

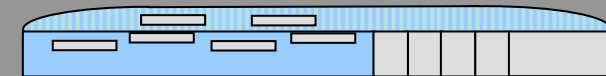
Einsatzmöglichkeiten modernster Bäckereitechnologie

Mühlenbäckerei Schmacke,
Buxtehude, LK STD
95 Mitarbeiter

Aufgabe:

Die Mühlenbäckerei Schmacke besteht seit 1903 als Familienbetrieb und wird seit 1985 von den Brüdern Rolf und Wilhelm Klahn geführt. Mit ca. 95 Mitarbeitern betreibt das Unternehmen 14 Filialen im Raum Buxtehude, Hollenstedt, Moisburg, Finkenwerder, Neu_Wulmstorf, Harburg und Stade.

Im Zuge anstehender Umbau- oder Erweiterungsmaßnahmen plant die Mühlenbäckerei Schmacke innerhalb der nächsten 4 Jahre ca. EUR 500.000,- in neue Backofentechnologie zu investieren. Dabei soll die Qualität der Backwaren Priorität gegenüber maximaler Energieeffizienz behalten. Es liegt bereits ein Angebot für Öfen aktueller (Thermoöl-)Technologie vor, das bewertet werden soll. Insgesamt soll ein Gesamtkonzept zur energetischen Optimierung der Betriebsstätte auf Basis modernster Bäckereitechnologie erstellt werden.



Lösungsansatz:

Nach einer ersten Bestandsaufnahme vor Ort, initiierte das TZEW Gespräche mit Experten des European Institute of Baking Technology am TTZ in Bremerhaven. Dazu wurden die Betriebsstätten betrachtet und neueste Bäckerei-Technologie-Konzepte vorgestellt.

Konkrete Ansatzpunkte für den Einsatz modernster Backtechnologie, insbesondere unter Berücksichtigung der betriebsindividuellen Bedürfnisse, konnten ermittelt werden. Ziel ist es, diese in die geplanten Modernisierungsmaßnahmen einfließen zu lassen. Das Unternehmen wird dadurch in die Lage versetzt, zukünftig noch höherwertigere Backwaren zu produzieren und gleichzeitig Umwelt schonender zu arbeiten.