

NEUES LÜFTUNGSKONZEPT WILHELM BRANDENBURG

04.03.2021 | Holger Dörr, Geschäftsleiter Strategieprojekte



WILHELM BRANDENBURG – DIE WURST- UND FLEISCHWERKE DER REWE GROUP

HISTORIE

- 1885 gegründet
- Seit 1986 zur REWE Group zugehörig
- Größter Eigenmarkenlieferant für Fleisch und Wurst
- Exklusive Produktion für REWE und Penny
- Unser Sortiment umfasst Wurst- und Schinkenspezialitäten für Bedienung und Selbstbedienung
- Fleisch produzieren wir ausschließlich für das SB-Regal



UNSERE KERNKOMPETENZEN

- hohe und gleichbleibende Produktqualität
- Betriebe mit modernster, technologischer Ausstattung
- zeitgemäße Verpackungstechnologie
- eine effiziente, nationale Logistik
- umfassende Sortimentsvielfalt



SORTIMENTSVIELFALT

WURST BEDIENUNG



WURST SB



FLEISCH SB



WURST FRISCH
VORVERPACKT



SUPPEN



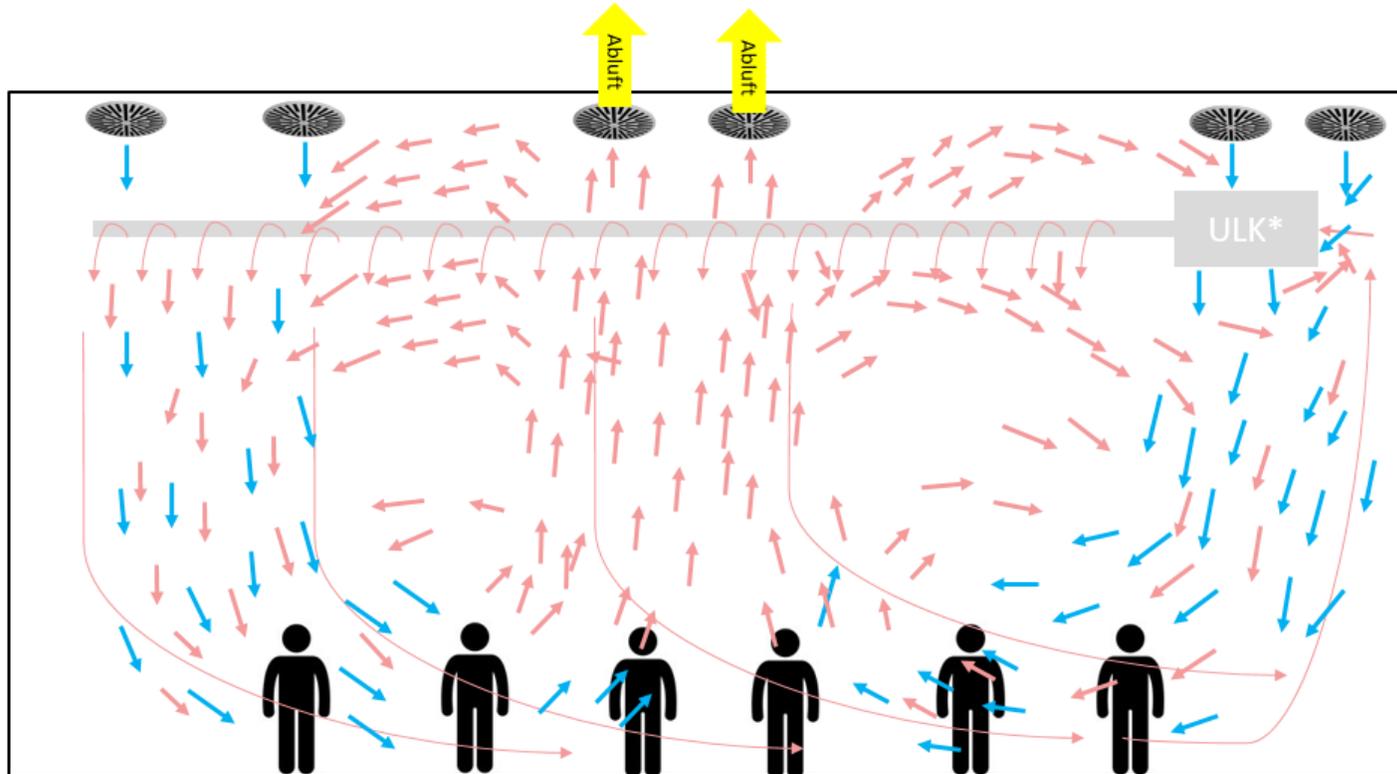
SALATE



HEUTIGE PRIMÄR- UND SEKUNDÄRLÜFTUNG

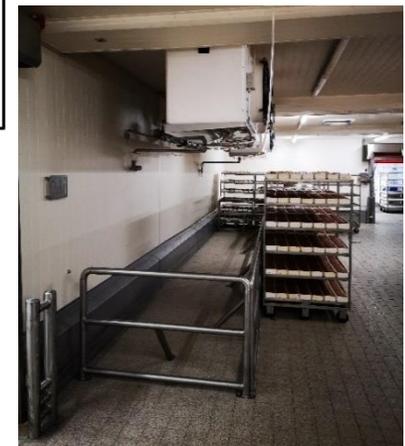


Quelle: Kaufland | Osterfeld | DE – foodfab – consultants for food production plants



