

Lokaler för yrkesbiodling

Lokalfrågan är för många en källa till funderingar och eftertanke då man inte gärna vill bygga fast sig med tanke på de stora in-

vesteringar som ett lokalbygge innebär. Vi skall här se på några tänkbara lösningar som kan tjäna som inspirationskälla.

När biodlaren börja planera hur lokalfrågan skall lösas så skiljer det ofta väldigt mycket på hur man skulle vilja ha det och vad plånboken tillåter. Därför är det alltid bäst att först tänka igenom och skissa på en lösning för att sedan ta bort delar som inte är absolut nödvändiga. Det här kan vara en svår avvägning då man ju i uppbyggnadsskedet av sin rörelse inte har de erfarenheter som man inom några år kommer att få och inte heller kanske vet hur många samhällen man klarar av att sköta på ett effektivt och ekonomiskt sätt med en rimlig arbetsbelastning.

Ett bra sätt att börja på är att tänka igenom arbetsgången. Från bigården kommer biodlaren hem med bilen full av lådor. Om något är trasigt skall det till snickeriet för lagning. Fulla lådor bör helst kunna lastas av trave för trave vilket går att ordna med en enkel handstaplare. Travarna skall kunna köras direkt till slungrum eller till värmerum före slungning beroende på vilken honungstyp man har. De slungade ramarna skall kunna sorteras och fula ramar gå till smältning och övriga ut i bigården igen. Den slungade honungen går till tapptrum, skum-

mas, ympas, rörs ihop före tappning för att sedan gå till kylrum och ut till bilen igen.

Det viktigaste före bygget är med all säkerhet studiebesök hos kolleger där man kan lära mycket av andras misstag eller lyckade lösningar och dessutom blir det en billig lärdom.

I Gadden 2-94 sid 42 kan du läsa om "Synpunkter att beaktas vid yrkesmässig honungshantering", riktlinjer angående hur bl.a. väggar och golv skall vara utförda mm.

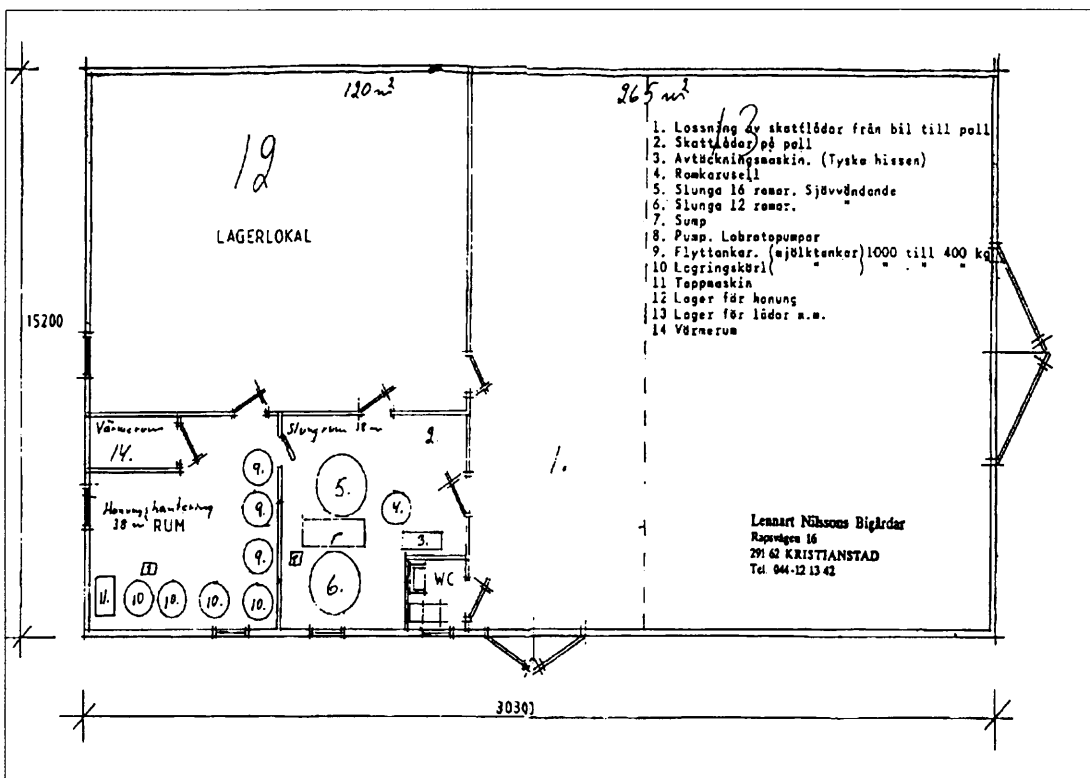
Låt oss titta på några förslag till lösningar av lokalfrågan:

