



## Pressemitteilung

### **viaLog Logistik Beratung GmbH freut sich mit Milchhof Brixen über Inbetriebnahme des neuen Kühltunnels**

Wichtiger Meilenstein beim Großprojekt zur Sanierung und Erweiterung der Brimi-Produktionsstätte erreicht

---

**Harsewinkel – 01. September 2025: viaLog Logistik Beratung begleitet den Südtiroler Hersteller Brimi bei der stufenweisen Sanierung und Erweiterung seiner Produktionsstätte in Vahrn bei Brixen. Mit der Inbetriebnahme des neuen, leistungsstarken Kühltunnels konnte jetzt ein wichtiges Etappenziel erreicht werden.**

Der Südtiroler Hersteller Brimi gehört zu den führenden Mozzarella-Herstellern in Italien. Das Sortiment des genossenschaftlich organisierten Unternehmens umfasst rund 230 verschiedene Artikel zzgl. Handelsware, darunter eine breite Palette an Frischkäse- und Milchprodukten wie Mascarpone, Ricotta und Butter.

Derzeit realisiert der Brimi - Milchhof Brixen in Zusammenarbeit mit viaLog auf dem Werksgelände in Vahrn bei Brixen ein neues Produktionsgebäude, das einen Teil der sanierungsbedürftigen bestehenden Käserei ersetzt. Die Menge der verarbeiteten Rohmilch soll perspektivisch erhöht werden.

„Im Zuge der Standorterweiterung wurde mir durch Ewald Oberrauch, den Gesamtprojektleiter der Standorterweiterung, die Verantwortung für das Logistikkonzept übertragen. Dabei wurde schnell deutlich, dass die Logistik ein deutlich komplexerer und strategisch relevanter Bestandteil des Gesamtprojekts ist, als zunächst angenommen. Die Vielzahl an Schnittstellen zu Produktion, Infrastruktur und Versorgungsketten machte eine integrierte und zukunftsorientierte Planung unerlässlich. Mit viaLog haben wir bewusst einen externen Spezialisten ins Projekt geholt – und im Verlauf der Zusammenarbeit zeigte sich, dass sie weit mehr als nur Berater oder Planer sind. viaLog wurde zu einem echten Projektpartner, der sich mit hohem Engagement eingebracht, Verantwortung übernommen und das Projekt aktiv mitgestaltet hat. Ihre Einbindung war so eng, dass sich die Zusammenarbeit oft wie ein internes Team anfühlte. Dieser partnerschaftliche Ansatz war ein entscheidender Erfolgsfaktor“, so Lukas Knolleisen, Leiter Verfahrenstechnik / Project Management bei Brimi - Milchhof Brixen und Hauptprojektleiter Kühltunnel.

Um die notwendigen Flächen für den Neubau zu schaffen, entschied man sich beim Milchhof Brixen zunächst, die Fertigwarenlogistik an einen externen Dienstleister auszulagern. Dies ermöglichte die Umnutzung bestehender Flächen für Kernfunktionen, die am Standort verbleiben müssen. In diesem Bereich wird nun das manuelle Kommissionierlager zur Belieferung von



Gastronomie, Hotellerie und Handel untergebracht. Das bestehende Verpackungsmittellager verlegten die Projektbeteiligten auf eine angemietete Fläche in unmittelbarer Nähe zum Betriebsgelände. Von dort aus wird die Produktion untertäglich engmaschig ver- und entsorgt.

### **162 Schnellkühlplätze mit stellplatzbezogener Ansteuerung**

Einen für den Milchhof Brixen essenziellen Bestandteil der Produktion stellt der Kühltunnel zur Abkühlung der warm produzierten Produkte auf die vorgegebene Zieltemperatur dar, der jetzt in Betrieb genommen werden konnte. Den bis dato genutzten Kühltunnel ersetzen die Planer im Rahmen des Projektes durch einen deutlich leistungsstärkeren Kühltunnel, der sich über drei Ebenen erstreckt und der auch die zukünftige Kapazität abdecken soll. Die Anbindung des Kühltunnels an die neue Käserei wird bereits vorbereitet.

Die Inbetriebnahme des Kühltunnels stellt einen wichtigen Meilenstein im Großprojekt zur Sanierung und Erweiterung der Produktionsstätte dar. Der vollautomatische Kühltunnel verfügt über eine direkte Anbindung an die Produktion und den Versand. 162 Schnellkühlplätze mit stellplatzbezogener Ansteuerung und ein Durchsatz von 60 Paletten pro Stunde in der Endausbaustufe sorgen für effiziente und wirtschaftliche Abläufe. Die angebundene Fördertechnik dimensionierten die Planer bewusst stärker, um kurzzeitige Spitzen abfangen zu können. Da aufgrund der beengten und verwinkelten Räumlichkeiten in die Höhe gebaut werden musste, erfolgt der Vertikaltransport über drei Verwahrwagen mit Erschließung über zwei Vertikalförderer. Bei der Steuerung des Kühltunnels wurde auf Ausfallsicherheit geachtet. Sollte eine der drei Ebenen des Kühltunnels ausfallen, können die beiden anderen Ebenen weiter betrieben werden.

