



SCHÄFERS BACKSTUBE

OBJEKTINFORMATION

SCHÄFERS BACKSTUBE GMBH

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Samstag

06.00 - 18.00 Uhr

Sonntag

07.00 - 18.00 Uhr

schäfers-backstube.de
schäfers-herzstück.de

NEUBAU EINER BACKSTUBE MIT CAFÉ
MEHR LICHT UND LUFT FÜR
TRADITIONELLE HANDWERKSKUNST



Handwerkliche Tradition seit 1886 – die Backstube Schäfers in Chemnitz ist das älteste ortsansässige Unternehmen in Chemnitz Rabenstein und begeistert seit Jahrzehnten mit Backwaren nach Familienrezepten. Die Bäckerei beliefert inzwischen 20 Filialen mit über 120 Mitarbeitern. Das Unternehmenswachstum forderte eine Standorterweiterung, die für mehr Platz und optimale Produktionsbedingungen sorgen soll. 2021 wurde die Erweiterung mit dem Neubau einer größeren Produktionshalle inklusive Café angegangen. Die große Herausforderung dabei: In der Bäckerei herrscht eine starke Wärmeentwicklung, welcher klassische Lüftungsgeräte mit Abzugshauben nicht gerecht werden konnten. Eine Kombination aus roda und LAMILUX Produkten stellt nun die optimale Lösung dar.

KURZBESCHREIBUNG

Standort: Schäfers Backstube GmbH
Projekt: Einbau eines Lüftungssystems
Zeitraum: Frühling/Sommer 2021
Produkte: 7 Doppelklappen Lüfter Typ MEGAPHÖNIX inklusive Insektenschutzgitter, 13 Lamellen Lüfter Typ SMOKEJET, 6 LAMILUX Lichtkuppel F100 inklusive Insektenschutzgitter und Laubbaublech, 46 Meter Lichtband Bogenform



Dirk Schäfer, Geschäftsführer der Schäfers Backstube

„In unserer alten Backstube hatten wir eine sehr starke Wärmeentwicklung, wodurch teilweise mehr als 50 °C in der Produktion herrschten. Klassische Lüftungsgeräte mit Absaugung und Abzugshauben über den Öfen konnten dies nicht ausgleichen.

Die Lüftungsgeräte von roda sorgen nun durch einen natürlichen Kamineffekt für eine sehr gleichmäßige Raumtemperatur in unserem Produktions-Neubau. Das wirkt sich positiv auf unsere Teige aus, da wir eine gewisse Konstanz in der Qualität haben und unsere Teigtemperaturen nicht so oft anpassen müssen wie im Altbau. Das Lichtband durchflutet zudem unsere Produktionshalle mit Tageslicht und sorgt für angenehme Lichtverhältnisse für unsere Mitarbeiter.

Von der Planung bis hin zur Ausführung überzeugte uns roda durch professionelle Projektabwicklung und Betreuung.“

ANFORDERUNGEN AN DIE SYSTEME

Damit Backwaren perfekt werden, muss der Teig auf den Grad genau hergestellt werden, im Winter wie auch im Sommer. Die Strahlungswärme erzeugte in der alten Produktionshalle teilweise Temperaturen bis über 50 °C, was die Produktion gerade in den sehr warmen Monaten zwischen Mai und September vor großen Herausforderungen stellte. Um dies im Neubau zu vermeiden, waren wichtigste Anforderung für die neue Produktion eine dauerhaft optimale und effiziente Lüftung, sowie stetig angenehme Temperaturen für Arbeiter in der Backstube.

Damit ein Lebensmittelunternehmen seine produzierten Produkte verkaufen darf, müssen gleichzeitig Hygienestandards erfüllt werden, diese sind grundsätzlich nach dem EU-Hygienerecht gemäß EU-Verordnung 852-2004 geregelt. So musste sichergestellt werden, dass keine Insekten in die Produktionshalle und somit auch nicht in das Mehl oder den Teig gelangen können.