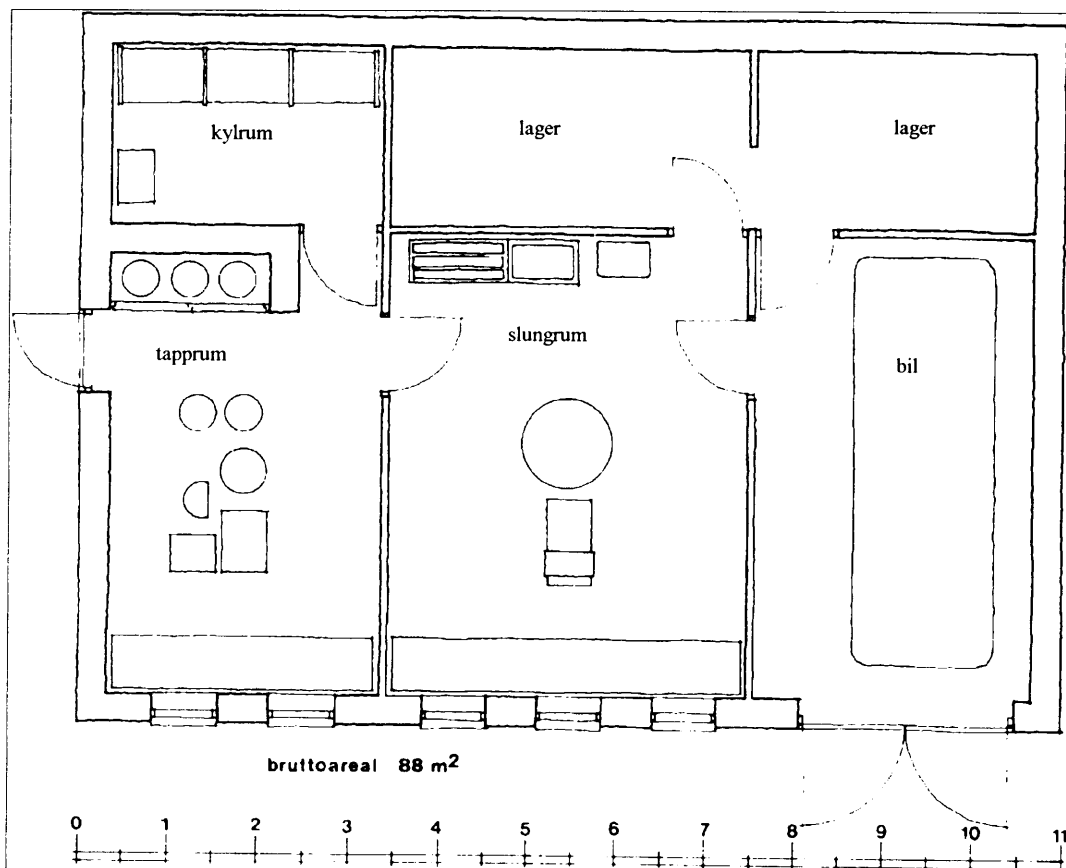
Det första som ni kan se här på sidan är Lennart och Ulla Nilssons anläggning i Degeberga söder om Kristianstad.

Här rör det sig om ett ganska nytt bygge om ca 450 m²!! vilket gett enorma möjligheter till att få ett fungerande flöde i hanteringen. Som synes av ritningen finns allt med och det är stora ytor för lager. Det man möjligen saknar är ett kylrum men enligt Lennart så är byggnaden isolerad och lagret håller sig svalt hela sommaren.

När Lennart kommer hem med bilen full av tunga lådor backar han fram till porten på långsidan. Lådorna lastas på pallar på hjul som lätt kan skjutas in till slungrummet. Den slungade honungen pumpas in till klarningstankar i honungshanteringsrummet medan tomma lådor går ut igen. Den mesta honungen tappas under lågsäsong.

Gaddens expertkommentator Kjell Erik Ohlsson: -Den vet jag att den fungerar med två personer som betjäning i. Vad





urslungade lådor tas direkt till lager.

