

Vollmund Vollwert-Service GmbH Erdgasbetriebener Kombidämpfer



Die Firma Vollmund ist ein Großküchenbetrieb, der täglich rund 2.600 warme Mittagessen herstellt und an Einrichtungen zur Kinderbetreuung ausliefert. Der Betrieb ist u.a. zertifiziert nach der DE-007-Öko-Kontrollstelle und legt bei der Essenzubereitung großen Wert auf Vollwertigkeit. 80 % der verwendeten Lebensmittel stammen aus kontrolliertem biologischen Anbau. Den Kunden wird bestmögliche Qualität geliebt. Die Umwelt wird geschont.

Bei der Speisenverteilung arbeitet die Firma Vollmund bereits mit einem Mehrwegverpackungssystem. Um den Ressourcenverbrauch weiter zu reduzieren wurde untersucht, welche Möglichkeiten es gibt, in der Großküche gasbetriebene Geräte einzusetzen. Als erste Maßnahme wurde der für die Essenzubereitung stark genutzte Kombidämpfer (Anschlussleistung 36 kW) gegen ein mit Erdgas betriebenes Gerät ausgetauscht. Hierfür wurde der Gasanschluss erweitert. Sukzessive können weitere Geräte auf Erdgas umgestellt werden.



	Austausch strombetriebener Kombidämpfer gegen ein mit Erdgas betriebenes Gerät
Einsparung Elektroenergie pro Jahr	14.400 kWh
Mehrverbrauch Erdgas pro Jahr	16.900 kWh
Eingesparte Betriebskosten pro Jahr	1.000 €
CO ₂ – Vermeidung pro Jahr	5 t