



**Das Milchzimmer  
resp. der Milchlagerraum ist  
die Visitenkarte  
des Hygiene-ver-  
ständnisses eines  
Milch-lieferanten.**

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



**Platz für die Geräte**

**Die Milch als Lebensmittel**

*Der richtige Standort und genügend Raum sind wichtige 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, siphoniertem Ablauf. (ideal Abflussrinne einseitig).
- Boden mit schlagfesten Steinzeugplatten verlegt und mit säurebeständigem Material ausgefugt. (Milchsäure und Reinigungsmittel sind aggressiv!)
- Wände vorteilhaft bis 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 Rohrmelkanlage, 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)

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

**Noch offene Fragen? – wir stehen Ihnen zur Verfügung!**