Särskilt diskrum och vaxsmälteri är insparat men kan senare vid en eventuell utbyggnad inrättas i något av lagerutrymmena som redan från början försetts med golvvavlopp. Från slungrummet tas honungen till tapptrum och kylrum.

Tapptrummet är inrättat med ett bord längs med fasaden. Mitt på golvet står behållare för rörning och arbetsplats för tappning. I rummet är också inbyggt ett värmeskåp.

Kjell Erik: Väldigt svårt att få någon helhetsbild av det hela, som bilden ser ut är lagerutrymmena små och

jag saknar i denna lösning är ett kylrum.

Nästa förslag är danskt (ovan) och det är utarbetat av arkitekten Sten Holbæk och ingick i temahäftet "Honningværkstedet" som Tidsskrift for Biavl publicerade redan 1983. Sten förklarar sitt förslag så här:

Från av- och pålastningsrummet

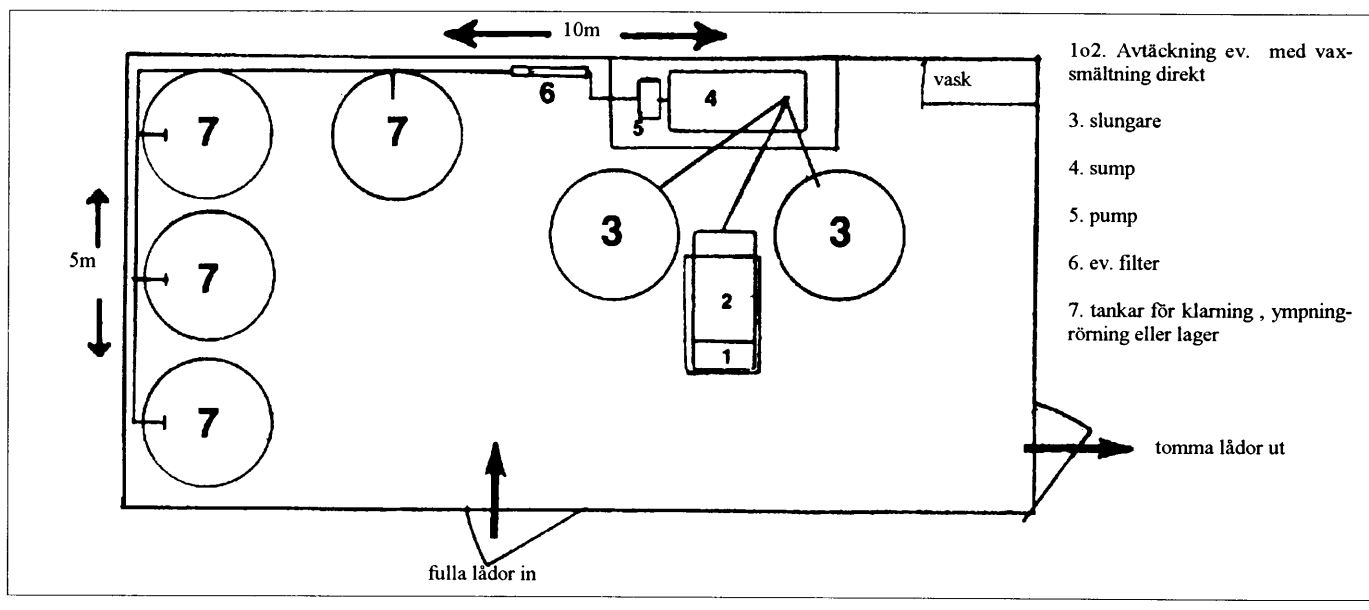
kan materiel som behöver omvårdnad tas till lager och sparas. Skulle man drabbas av plötslig rikedom kan snickeri byggas till vid sidan av garaget/ lastrummet.

