmittelfabrik in der Zukunft

Steigende Investitionen für Konformität

Nestlé Research

Die Herausforderungen von heute

| | | |
|--|---------------------------------------|------------------|
| Sicherheit Produktsicherheit Konformität | Nicht verhandelbar | Gesetze |
| Qualität | GMP Good Manufacturing Practice | Firmen Standard |
| Linienleistung | Gewinn Optimierung | Firmen Erwartung |

Obligatorisch ↑
↓ Empfohlen

SOHNIT Sep 05/World Sustec

Geschäftsziele sind immer übergeordnet

Nestlé Research

Die Herausforderungen von heute

Wachstum

Gewinnmarge

Kapitalrückflussquote ROIC

Leader oder #2 im Markt

SOHNIT Sep 05/World Sustec

Weniger Fabriken auf der "grünen" Wiese, Mehr Umbauten ("braune" Wiese)

Nestle Research

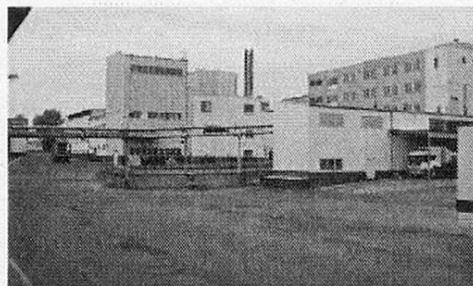
Die Herausforderungen von heute

Umbau von Fabriken aus Akquisitionen

Benutzung von Gebraucht-Anlagen

Geschwindigkeit der Projektumsetzung

Benützung von gebrauchten Gebäuden



Viele Restrukturierungsprojekte von existierenden Fabriken mit einschneidender Auswirkung auf den Betrieb