### **Umfassende Erweiterung mit vielschichtigen Abhängigkeiten**

Erst nach Abschluss der beschriebenen Vorarbeiten kann der Abriss der sanierungsbedürftigen Käserei inklusive des alten Kühltunnels starten und der Bau des neuen Produktionsgebäudes in Angriff genommen werden. Geplant ist unter anderem die Ausstattung mit einer über Kartonfördertechnik versorgten automatischen Hochleistungspalettierung von bis zu 10 Produkten gleichzeitig und einer Leistung von bis zu 80 Paletten pro Stunde. Im Anschluss daran werden die Paletten automatisch gewickelt und etikettiert. Über die verbindende Palettenfördertechnik wird neben dem Kühltunnel auch der Versand angesteuert. Der reibungslose Ablauf der Prozesse wird über eine softwareseitige Anbindung nach neuesten Standards sichergestellt. Die Erneuerung der IT bildet eine weitere wesentliche Säule der Logistik-Modernisierung beim Brimi - Milchhof Brixen und wird ebenfalls von viaLog begleitet.

viaLog unterstützte den Milchhof Brixen bei der Konzept- und Detailplanung, übernahm die Durchführung der Ausschreibungsverfahren sowie die anschließenden Vergabeverhandlungen mit den ausgewählten Bietern für die Logistik-Einrichtungstechnik und -IT. In der Implementierungsphase übernimmt viaLog die Verantwortung für die Schnittstellenkoordination der verschiedenen, an dem Großprojekt beteiligten Gewerke, unterstützt bei der Inbetriebnahme und begleitet die Durchführung der Abnahmen bis zum GoLive.



Besuchen Sie unsere Webseite für weitere Referenzen und Projektberichte:

[www.vialog-logistik.com](http://www.vialog-logistik.com)

### **Kennen Sie schon unsere Logistik-Webinare?**

In unserer Webinar-Reihe stellen wir Ihnen jeden Monat unterschiedliche Themen aus dem Bereich Logistik vor. Die Teilnahme ist kostenfrei. Weitere Infos und Anmeldung:

[www.vialog-logistik.com/webinare](http://www.vialog-logistik.com/webinare)

*Vier Fotos:*



*Der Kühltunnel in Aktion: Einlagerung von Paletten auf einem Schnellkühlplatz.*

*Bildquelle: Brimi – Milchhof Brixen*



*Der Blick in den Kühltunnel während des Livebetriebs. Die Schnellkühlplätze sind mit verschiedenen Produkten belegt.*

*Bildquelle: Brimi – Milchhof Brixen*



*Visualisierung des neuen Produktionsgebäudes in Vahrn bei Brixen.  
Bildquelle: Brimi – Milchhof Brixen und Pichler Architects*



*Lukas Knolleisen, Leiter Verfahrenstechnik / Project Management bei Brimi - Milchhof Brixen und  
Hauptprojektleiter Kühltunnel  
Bildquelle: Lukas Knolleisen*



### **Über den Milchhof Brixen**

Der Südtiroler Frischkäse- und Milchprodukte-Hersteller Brimi – Milchhof Brixen verarbeitet jährlich knapp 100 Mio. kg Rohmilch zu verschiedensten Mozzarella-, Ricotta-, Butter- und Frischmilch-Produkten. Das Unternehmen zählt zu den führenden Mozzarella-Herstellern Italiens.

### **Über viaLog Logistik Beratung**

Als neutraler Logistikberater und Fachplaner ist viaLog Logistik Beratung GmbH ([www.vialog-logistik.com](http://www.vialog-logistik.com)) spezialisiert auf alle Phasen der Logistik-Entwicklung und -Optimierung von der Strategieentwicklung über die Konzeptplanung bis hin zur Realisierung. Seit mehr als 30 Jahren und in mittlerweile mehr als 1.500 Projekten unterstützen wir Unternehmen aller Branchen und Größen bei der Weiterentwicklung ihrer Logistik.

### **Pressekontakt:**

Kristina Rathert

PR- und Marketingreferentin

Tel.: +49 5247 93640

[maeueler@vialog-logistik.com](mailto:maeueler@vialog-logistik.com)