



Nestlé Deutschland AG Chocoladenwerk Hamburg Utilities-Projekte

Die Nestlé Deutschland AG stellt in ihrem Chocoladenwerk Hamburg eine Vielfalt von Schokoladenprodukten her - darunter Leckereien der zum Teil weltbekannten Marken KIT KAT®, SMARTIES, CHOCO CROSSIES® oder AFTER EIGHT®.

Die für die Schokoladenproduktion erforderliche Prozesskälte wurde bisher in über 100 dezentralen Kältegeräten bereitgestellt. In einem Energie- und Wasserverbrauchsminderungskonzept (Utilities-Projekt) wurde die Zentralisierung der Kälteversorgung geplant und umgesetzt.

Die verschiedenen Temperaturniveaus der Prozesskälte werden jetzt in zentral aufgestellten Kaltwasser- und Kaltsollesätzen erzeugt. Über neue Kälteversorgungsleitungen gelangt die Kälte nun in die verschiedenen Produktionsbereiche. Bei dieser Gelegenheit wurde auch auf das natürliche und umweltverträgliche Kältemittel Ammoniak umgestellt.

Das vorhandene Rückkühlwerk sowie einige Produktionsanlagen wurden in diesem Projekt ebenfalls optimiert, um den Wasserverbrauch deutlich zu senken.

Es wurden neue, nun drei ölfreiverdichtende Druckluftkompressoren verwendet. Einer davon ist drehzahl geregelt. Durch ein Lastmanagement kann das erforderliche Druckniveau exakt gehalten werden. Verluste durch Überdruck existieren somit nicht mehr.

Insgesamt konnte durch das Utilities-Projekt und anschließende Projekte der spezifische Wasserverbrauch um 59% gesenkt werden. Der spezifische Energieverbrauch hat sich durch das Utilities-Projekt um 12% reduziert.

