

Ludwig Daube KG

Kombinationszelle für die Teigkonditionierung

Die Bäckerei Daube wurde 1886 in Hamburg-Barmbek gegründet und befindet sich noch heute an dem selben Standort. Gegenwärtig hat das in fünfter Generationsfolge familiär geführte Unternehmen 27 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und hat sich zum Ziel gesetzt, traditionelle Herstellungsverfahren und Rezepte mit neuesten Erkenntnissen der Ernährung zu verbinden, um Backwaren von bester Qualität herzustellen.

Mit hauseigenen Sauerteigen und langen Teigführungen wird ein ausgewogener Geschmack und eine lange Frischhaltung der Produkte erreicht. Um diese Qualität weiter zu steigern und gleichzeitig den Energieverbrauch der Bäckerei zu reduzieren, wurde mit Unterstützung des „Unternehmens für Ressourcenschutz“ eine neue Kombinationszelle für die Teigkonditionierung gebaut.

Zwei Teigkonditionierungsautomaten und eine Plus-Kühlzelle sorgen jetzt dafür, dass die Raumkonditionen individuell an die Bedarfe der Produkte angepasst werden. Die Produkte können so ohne Zwischenkühlung weiter verarbeitet werden.

Durch die neue Kombinationszelle und einer optimierten Aufstellung der Kältemaschinen und der Verflüssiger wird davon ausgegangen, dass sich der Energieverbrauch für die Teigkonditionierung um rund ein Drittel reduziert.



	Alte Anlage	Neue Anlage
Teigkonditionierung	Ein Gärunterbrecher	Kombinationszelle mit zwei Teigkonditionierungsautomaten und einer Plus-Kühlzelle
Einsparung Elektroenergie pro Jahr		30.000 kWh
Eingesparte Betriebskosten pro Jahr		3.300 €
CO ₂ – Vermeidung pro Jahr		18 t