

# Kölling

---

Architekten

Dipl.-Ing. Architekt Dirk Kölling  
Mitglied der AKNW, Nr. 30537  
Sunderkamp 5  
D-48165 Münster  
fon +49 (0) 2 51/ 922 165  
fax +49 (0) 2 51/ 922 325

[info@koelling-architekten.de](mailto:info@koelling-architekten.de)  
[www.koelling-architekten.de](http://www.koelling-architekten.de)



**Kölling**

---

Architekten

# Das Hygienepaket der EU – die Zulassung.

Seit 2006 unterliegen Betriebe, die Lebensmittel tierischen Ursprungs produzieren, der Pflicht auf „EU-Zulassung“.

Trotz Übergangsfrist bis 2009 ist es daher wichtig, sich frühzeitig mit den Voraussetzungen für die Zulassung auseinander zu setzen.

Denn wer hier nicht rechtzeitig plant, muss später unter großem Zeitdruck oftmals baulich Unsinniges umsetzen. Und dies stellt dann schnell die kostenintensivste Lösung dar.

Wir stellen mit Ihnen gemeinsam rechtzeitig die Weichen: Der erste Schritt für die EU-Klassifizierung ist die zeichnerische Aufnahme der Gebäudebestände.

Wir prüfen, ob Ihre vorhandenen Räumlichkeiten die behördlich geforderten Betriebsabläufe aufweisen:

- Wie ist zum Beispiel der Weg der Verarbeitung, der Erzeugnisse, des Personals derzeit organisiert?
- Wie lassen sich die geforderten Abläufe in die vorhandenen Räume einarbeiten?

Basierend auf unseren vielfältigen Erfahrungen in bisherigen Zulassungsverfahren entwickeln wir eine wirtschaftliche und sinnvolle Lösung für die EU-Zulassung Ihres Betriebes.



**Kölling**  
Architekten

Die EU-Zulassung –  
rechtzeitig planen und Kosten sparen!

Hygieneschleuse

Fließschema

Produktgruppe

Warenfluss

Wasserleitungssystem

Organigramm

Andockstation

Betriebsspiegel

Nutzen Sie unser Know-how  
in der Lebensmittelindustrie

Wir beraten – planen – bauen:

Waren- und Personalfflussplanung, Betriebsplanungen nach den aktuellen EU-Richtlinien

- Zapfstellen und Leitungspläne
- Bestandsaufnahmen
- Ist-Soll-Analysen
- Prüfung von geplanten Vorhaben

Vorbereitungen und Begleitungen von EU-Zulassungsverfahren

- Planerischer und baulicher Teil

Planung – Baugenehmigung – Werk- und Detailplanung

Angebotsbearbeitung – Kostenermittlung und -kontrolle

Überwachung der baulichen Qualitäten in Bezug auf die geforderten Hygienestandards

Bauherrenvertretung

- Abstimmungen mit den Lebensmittelkontrolleuren und anderen beteiligten Behörden

Neubauten, Umbauten, Erweiterungen