LAMILUX UND RODA, DAS BESTE AUS ZWEI WELTEN - GEMEINSAM STÄRKER

Die perfekte roda-Lösung entstand aus der optimal abgestimmten Kombination aus roda- und LAMILUX-Produkten. Eine sinnvolle Ergänzung und Kombination der Systeme führt nun zu optimalen Licht- und Luftverhältnissen in dem Neubau von Schäfers Backstube. Die LAMILUX Systeme bieten dabei die optimale Tageslichtausleuchtung im Verkaufsraum in Kombination mit dem Wärme- und Insektenschutz durch das Laubbaumsystem und dem integrierten Insektenschutzgitter. Die roda-Systeme in der Produktionshalle, sorgen für einen dauerhaften und hygienischen Luft- und Wärmeaustausch in der Produktion, mit den Zuluftsystemen in der Fassade und den rensicheren Lüftungssystemen am Dach.





Doppelklappen Lüfter MEGAPHÖNIX neben LAMILUX Lichtkuppel F100 mit Laubbaumblech



Vier miteinander verkoppelte SMOKEJETS



roda MEGAPHÖNIX mit Insektenschutzgitter



roda SMOKEJETS

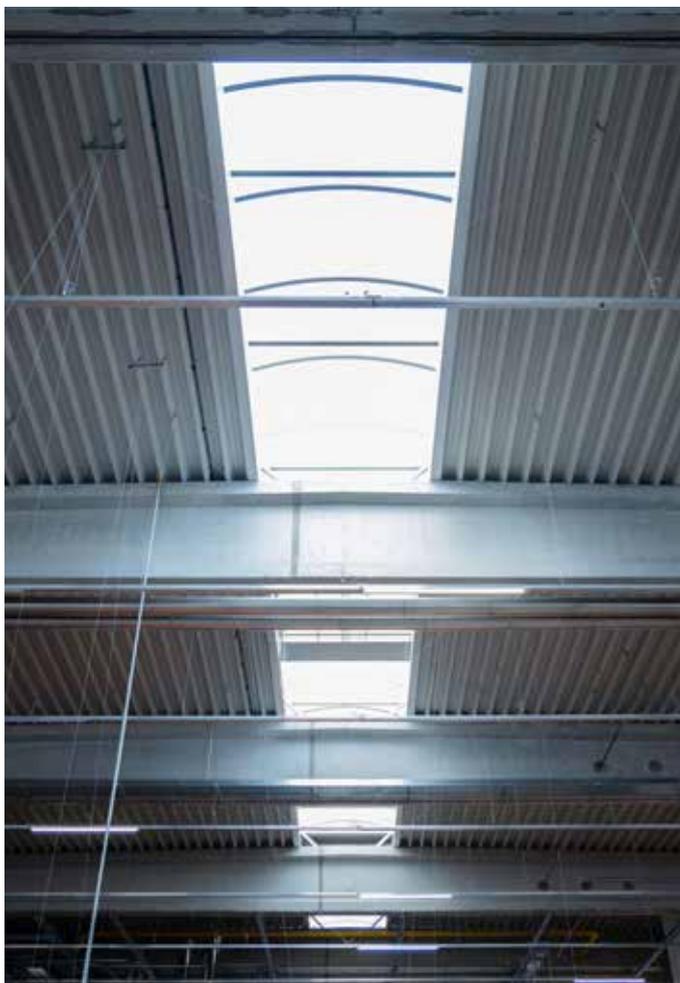
DIE RODA SYSTEME

Mit sechs verbauten Mehrzwecklüftern des Typ MEGAPHÖNIX über der Backstube sowie einem weiteren über der Waschstube garantieren einen permanenten natürlichen Luftaustausch in der Produktionshalle. Die neu-installierten Systeme Lüften in Lüfterstellung mit 90° mit der gesamten aerodynamisch wirksamen Öffnungsfläche.

Bei einsetzendem Regen schließen die Hauben mittels Regensensor und die Seitenklappen der Mehrzwecklüfter öffnen sich, welche den Luftaustausch und Wärmeabzug in der Produktion sicherstellen. Überall wo Luft abgeführt wird, muss auch für ausreichend Zuluft gesorgt werden. Mit 13 Lamellen Lüfter des Typs SMOKEJET, von denen neun einzelne und vier miteinander verkoppelte in die Fassaden integriert sind.

