

Fleischerei & Partyservice Karsten Raff

Ersatz einer strombetriebenen Rauch/Koch/Backanlage

„Natürlich“ von Karsten Raff ist das Motto des Fleischerfachgeschäftes in Hamburgs Osten. Wer hier einkauft kann darauf zählen, Produkte aus eigener Produktion und ausgesuchter Herkunft zu erhalten. Ob Spanferkel, Schinken, Thüringer oder der durchwachsene Speck, der noch per Hand trocken gesalzen wird, alles wird in der Rauch/Koch/Backanlage nach eigenen Rezepten hergestellt. Und das jetzt auch noch besonders umweltfreundlich.

Die alte strombetriebene Anlage wurde durch eine gasbetriebene Anlage ausgetauscht. Im Schnitt kann die neue Anlage 50 % mehr Inhalt aufnehmen. Der Räuchervorgang dauert durch eine bessere Luftverteilung nur noch halb so lange. Das spart Zeit und Energie. Und nicht zu vergessen: Die Anwohner bekommen vom Räuchern dank des guten Katalysators nun gar nichts mehr mit. Die Erwartungen von Herrn Raff wurden durch die vielen Vorteile sogar übertroffen.

Die bessere Isolierung, die höhere Kapazität und der umweltfreundlichere Energieträger führen zu einer ordentlichen CO₂-Einsparung.



	Alte Anlage	Neue Anlage
Energieträger	Strom	Gas
Kilowattstunden pro Jahr	42.000	28.000
Eingesparte Kilowattstunden pro Jahr	14.033 kWh	
Eingesparte Energiekosten pro Jahr	3.959 €	
CO ₂ -Vermeidung pro Jahr	20,3 t	