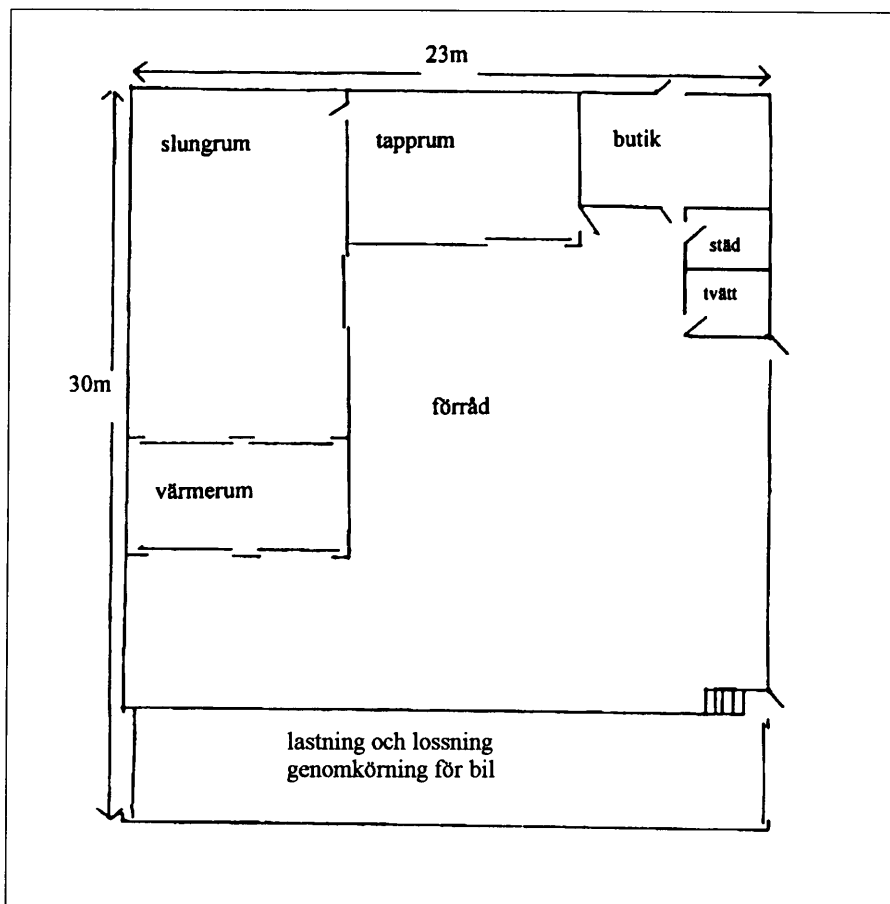
Lådor med honung tas till slungrummet där slungare och avtäckning finns mitt på golvet och tvättmöjligheter finns vid bakväggen. Längs väggen mot lastrummet kan fulla lådor placeras och

stort slungrum. Kylrummet är ett plus.

Förslag tre (nedan) är en skiss på hur ett slungrum kan vara inrättat för att klara stora volymer.

Bilden talar väl för sig själv. Har man bara sommarhonung räcker det i allmänhet bra med bara en radialslungare av någorlunda kapacitet. Man kan också diskutera om





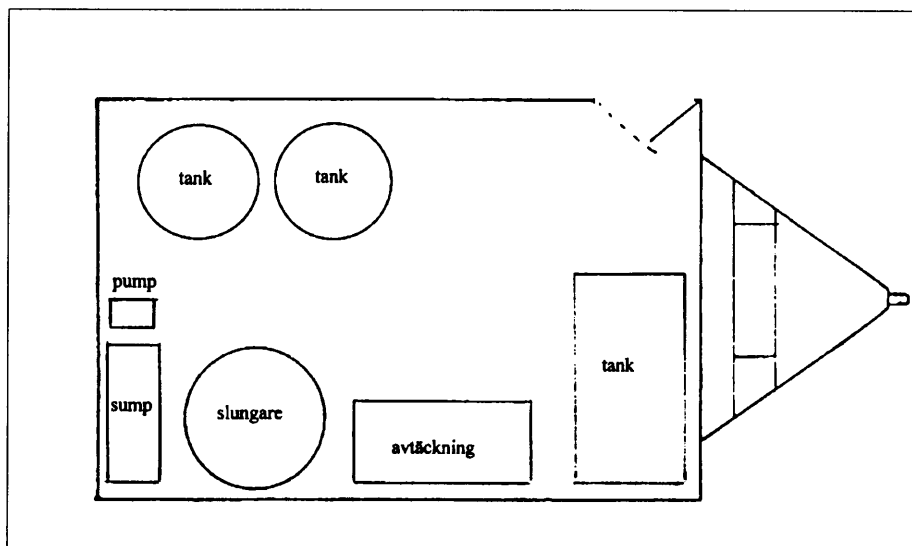
det behövs fyra stora tankar. Man kan ju också tänka sig upptappning på mindre kärl direkt efter ympning och omrörning och uppställning på lager i avvaktan vidare åtgärd under lågsäsong.

Kjell Erik: Slungrum verkar vettigt. Förvaring och lagerutrymme?

