

Bäckerei & Konditorei W.& T. Schmidt oHG

Kälteverbundanlage und energieeffizienter Gärverzögerer

Seit 15 Jahren produziert der Familienbetrieb Backwerk und Konditorwaren in Bahrenfeld. 7 Filialen in Hamburg versorgen u. a. Hotels, Kindergärten, Schulen und Altenheime aber auch Cateringunternehmen mit Köstlichkeiten aller Art. Die Bäckermeister Schmidt Senior und Junior haben nun ihre Produktionsanlagen auf den neuesten energetischen Standard gebracht und ganz nebenbei auch noch das Backergebnis verbessert.

Alle Kühlanlagen wurden an eine neue drehzahlgeregelte Kälteverbundanlage angeschlossen. Mit der Abwärme der Verbundanlage wird das gesamte im Betrieb benötigte Warmwasser erwärmt incl. einer Fußbodenheizung.

Neu installiert wurde auch ein Gärverzögerer mit einer sog. Micro-Tec-Anlage. Mit dieser neuartigen Befeuchtungstechnik kann unter Kühltemperaturen gegart werden – damit entfällt die Heizenergie für den Garvorgang. Die Teiglinge müssen vor dem Garvorgang aber auch nicht mehr so weit herunter gekühlt werden wie vorher. Damit wird sowohl Heiz- als auch Kühlenergie eingespart.

Herr Schmidt ist mit der neuen Anlage sehr zufrieden und freut sich besonders über das gute Backergebnis und die Energieeinsparung, die in der Tabelle zu sehen ist.



Eingesparte Kilowattstunden Strom pro Jahr	58.300 kWh
Eingesparte Betriebskosten pro Jahr	7.580 €
CO2 – Vermeidung pro Jahr	30 t