Allgemeiner Druck auf die Investitionskosten

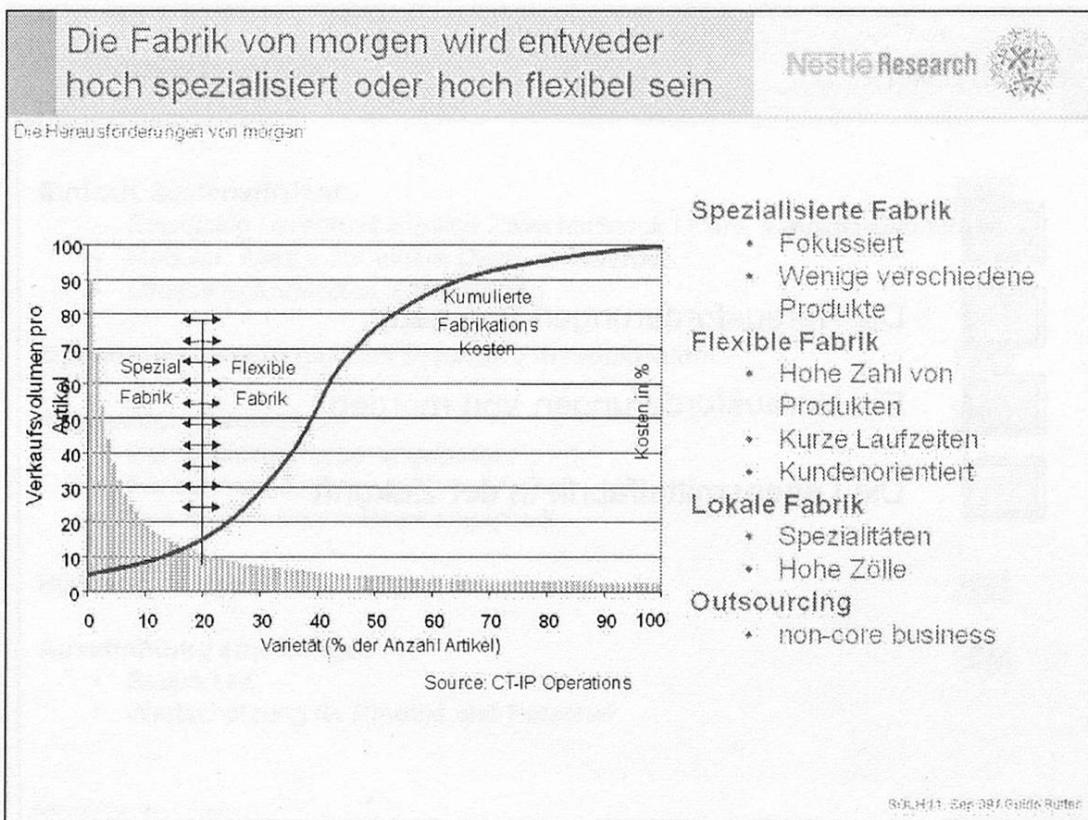
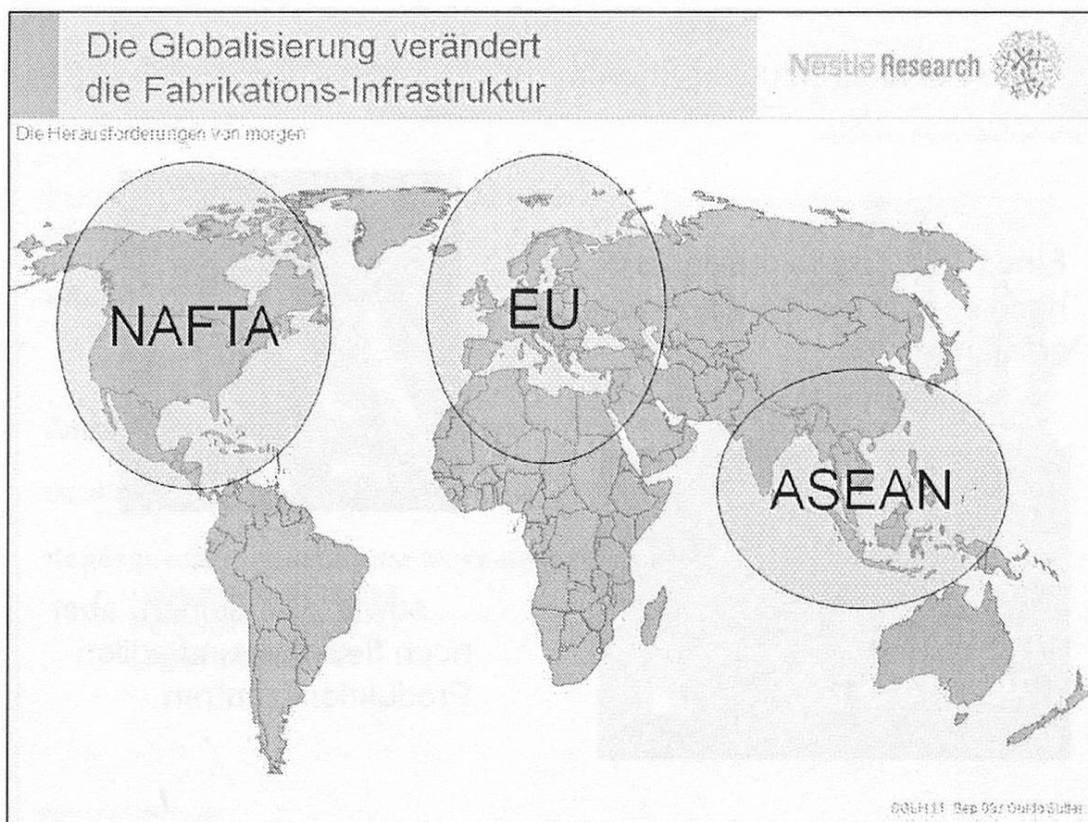
© Nestle Sep 05 / Guido Weber

Übersicht

Nestle Research

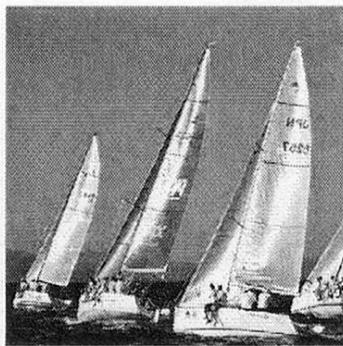
- Kontext
- Die Herausforderungen von heute
- Die Herausforderungen von morgen
- Die Lebensmittelfabrik in der Zukunft

BIG.HIL: Sandie/Guido Weber



Die Herausforderungen von morgen

Eine Flotte von fokussierten,
hoch spezialisierten und hoch
effizienten ...



