

BLOCK HOUSE Fleischerei GmbH

Druckluftherzeugung



Die Block House Fleischerei GmbH gehört zur Block Gruppe, die heute aus zehn eigenständigen Unternehmen in den Bereichen Gastronomie, Handel, Hotellerie und EDV besteht.

Die Fleischerei sorgt seit etwa 25 Jahren dafür, dass in den BLOCK HOUSE Restaurants, bei Jimmy's und auch in fremden Gastronomiebetrieben bestes Rindfleisch auf den Teller kommt. Dies erfordert die fachgerechte Lagerung und Verarbeitung von jährlich rund 120.000 Rindern sowie den grammgenauen Zuschnitt des portionierten Fleisches. Dabei achten die BLOCK HOUSE Fachkräfte nicht nur auf den unverwechselbaren Geschmack, sondern auch auf die natürliche und artgerechte Haltung der Hereford- und Angusrinder. Um die BLOCK HOUSE Qualität sicherzustellen, wird jede Fleischlieferung durch ein Fachlabor und einen staatlich anerkannten Veterinär geprüft.



Der Druckluftverbrauch der Block House Fleischerei GmbH ist stark schwankend. Dies führte bei den unregulierten Kompressoren zu häufigen Lastwechseln und damit zu massiven mechanischen Belastungen und hohen Energieverbräuchen.

Basierend auf Messungen der DRUCKLUFT EVERS GmbH wurden zwei drehzahlgeregelte Schraubenkompressoren installiert, die die jeweils benötigte Druckluftmenge zeitnah zur Verfügung stellen. Bei gleichem Druckluftbedarf können so rund 45 % der Stromkosten für die Druckluftherzeugung eingespart werden.

	Alte Anlage	Neue Anlage
Schraubenkompressoren	ungeregelt	geregelt
Anzahl der Kompressoren	2	2
Eingesparte Kilowattstunden pro Jahr	11.000 kWh	
Eingesparte Kosten pro Jahr	1.100 €	
CO ₂ -Vermeidung pro Jahr	6.800 kg	