

Ankerbrot GmbH

Prämiertes Projekt

Die Firma Ankerbrot wurde 1891 von den Gebrüdern Mendl in Wien gegründet. Seit 2013 ist Ankerbrot Teil der österreichischen Austro Holding Gruppe. Ankerbrot ist der größte Bäckereifilialist Österreichs mit über 100 Filialen in Wien, Niederösterreich, Salzburg und Bratislava/Slowakei und beschäftigt mehr als 1.000 Mitarbeiter:innen aus über 44 Nationen. Täglich werden 120 Tonnen Brot, Gebäck und Mehlspeisen gebacken. Mit modernen Produktionsmethoden, einer effizienten Logistik und dem Aufgreifen aktueller Ernährungstrends sind die Weichen für die Zukunft gestellt.



Bild: Ankerbrot GmbH in Lichtenwörth/Niederösterreich; Quelle: Ankerbrot GmbH

Energiepolitisches Statement

Klimaschutzziele wurden bereits bei der Planung des Neubaus mitbetrachtet. Vorab wurde ein Maßnahmenplan entwickelt, um die Richtung hin zu einer fossilfreien Zukunft

einzuweisen. Während des Neubaus werden insbesondere folgende technische Maßnahmen durchgeführt: Einsatz von Free Cooling und Prozessoptimierung der Gärshränke, Einsatz von effizienten NH₃-Kälteanlagen mit niedrigem Global Warming Potential (GWP), Einsatz von Wärmerückgewinnungen und optimiertem Wärmespeicher (Bewirtschaftung), Ofenoptimierung und Errichtung einer Photovoltaikanlage mit einer Leistung von mindestens 1 MWp.

Stellenwert der Energieeffizienz im Unternehmen

Die Produktion des Traditionsbäckers Ankerbrot wird komplett optimiert und neu gebaut. Die neue Produktion, die über den Stand der Technik hinausgeht, wird 2023 in Betrieb genommen. Zusätzlich ist eine Umweltzertifizierung nach ÖGNI-Gold der Österreichischen Gesellschaft für Nachhaltige Immobilienwirtschaft geplant. Es werden neueste und energieeffiziente Produktionsprozesse und Maschinen eingesetzt. Ein weiterer Fokus liegt auf der Reduktion von Lebensmittelabfällen aus der Produktion.

Energiekennzahlen

Über das bestehende interne Monitoring werden jährlich die Energieverbräuche für Strom und Wärme aufgezeichnet. Durch die Maßnahme verringert sich der Bedarf an thermischer Energie und so der Erdgasverbrauch.

Prämierte Maßnahme 2023

Prozessoptimierung/Ofenoptimierung

Vor Einführung der Maßnahme

Die Firma Ankerbrot produziert seit 130 Jahren Brot. Die Produktpalette hat sich seither wesentlich geändert und Ankerbrot bietet seinen Kundinnen und Kunden 70 unterschiedliche Brotsorten für den Lebensmitteleinzelhandel und die eigenen Filialen in ganz Österreich an. Die bestehende Produktion ist auf große Chargen von wenig

unterschiedlichen Brotsorten optimiert. Die Brotwaren werden in zwei Durchlauföfen produziert. Durch den häufigen Produktwechsel entsteht Produktionsausschuss beim Backen. Die Durchlauföfen erlauben keine Anpassung der Wärmeversorgung an die Auslastung. Zusätzlich verursachen die großen Durchlauföfen hohe Bereitstellungsverluste. Die große thermische Masse ist während der Produktionszeiten durchgehend temperiert und in Bereitschaft. Wärmeverluste sind vor allem beim Produktwechsel und bei den notwendigen Rüstzeiten hoch. Die vorhandenen Öfen werden jeweils mit drei 550-kW-Gasbrennern beheizt.

Nach Einführung der Maßnahme

Durch die Ofenoptimierung wurde der Backprozess so optimiert, dass die Bereitstellungs-, An- und Abfahrverluste sowie Produktionsausschüsse auf ein Minimum reduziert wurden. Dazu wird das Brot mit Mengen von 500 Stück zukünftig in vier Wagenöfen produktspezifisch produziert werden. Der Großteil der Mengen ab mehr als 500 Stück wird in einem neuen Etagenofen mit sechs Etagen produziert. Jede der Etagen ist auf Temperatur und Beschwadung einzeln steuerbar, sodass die Wärmeabgabe auf das jeweilige Produkt spezifisch angepasst werden kann.

Ergebnisse

Energieträger	Erdgas
Kategorieverbrauch (Wärme)	17.700.000 kWh/a
Energieeinsparung (Wärme)	5.963.400 kWh/a
Energiemehrverbrauch (Strom)	312.000 kWh/a
Gesamtenergieeinsparung	5.651.400 kWh/a
Umweltförderung Inland	ja

Quelle: Ankerbrot GmbH

Kontakt



Ankerbrot GmbH

DI (FH) Johannes Ruisz

johannes.ruisz@ankerbrot.at

Beratung

kleinkraft

kleinkraft OG

DI Magdalena Teufner-Kabas, MSc

magdalena.teufner@kleinkraft.co.at