... sowie von kleinen, aber
hoch flexiblen und agilen
Produktionszentren

DOI:111-Ber 09/ Guido Stettler

- Kontext
- Die Herausforderungen von heute
- Die Herausforderungen von morgen
- Die Lebensmittelfabrik in der Zukunft

DOI:111-Ber 09/ Guido Stettler

Die Lebensmittelfabrik in der Zukunft

Nestlé Research

Lebensmittelfabrik in der Zukunft

Fabrik-Design für höchste Effizienz oder
höchste Flexibilität

Höchste Qualitäts-Standards

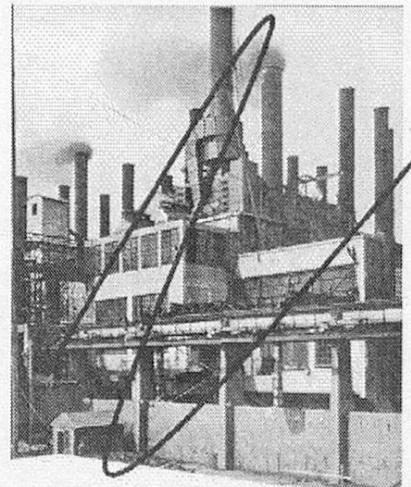
- Konstruktion
- Hygiene

Angenehme, geschätzte Arbeitsplätze

Qualitätsimage durch gute Architektur

Konsequente Einhaltung der Muss-Kriterien:

- Lebensmittelsicherheit
- Personensicherheit
- Legale Konformität



SOLH/11 Sep 03/Übersicht

Gebäude

Nestlé Research

Lebensmittelfabrik in der Zukunft

Einfach, kosteneffizient:

- Einstöckig / eventuell Service Zwischenstock / klare, einfache Grundrisse
- Modular, Alles unter einem Dach, erweiterbar
- Große Spannweiten, ohne Säulen

Optimiertes Design gemäss Prozess-Flussdiagramm

Angepasste Bautechnik

- Der Produktegruppe angepasst
- Für schnelle Änderungen vorgesehen
- Den lokalen Kenntnissen angepasst