Quelle: EDEKA | Rheinstetten | DE – foodfab – consultants for food production plants

- Produktschutz durch Umluftkühlgeräte (ULK) im Produktionsraum
- Mischlüftung mit geringer Lüftungseffektivität
- Ausschließlich thermische Konditionierung



ANFORDERUNGEN RESULTIEREND AUS DEM STATUS QUO

Frischlufanteil

- Frischluftanteil mindestens gem. Arbeitsstättenrichtlinie

Lüftungseffektivität

- Lüftungseffektivität $\geq 70\%$: Energieeffizienz/Zugluft: Je geringer die Lüftungseffektivität, umso größer der Luftvolumenstrom

Easy to maintain

- Luftbehandlungseinheiten müssen während der Produktionszeit gewartet und instandgesetzt werden können, ohne Produktionsbereiche stilllegen zu müssen

Raumluftqualitätsklasse

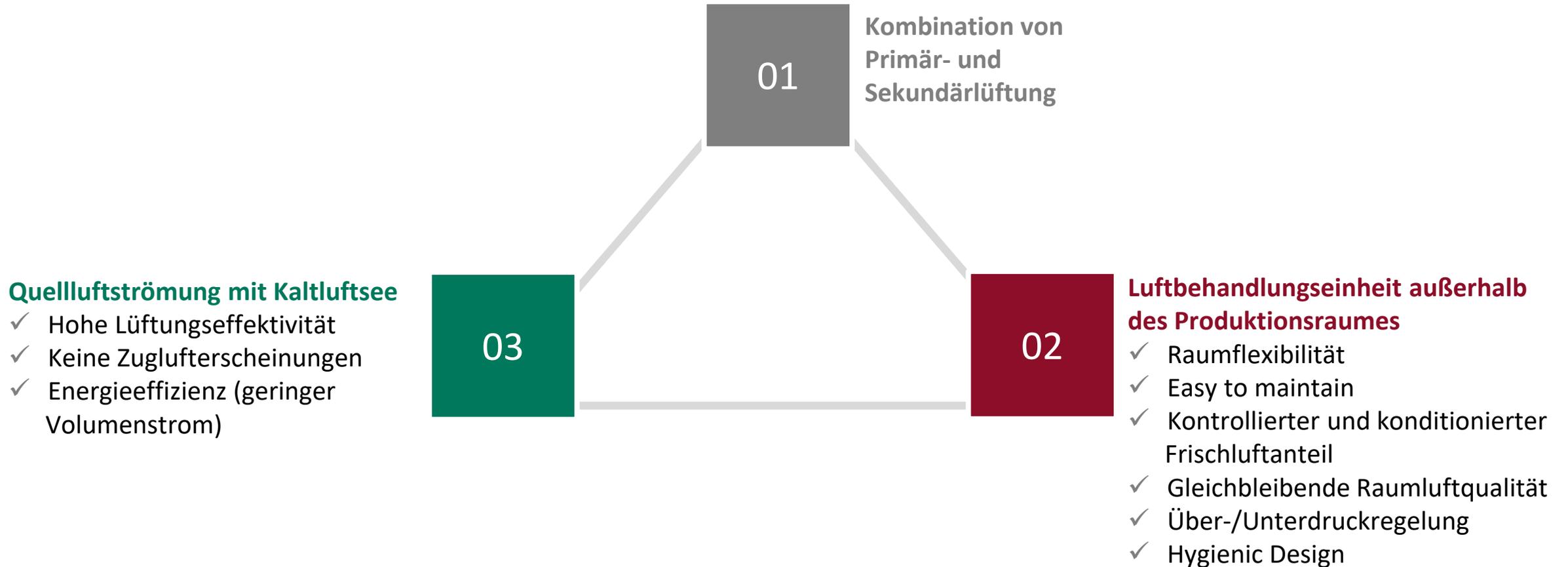
- Durchgehende Gewährleistung der raumspezifisch definierten Raumluftqualitätsklasse
- Filtration statt alternierende Reinigung