Die Stellung der Mehrzwecklüfter bestimmt immer über die Stellung der SMOKEJET. Das heißt: beim Öffnen der Außenhauben des MEGAPHÖNIX werden die 230 V Zuluftantriebe angesteuert und die Zuluftgruppen des SMOKEJET öffnen auch auf 100 Prozent. Werden die Abluftgeräte komplett geschlossen, so schließen die Zuluftgeräte ebenfalls. Bei beginnenden Regen oder zu starkem Wind wird die geöffnete Schönwetterstellung geschlossen, gleichzeitig öffnet die regensichere Lüftungsstellung und die Zuluft-Lamellen fahren in die 50 Prozent Stellung.

An den RWA- und Lüftungsgeräten installierte Insektenschutzgitter aus Edelstahl verhindern das Eindringen von Insekten und gewährleisten die hohen Hygienestandards. Die Insektenschutzgitter



46 m Lichtband in Bogenform



roda MEGAPHÖNIX

der Mehrzwecklüfter sind vollflächig und wurden als Schubladensysteme integriert. Dies ermöglicht den Zugang von außen und die einfache Reinigung der Gitter.

Die RWA- und Lüftungsgeräte ergänzt zusätzlich ein circa 46 Meter langes Lichtband, dass die Produktionshalle mit gesundem Tageslicht durchflutet und tagsüber Strom beim Kunstlicht einspart. Fünf LAMILUX Lichtkuppeln F100 versorgen außerdem die Verkaufsräume mit ausreichend Tageslicht. Die Lichtkuppeln sind mit einem 230 V Motor und einem Insektenschutzgitter ausgestattet. Zusätzlich bietet ein Laubbaumblech, optimalen Wärmeschutz für die Lichtkuppeln. Für den Zugang zum Dach wurde eine Lichtkuppel als Dachausstieg ausgeführt.

Ein positiver Nebeneffekt: Die energiefreie Lüftung dank des thermischen Auftriebs sowie die Ausleuchtung der Halle mit Tageslicht sparen der Schäfers Backstube zusätzliche Betriebskosten ein.



QR-Code scannen und mehr über
roda Rauch- und Wärmeabzugssysteme erfahren!



PHÖNIX UND MEGAPHÖNIX



FIREFIGHTER



SMOKEJET UND MULTIJET



RAUCHSCHÜRZEN



LAMELLENFENSTER



FASSADENDYSTEME



TAGESLICHTTECHNIK



NATÜRLICHE UND
MECHANISCHE LÜFTUNG



WARTUNG



SANIERUNG



MIROTEC GLAS- UND
METALLBAUKONSTRUKTIONEN



LAMILUX TAGESLICHTSYSTEME

Die in diesem Prospekt aufgeführten technischen Daten entsprechen dem aktuellen Stand bei Drucklegung und können sich ändern. Unsere technischen Angaben beziehen sich auf Berechnungen, Lieferantenangaben oder wurden im Rahmen einer Prüfung von einem unabhängigen Prüfinstitut nach den jeweils gültigen Normen ermittelt.

Die Berechnung der Wärmedurchgangskoeffizienten für unsere Kunststoffverglasungen erfolgte nach der „Methode der finiten Elemente“ mit Referenzwerten nach DIN EN 673 für Isoliergläser. Dabei wurde – der Praxis und den spezifischen Kunststoff-Merkmalen Rechnung tragend – die Temperaturdifferenz 15 K zwischen den Materialaußenflächen definiert. Die Funktionswerte beziehen sich nur auf Prüfstücke in den für die Prüfung vorgesehenen Abmessungen. Eine weitergehende Garantie für technische Werte wird nicht übernommen. Dies gilt insbesondere für veränderte Einbausituationen oder wenn Nachmessungen am Bau erfolgen.

roda Nord – roda Licht- und Lufttechnik GmbH
Maurerstraße 2 | 30916 Isernhagen-Kirchhorst
Telefon: 05136 97737-79 | Fax: 05136 97737-20
kontakt@roda.de | www.roda.de



roda Süd – roda Licht- und Lufttechnik GmbH
Kiesgräble 19 | 89129 Langenau
Telefon: 07345 9685-0 | Fax: 07345 9685-40
kontakt@roda.de | www.roda.de