Hygienic design

Ausstrahlung eines Images

- Sauberkeit
- Wertschätzung für Produkt und Personal

SOLH/11 Sep 03/Übersicht

Einfachheit

Nestlé Research



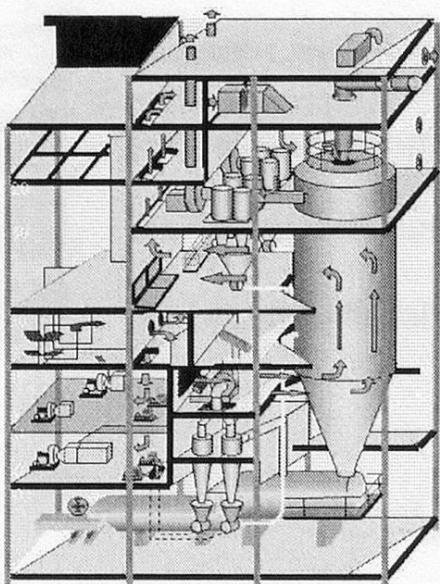
Feira de Santana Factory, BR



Design an Prozess-Flussdiagramm angepasst

Nestlé Research

Lebensmittelfabrik in der Zukunft



Gebäude ist Teil des Prozesse

- Support für Anlagen
- Luftführung

Hygienischer Zonenplan

- Definierte Luftqualität
- Linienpersonal
- Unterhalt

Reinigbare und dichte Außenhülle

- Dach
- Fassaden

Definiertes Abwasserkonzept

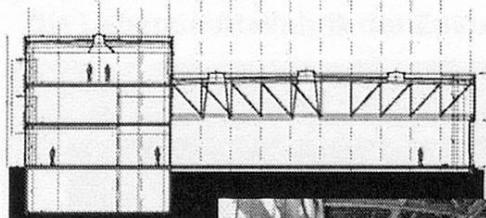
- Trocken
- Nass
- Trocken/Nass

Bild: Hünig, Denavit, Gähler, Reiter

Anangepasste Bautechnik für Produktgruppe

Nestlé Research 

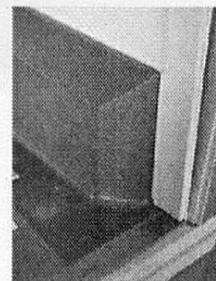
Lebensmittelfabrik in der Zukunft



Vom durchdachten
Konzept



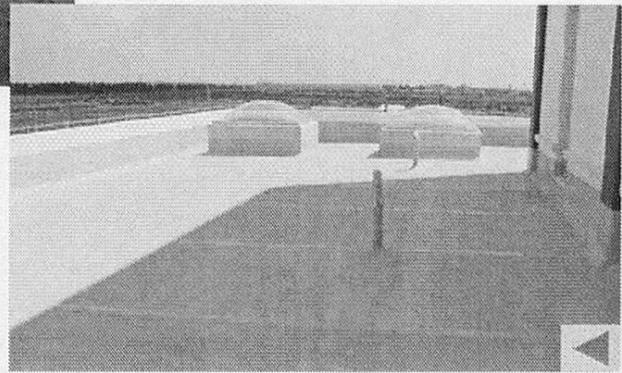
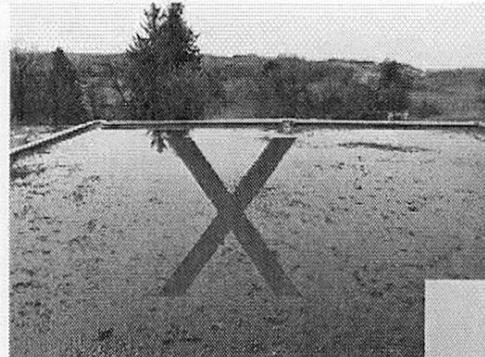
Zur hochqualitativen
Ausführung



Hygienic Design für Qualitäts-Standards

Nestlé Research 

Lebensmittelfabrik in der Zukunft



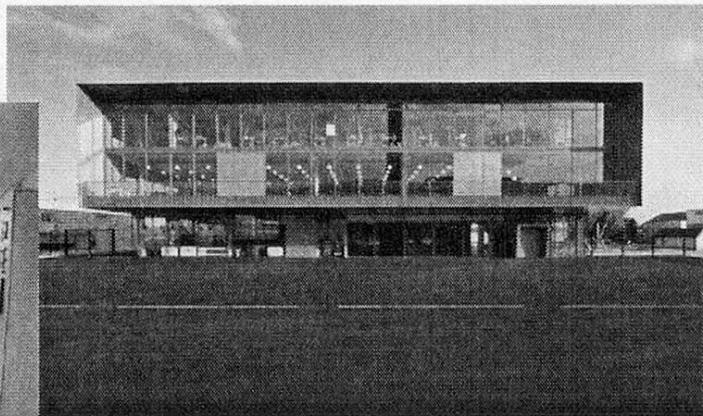
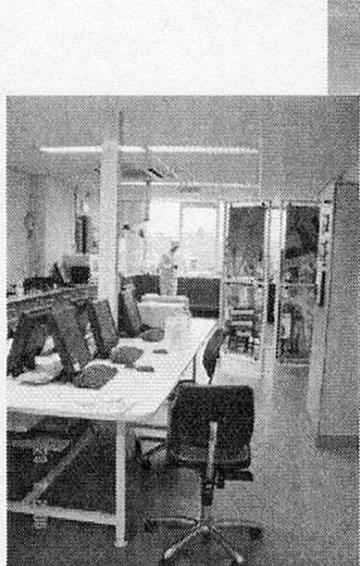
SCH 11, Sop-001-Görlitz-Ritter

