

Startschuss für die neue Halle

Maschinenfabrik Seydelmann investiert über 6,2 Mio. Euro in Bearbeitungshalle am Proviantamt

Die Erleichterung über den Beginn des Neubaus einer Produktionshalle war den Verantwortlichen der Aalener Maschinenfabrik Seydelmann KG deutlich anzusehen. Seit Jahren lagen die Pläne dazu in der Schublade. Nun soll es rasch vorgehen. Bis Anfang 2017 wird die 3,6 Millionen Euro teure zweischiffige Halle stehen.

SASCHA KURZ

Aalen. Weitere 2,6 Millionen Euro sollen in vier neue Bearbeitungszentren investiert werden, darunter eine Großmaschine des Typs Uniforce 6 von SHW Werkzeugmaschinen für 1,3 Millionen Euro. „Am historisch gewachsenen Standort hängt unser Herzblut. Die Lage ist zentral und gut erreichbar. Das macht ihn auch für unsere Lieferanten und Mitarbeiter wertvoll“, sagt Geschäftsführer Matthias Seydelmann. Gemeinsam mit Andreas Seydelmann verantwortet er die positive Entwicklung des 1843 gegründeten Unternehmens, das Kutter, Mischer, Wölfe und Feinstzerkleinerer für die Fleischverarbeitung sowie andere Lebensmittelbereiche herstellt.

Die neue Halle misst 62 auf 34 Meter und verfügt über eine Höhe von zehn Metern. 33 Bearbeitungsmaschinen werden in der neuen Halle untergebracht, ein rund 500 Quadratmeter großer Anbau wird Büros, Sozialtrakt sowie eine kleine Kantine beinhalten. „Der Bedarf für neue Räume existiert bereits seit über zehn Jahren. Durch den Neubau werden wir effizienter produzieren und unsere Produktionsabläufe wesentlich beschleunigen“, sagt Andreas Seydelmann. Bereits 2011 hatte das Unternehmen einen Speicher des benachbarten Proviantamts inklusive Lagerhalle sowie Teblig- und BayWa-Markt gekauft, Teile davon werden seither als Lagerfläche verwendet. Weitere Investitionen in moderne Produktionsmaschinen sollen in den kommenden Jahren folgen.



So wird die neue Bearbeitungshalle vom Proviantamt aus gesehen Anfang 2017 stehen.

(Foto: Bauwerk-4)

Beim Massivbau, der vom Aalener Büro Bauwerk-4 geplant wurde und in den kommenden Monaten durch die Ebnater Firma Franz Traub als Generalunternehmer errichtet wird, ist eine Dachbegrünung sowie ein Regenwasser-Rückhaltebecken vorgesehen. „Gute Isolierung, Oberlichtbänder, Sonnenschutz und LED-Beleuchtung werden eine größtmögliche Energieeffizienz schaffen“, sagt Planer Wolfgang Weber. Die neue Bearbeitungshalle für die Zerspanung wird bis Anfang 2017 fertiggestellt sein. „Dann werden wir optimierte Materialflüsse von der Andienung bis zur Auslieferung unserer Maschinen besitzen“, erklärt Andreas Seydelmann, der auch der Aalener Stadtverwaltung für die gute Zusammenarbeit dankte.

„Im Gewerbegebiet Aalen-Süd ist der Knoten geplatzt. An vielen Stellen wird die Projektentwicklung nun zeitgleich vorangetrieben. Innovatives und Bewährtes verschmelzen hier. Einige Ecken in diesem Quartier wird man dann kaum wiedererkennen“, erinnert OB Thilo Rentschler an die zahlreichen, nun angeschobenen Projekte. Er sprach vom Entstehen eines Kreativviertels. „Für unsere Mitarbeiter bedeutet das einen Zuzugewinn. Sie können beispielsweise die Dienstleister im nahen Proviantamt nutzen“, sagt Matthias Seydelmann.



Beim Spatenstich nahe des Proviantamts waren (v.li.) Wolfgang Steidle, Matthias Seydelmann, Andreas Seydelmann, Thilo Rentschler, Franz Traub, Wolfgang Weiß, Harald Schönherr und Adelbert Abele guter Dinge. (Foto: opo)

Der Sondermaschinenbauer Seydelmann beschäftigt rund 300 Mitarbeiter, davon etwa 35 in Verwaltung und Verkauf in Stuttgart. „Wir haben in den vergangenen Jahren stetig Marktanteile hinzugewonnen und besitzen aktuell eine gute Auftragslage“, sagt Andreas Seydelmann. Seit 1945 habe die Spezialisierung auf Maschinen zur Wurst- und Fleischverarbeitung zugenommen. Jährlich werden rund 700 Maschinen ausge-

liefert. „Wir bauen 85 verschiedene Typen und besitzen eine Exportquote von rund 80 Prozent. Unsere Fertigungstiefe ist sehr hoch“, sagt er. Seydelmann beliefert handwerklich geprägte Betriebe wie auch Industriebetriebe. Zwei Drittel des Umsatzes – zu dem die Firma keine Aussagen macht – wird mit vollautomatischen Großmaschinen erzielt. Der Großteil der Maschinen geht jedoch in Wurstküchen bei Metzger.