

---

## Medieninformation

abrufbar unter [www.romers.ch](http://www.romers.ch), Medieninformationen  
**Benken, 22. Januar 2018**

Erweiterung des Produktionsgebäudes

### **Romer's Hausbäckerei rüstet auf für die Zukunft**

**Romer's Hausbäckerei vergrössert ihr Produktionsgebäude um 1200 Quadratmeter und nutzt den gewonnenen Raum für den Einbau von umweltfreundlich betriebenen Spiralfrostern.**

Bereits ist die Bewilligung erteilt, die Planung zur Erweiterung des bestehenden Produktionsgebäudes in Benken SG sieht einen Baustart im Laufe des Jahres vor. Romer's Hausbäckerei investiert mit diesem Projekt in ihre Zukunft und in eine weitere Verbesserung ihrer umweltschonenden Produktion.

Die Wand des Produktionsgebäudes wird auf der Nordseite auf allen drei Stockwerken um acht Meter nach aussen versetzt. Dadurch entsteht eine zusätzliche Fläche von 1200 Quadratmetern, welche die Bauherrin für den Einbau von drei neuen Spiralfrostern nutzt, weil sie die im Einsatz stehenden Geräte altershalber ersetzen muss.

Spiralfroster haben die Aufgabe, Lebensmittel sofort nach dem Backen tiefzukühlen. Dabei laufen die Produkte auf einem Förderband je nach Grösse 40 bis 60 Minuten durch die Anlage. Jeder Spiralfroster verarbeitet pro Stunde 600 bis 700 Kilogramm Backwaren. Gegenüber konventionellen Tiefkühlgeräten hat diese Methode den Vorteil, dass nur die Produkte selbst und keine Backbleche oder Blechrechen mitgefroren werden. Das spart viel Kälteenergie. Dank des Anbaus kann die Grossbäckerei die neuen Froster installieren, während die alten noch in Betrieb sind. Dadurch entstehen praktisch keine Produktionsunterbrüche.

### **Umwelt- und Ressourcenschutz haben hohen Stellenwert**

Die neuen Spiralfroster werden mit dem natürlichen Kältemittel CO<sub>2</sub> betrieben und leisten einen weiteren positiven Beitrag zur Öko-Bilanz von Romer's Hausbäckerei. Das periodisch notwendige Abtauen geschieht nicht elektrisch, sondern durch die Abwärme aus den Backöfen.

1986 wurde bereits der erste Bau an der Neubuchstrasse mit einer Wärmerückgewinnungsanlage ausgestattet. Aufgrund der zahlreichen Anstrengungen zur Energieminderung ist Romer's Hausbäckerei seit 2013 im Besitz des Zertifikats der «Energie-Agentur der Wirtschaft» (EnAW) und von der CO<sub>2</sub>-Abgabe befreit.



Mit einem Spiralfroster werden pro Stunde 600 bis 700 Kilogramm Backwaren eingefroren.

[www.romers.ch](http://www.romers.ch)

#### **Über das Familienunternehmen**

Romer's Hausbäckerei AG, 1974 gegründet, ist auf tiefgekühlte Feinbackwaren spezialisiert. Das Sortiment mit über 200 Köstlichkeiten in verschiedenen Convenience-Stufen umfasst Gipfel, Brote, Kleinbrote, süsse und salzige Backwaren sowie Desserts und Torten. Rund 330 Mitarbeitende beschäftigt das Unternehmen in Benken SG und Oberburg BE. Gemeinsam mit seinen Vertriebspartnern ist es gesamtschweizerisch tätig und beliefert annähernd 8000 Hotel- und Gastronomiebetriebe, Gemeinschaftsverpflegungen, Grossabnehmer und Detaillisten.

#### **Auskünfte an die Medienschaffenden erteilt gerne:**

Silvia Schneider, Karl F. Schneider AG, Medien- und Informationsstelle Romer's Hausbäckerei AG, Rütistrasse 13, Postfach 482, 8952 Schlieren, Telefon 044 755 40 40, E-Mail [s.schneider@pr-kfs.ch](mailto:s.schneider@pr-kfs.ch)