Image durch gute Architektur

Nestlé Research

Lebensmittelfabrik in der Zukunft

Meine Fabrik ist mein Zuhause



©Nestlé Sep 05 / Giacomo Suter

Image durch gute Architektur

Nestlé Research

Lebensmittelfabrik in der Zukunft

Orbe, CH



Zusammenfassung und Schlusswort

Nestlé Research 

Lebensmittelfabrik in der Zukunft

Die Lebensmittelfabrik der Zukunft

- Hoch spezialisiert oder hoch flexibel.
- Hoch effizient (automatisiert)
- Einfach, dem Produkt und der lokalen Bautechnologie angepasst.
- Modular und ausbaubar
- Positiv ausstrahlend (Image, Sauberkeit, Wertschätzung)
- Gesetzeskonform
- Gewinnbringend

RÜ.H11, Sep 05/ Guido Rutter

Erfolgreich

Nestlé Research 

Lebensmittelfabrik in der Zukunft



Mit klarem Konzept
und höchster Umsetzungsqualität

Durch bestausgebildetes Personal
und ein integriertes Team

RÜ.H11, Sep 05/ Guido Rutter

Das integrierte Engineering ist ein klarer Wettbewerbs-Vorteil



Prozesse

Entwicklung von neuen Produkten
Integrierter Implementierungsprozess (Industrialisation)

Methoden

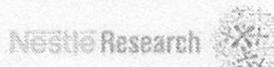
Continuous Excellence (TPM)
Standards & kontinuierliches Feedback
Engineering Werkzeuge
(Technische Assistenz, Modellierung, industrielles Dossier,
hygienisches Engineering, Wertanalysen, etc)

Mensch

Klar definierte Rollen in Projekten
Langfristige Personal-Entwicklung

SOUH111_Bsp 09_Guido Suter

Standards and Kontinuierliches Feedback



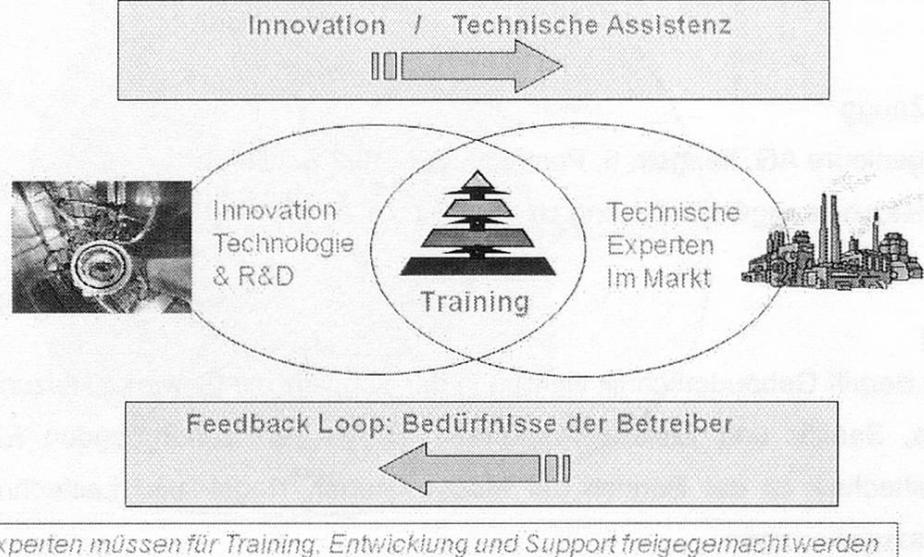
Sind zu sichern durch:

- BMP (Best Manufacturing Practice)
- BEP (Best Engineering Practice)
- SOP (Standard Operation Procedures)
- Generelle und technische Instruktionen

SOUH111_Bsp 09_Guido Suter

Der integrierte Ansatz garantiert die
kontinuierliche Verbesserung

Nestle Research



DOLR11 Sep 05/ Quelle:Gutber.

Danke für Ihr Interesse

Nestle Research

