



**Das Milchzimmer
resp. der Milch-
lagerraum ist
die Visitenkarte
des Hygiene-
verständnisses
eines Milch-
lieferanten.**

**Auf was ist beim
Bau zu achten?**



Platz für die Geräte

Die Milch als Lebensmittel

Der rechte Standort und genügend Raum sind ausschlaggebenden Planungspunkte.

Wichtige Punkte die zu beachten sind:

- Ganzjährig gute Erreichbarkeit zur Milchabfuhr. (Eingang direkt ins Milchzimmer)
- Sauberer, befestigter Vorplatz (Hygienischer Arbeitsablauf für den Milchsammeldienst gewährleistet?)
- Kurzer Weg vom Milchzimmer zum Melkplatz. und zum Tränkeplatz der Kälber.
- Genügend Licht und gute Durchlüftung (Querlüftung ev. Abzugkamin)
- Boden mit genügend grossem, syphoniertem Ablauf. (Ideal Abflussrinne einseitig).
- Boden mit schlagfesten Steinzeugplatten verlegt und mit säurebeständigem Material ausgefugt. (Milchsäure und Reinigungsmittel sind aggressiv!)
- Wände vorteilhaft bis ganz oben geplättelt oder einem abwaschbaren Überzug belegt.
- Genügend grosse Wandflächen als sogenannte Installationswände für Einheiten, Waschautomaten, Waschtrog und Gerätschaften.
- Genügend grosser Boiler für entsprechende Heisswassermenge. (reicht es für die Rohmelkanlage, den Melkstand, den Melkroboter und die Tankanlage usw.?)
- Ev. genügend Platz für einen Wandschrank zur Aktenablage, falls kein separater Büroraum vorgesehen ist.
- Raum klar gegen die Tierhaltungsräume und Fremdbenutzer abgegrenzt.
- Platzbedarf und Tankvolumen je nach Abholart und –intervall klären. Lief. Angaben)

Vielseitig sind die Anforderungen resp. die Ansprüche. Kompromisse bei Umbauten oft nicht vermeidbar.

Noch offene Fragen ? – wir stehen Ihnen zur Verfügung!

Anforderungen ans Milchzimmer

Milchwirtschaftliche Beratung

