

Die **6 größten Fehler** bei der Planung einer Lebensmittelproduktion, die Sie unbedingt vermeiden sollten.

1. Lange kostenintensive Produktionsabläufe
Veraltete Gebäude und Anlagen, kostenintensive Produktion
2. Sich kreuzende Materialflüsse
Kreuzende Zuführung von Hilfsstoffen, kreuzende Abläufe zwischen „rein“ und „unrein“
3. Unzureichende Erfüllung von Hygiene Standards
Nur teilweise Einhaltung oder Nichteinhaltung aktueller Hygienerichtlinien
4. Ungenügende Erweiterungsmöglichkeiten
Fehlende Erweiterungsflächen, nicht erweiterbare Produktionsanlagen
5. Personalintensive Produktion
Nur teilweise oder nicht genutzte Möglichkeiten zur Automatisierung
6. Uneffiziente Energienutzung
Veraltete haus- und maschinentechnische Anlagen, lange Medien- und Installationswege

Sie haben Fragen? ...

Wir beraten Sie gerne bei einem **kostenlosen Erstgespräch**.