Förslag 4, överst på denna sida, är en omarbetad lokal från en kana-

densisk yrkesbiodlare och givetvis anpassad för de förutsättningar som råder där med mycket stora biodlingsföretag. Planlösningen är dock intressant även för vår del. Vad man kanske saknar är ett kylrum men det finns ju plats!

Här har man även fått in en liten butik vilken kan ge ett gott bidrag till inkomsterna. Speciellt lastrummet verkar suveränt med genomkörning för bilen. Kanske



ligger slungrummet lite långt bort från avlastningen men i Kanada kör man med eltruck och pallsystem!

Man får väl förutsätta att snickeri och vaxsmåleri finns i någon angränsande lokal.

Kjell Erik: Våldiga utrymmen, en önskedröm, här borde ett kylrum gå att placera in.

Förslag 5 (nedan) är ett mobilt slungrum. Varför används inte sådana i större utsträckning?

Tanken är att slunga i bigården och sätta tillbaka lådorna igen direkt efter slungning. Varför köra lådor fram och tillbaka mellan honningslokalen och bigårdarna när det räcker att ta med enbart honungen hem?

Sådana här lösningar är betydligt vanligare i andra länder och innebär otvetydigen vissa fördelar.

Det här förslaget är tänkt att byggas på en släpvagn typ Cargo med full ståhöjd inne i vagnen. Man bör tänka på att ta upp tillräckligt stora fönster så att man får en ljus och luftig arbetsplats. Strömmen till vagnen får vi genom dragbilen och en omformare. Man kan också använda sig av ett portabelt elverk.

För en mindre biodling går det faktiskt att ha en handvevad radialslungare och en vanlig sil till tankarna, men i vårt prylfixerade land blir man väl närmast utskrattad när man kommer med ett sådant förslag. Men det fungerar och det är ju huvudsaken.

Ett mobilt slungrum går ju att bygga på en större enhet. Det går att få tag i skåp som suttit på lastbil och man kan även tänka sig ett mindre lastbilssläp men då behöver man en större dragbil alternativt traktor om avstånden mellan bigårdarna är rimliga.

Skattningen kan lämpligen ske med en biblåsare för att spara in ett besök i bigården.

Kjell Erik: Kan inte kommentera det. Skalamässigt skulle tankarna bara ha 70 cm i diameter och slungan 85 cm.

Förslag 6. Det här förslaget blir lite annorlunda beroende på att vi utgår från en redan befintlig byggnad med givna yttermått och en del givna mått invändigt också.

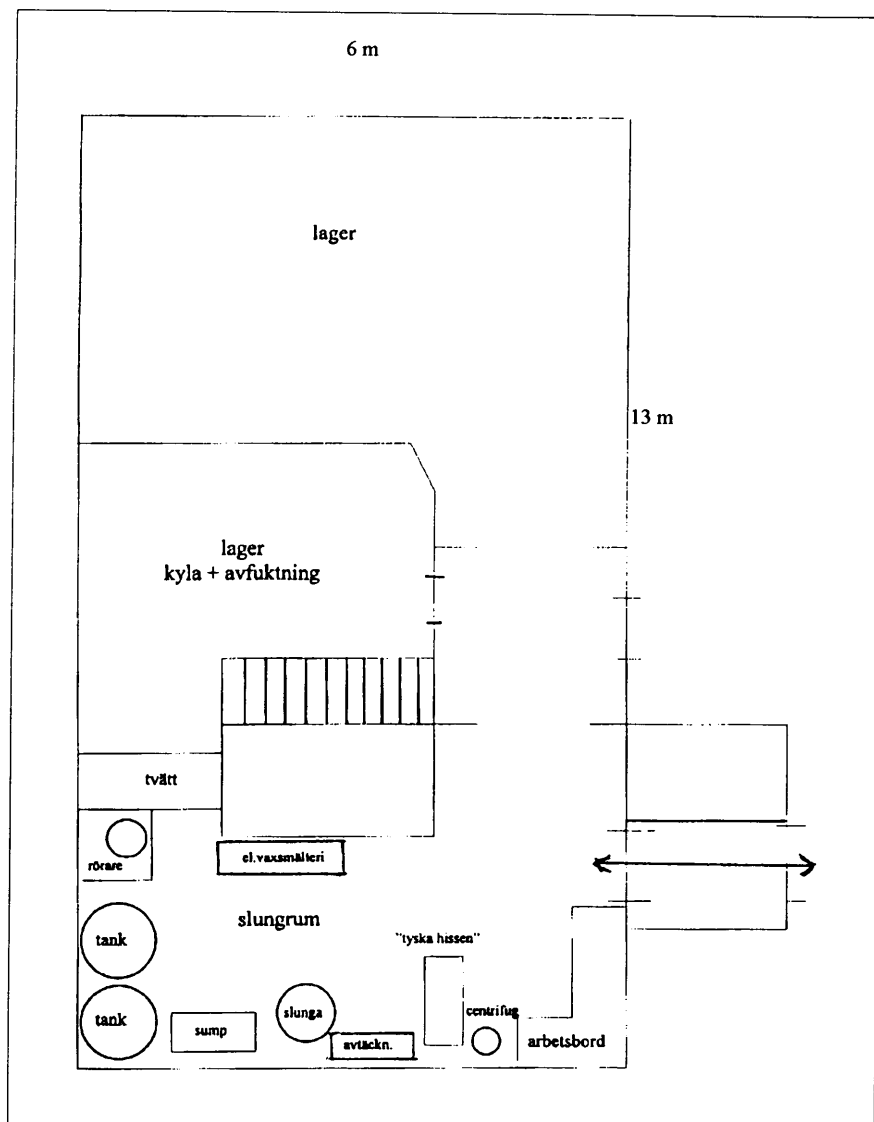
Tanken här är att inom ett relativt litet slungrum ändå kunna sköta vad som hör till en biodling om ca 300 samhällen och då måste det bli en ganska koncentrerad verksamhet.

