

# Backtradition trifft Innovation

TRADITIONSUNTERNEHMEN KUCHENMEISTER DECKT HOHEN ENERGIEBEDARF MIT 2G TECHNOLOGIE



*Bei der Kuchenmeister GmbH kommen eine g-box 20, eine g-box 50plus und ein agenitor 408 zum Einsatz. Mit einer Gesamtleistung von 430 kW<sub>e</sub> und 592 kW<sub>th</sub> stellen sie kostengünstig und nachhaltig die Energie bereit, die zur Produktion der Backwaren sowie zum Temperieren der Produkte und Räume benötigt wird.*

Die im Jahr 1884 gegründete Kuchenmeister GmbH ist weithin bekannt für ihre erstklassigen Backwaren. Das Unternehmen bewahrt stolz seine lange Tradition und hat zugleich in mo-

derne, nachhaltige Energielösungen investiert, wobei Umweltfreundlichkeit und regionale Verantwortung eine wichtige Rolle spielen.

Als kleine Handwerksbäckerei gegründet, zählt die Kuchenmeister GmbH mit einem Jahresumsatz von knapp 275 Millionen Euro und mehr als 1.000 Beschäftigten heute zu den größten Familienunternehmen in Nordrhein-Westfalen. Verschiedenste Backspezialitäten werden hier Tag für Tag produziert, nachhaltig verpackt, gelagert und in die ganze Welt geliefert.

Die Energie- und Heizkosten der Grundversorgung gehören zu den großen Kostenpositionen des Betriebs. Zum Heizen der Schokoladentanks oder zum Kühlen einzelner Produkte werden große Mengen thermischer Energie benötigt. Gesucht wurde daher eine Möglichkeit, sowohl Strom als auch die benötigte thermische Energie – Wärme und Kälte – möglichst kostengünstig zu beziehen.



### Innerhalb kürzester Zeit bewährt

2021 fiel die Wahl schließlich auf die innovative und nachhaltige KWK-Technologie von 2G. Mit der Anschaffung einer g-box 50plus konnte das Unternehmen fortan nicht nur günstigen Strom selbst erzeugen, sondern auch die dabei entstehende Wärme optimal im Rahmen der Produktionsprozesse verwerten.

Bereits nach kurzer Zeit kristallisierte sich heraus, dass die g-box 50plus nicht die einzige 2G Anlage bei Kuchenmeister bleiben sollte. Kaum ein Jahr nach der ersten Investition folgten mit einer g-box 20 und einem agenitor 408 gleich zwei weitere Maschinen aus dem 2G Portfolio, mit denen seither zuverlässig die Strom- und Wärmegrundlast gedeckt wird.

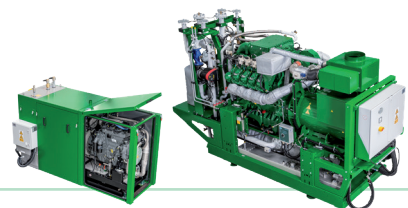
Auch aus ökologischer Sicht zahlen die drei 2G Anlagen auf die Ausrichtung des Unternehmens ein. Das Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung und der TÜV Rheinland würdigten das Nachhaltigkeitsengagement der Kuchen-

meister GmbH mit dem Zertifikat „Nachhaltiger Wirtschaften Food“. Damit ist das Unternehmen einer der ersten Auszeichnungsträger aus der Lebensmittelindustrie.

### Leistungsstark und zuverlässig – an zwei Standorten

Die g-box 50plus versorgt den Hauptstandort am Coesterweg in Soest mit 50 kW<sub>el</sub> und 108 kW<sub>th</sub> und einer Verfügbarkeit seit Inbetriebnahme von 95,5 %. Die g-box 20 und der agenitor 408, welche ein Jahr später dazukamen, wurden auf dem Betriebsgelände an der Hammer Landstraße in Soest installiert. Die g-box 20 versorgt das Logistikgebäude mit 20 kW<sub>el</sub> und 44 kW<sub>th</sub> bei einer Verfügbarkeit von 100 %, der agenitor 408 versorgt das Produktions- und Verwaltungsgebäude und erzeugt 360 kW<sub>el</sub> und 440 kW<sub>th</sub> bei einer Verfügbarkeit von 97 %.

Projekte wie diese zeigen das große Potenzial der KWK-Technologie. Durch die Kombination der Kraft-Wärme-Kopplung mit einer Adsorptionskältemaschine hat die Kuchenmeister GmbH ein ideales Anlagenkonzept für sich gefunden, mit dem sie ihre nachhaltige Marke stützt und zugleich kosteneffizient wirtschaftet.



### Kuchenmeister GmbH

kuchenmeister.de

g-box 20, g-box 50plus, agenitor 408

Erdgas

20 kW, 50 kW, 360 kW elektrisch

44 kW, 108 kW, 440 kW thermisch

Installation in Bestandsgebäude  
und Neubau