Hygienic Design

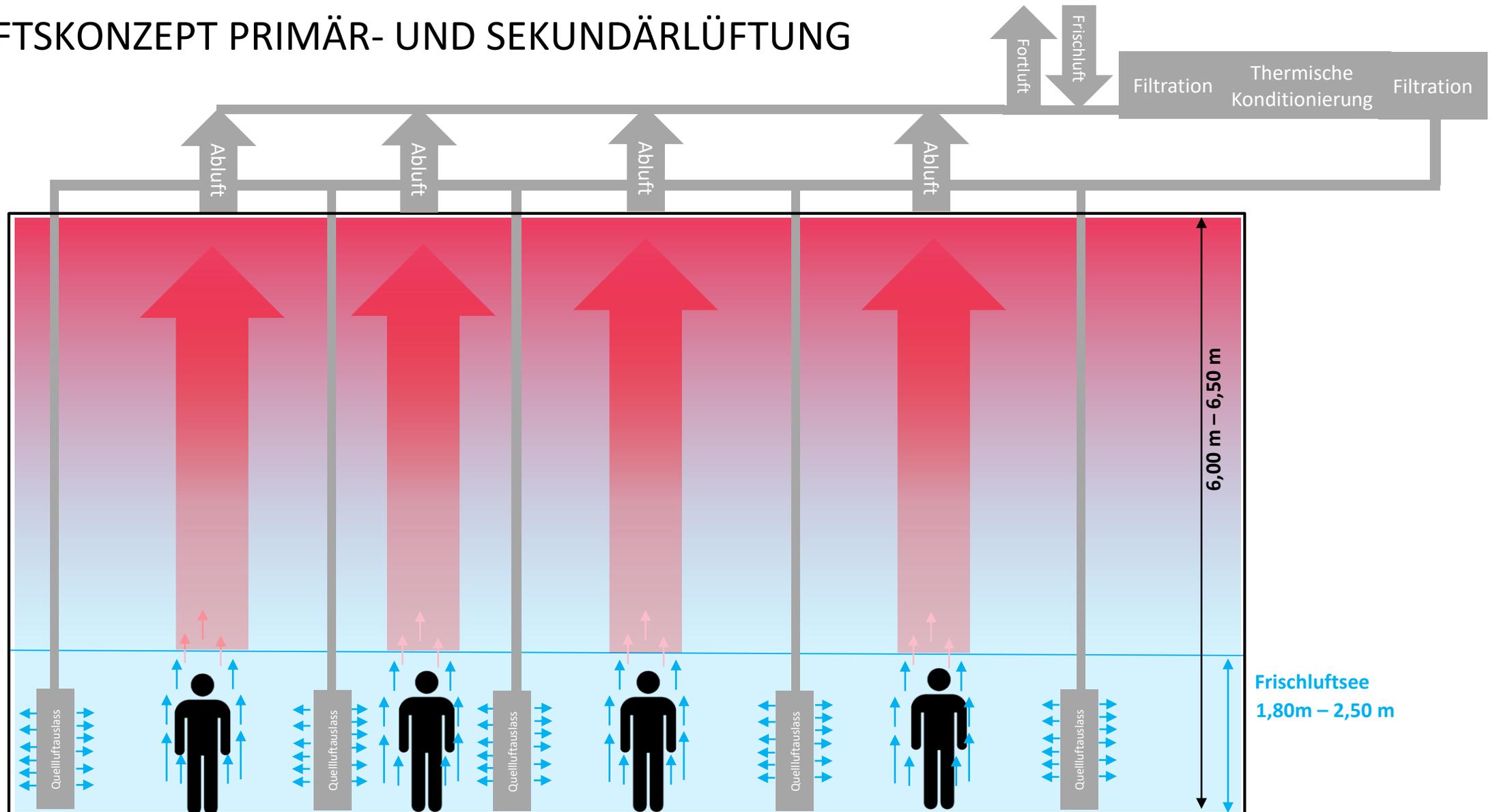
- RLT-Anlage ist aus hygienischer Sicht wie Arbeitsraum zu betrachten

Keine Kontaminationen von Räumen durch Luftströmungen aus Räumen mit niedrigerer Hygieneanforderung!

UNSER ZUKUNFTSKONZEPT



ZUKUNFTSKONZEPT PRIMÄR- UND SEKUNDÄRLÜFTUNG



KURZVORSTELLUNG HOLGER DÖRR

Erfahrung

- Lebensmitteltechnologie, Fleischermeister
- Geschäftsleitung der Wilhelm Brandenburg oHG - einer 100 % REWE Tochter seit 2017
- Verantwortlich bei Wilhelm Brandenburg als Gesamtprojektleiter für die Errichtung des neuen Fleischwerks, in welches ein Teil der Bestandsbetriebe überführt werden sollen
- 30 Jahre Berufserfahrung bei Top-Unternehmen der deutschen Fleischwarenindustrie im Bereich der Fleischwarenverarbeitung

Kontakt

- Mail: holger.doerr@rewe-group.com
- Mobil: +49 151 5512 9629