Arbetsgången blir som följer: bilen backas fram till ingången och lådravarna, som står på små tralor i bilen, lyfts ur med en handstaplare och körs in till avtäckningen. Varje låda vägs för att man skall veta produktionen för varje samhälle. Avtäckning sker med "tyska hissen" och det som den inte tar tas bort med gaffel vid avtäckningsbordet. De avtäckta ramarna sätts ned i en 36 ramars radialslungare. Biodlaren behöver inte förflytta sig utan det räcker att vända sig om för att nå slungaren. Honungen rinner ned i en sump innan den pumpas till klarningstankar och pumpas sedan till ympning och omrörning. När flödet blir väldigt stort tappas honungen direkt från klarningstankarna i mindre kärl och ställs undan för vidare behandling och tappning under lågsäsong. På golvet mellan slungare och avtäckningsmaskin finns en plasttrall för att ge svikt och för att undvika trötthet hos biodlarens rygg och ben.

I avtäckningsmaskinen hamnar mycket honung och vax och denna "gröt" öses direkt ned i en centrifug som tar ur den mesta honungen.

Det nu nästan rena avtäckningsvaxet flyttas över till det eldrivna smälteriet som sköter resten. Där stoppas också ner fula ramar och annat vaxavfall. Smältningen sker mestadels på dagtid då smälteriet sätts på på morgonen innan biodlaren ger sig ut i bigårdarna och när han kommer hem är allt klart. En förutsättning för detta är givetvis att smälteriet är termostatreglerat.

Tvättmöjlighet finns i slungrum-



met vid en diskbänk med sköljho och en golvbrunn med ordentligt fall till.

Vid arbetsbordet sker allt från inlödning av vaxmellanväggar i ramarna till omlarvning och där finns också ett kläckskåp vilket underlättar drottningodlingen betydligt.

Lagerutrymmena är ganska små varför snickeri och kompletterande lager finns i andra byggnader på fastigheten. Kylrum finns men ej särskilt värmerum utan värmningen sker i ett värmskåp vilket begränsar kapaciteten en del.

För att få ett snabbt flöde på honungen finns värme inbyggd i botten på såväl slungare, avtäckningsbord och avtäckningsmaskin liksom sumpen är dubbelmantlad

och vattenfylld med en värmespiral inbyggd.

Den här anläggningen kan tyckas liten men det mesta arbetet sker koncentrerat och den sväljer med lätthet en årsproduktion om ca 15 ton honung.

Kjell Erik: Bra planerat på relativt små utrymmen.

Sammanfattning: Den här lilla genomgången är tänkt att tjäna som underlag och inspirationskälla till dina egna funderingar. Det är ju i mycket en fråga om vilka behov man har och hur förutsättningarna ser ut för just en själv. Variationerna är många.

Jag hoppas att du blivit så inspirerad att du sätter dig ned och gör ett eget förslag, verkligt eller "drömhush". Visa det i Gadden!! ▣