

Bäckerei Grobe - Dortmund
Anbau eines neuen Hygienezentrums mit
Korbdurchlaufspülmaschine und -fördertechnik



Gesamtfläche: ca. 460 m²

Aufgrund beengter räumlicher Verhältnisse und zur Optimierung der Abläufe und hygienischen Situation haben sich die Inhaber und Geschäftsführer der Bäckerei Grobe zu einem Anbau eines neuen Hygienezentrums entschlossen.

In dem neuen Hygienezentrum wurden geradlinige, übersichtliche und hygienisch einwandfreie Produktionsabläufe (Schwarz-Weiß-Trennung) eingeplant und umgesetzt. Die neuen Arbeitsbereiche zeichnen sich durch eine leichte Reinigungsfähigkeit, sowie einen hohen hygienischen und technischen Standard aus.

Durch den Neubau konnte weiterhin eine neue Korbdurchlaufspülmaschine und für diese Betriebsgröße wirtschaftlich interessante, automatisierte Korbfördertechnik mit Korb-Be- und -Entstapelung realisiert werden.

Die Korbspülmaschine wird über einen Warmwasserwärmetauscher beheizt, dessen Warmwasser über **Energierückgewinnung** aus Thermoöl- und Rauchgaswärme in Speichern gepuffert wird.

Projektentwicklung und -begleitung durch ELEKOM:

- Innerbetriebliche Fluss- und Konzeptentwicklung, bautechnische Entwicklung
- Bauantragsplanung
- Budgeterstellung und -überwachung
- Ausschreibung, Angebotsvergleiche, Vergabeverhandlungen und Vertragsgestaltung für die komplette Baumaßnahme:
 - Umbau im Altbau
 - Neubau mit TGA
 - Korbdurchlaufspülmaschine mit Fördertechnik
- Ausführungsüberwachung/Terminkontrolle
- Abnahmen Bau und Technik, Mängelbearbeitung
- Inbetriebnahme im Mai 2009