



Brotmanufaktur Schmidt

Neumarkter Str. 47, 81673 München

Eingesetzte AS LED Leuchten

Hallenstrahler HCL



DAS PROJEKT

Mit dieser einladenden Glasfassade präsentiert sich die Brotmanufaktur Schmidt an ihrem neuen Produktionsstandort im Münchner Osten. Gleich hinter dem gemütlichen Café im post-modernen Look verbergen sich die „heiligen“ Hallen der Backkunst über drei Stockwerke, die beiden oberen sind ganz neu erbaut worden. Dort eröffnet sich eine Welt wohlthuender Gerüche und Genüsse: Seit 5 Generationen verwöhnt die Großbäckerei München (und via Online-Shop jetzt auch das ganze Land) mit feinstem Brot und Gebäck, hergestellt nach traditionellen Rezepten, mit handwerklichem Können und ökologischem Verständnis. Wie die Homepage verrät, zählte auch der berühmte Komiker, Autor und Volkssänger Karl Valentin zu den Stammgästen. Der hätte beim Anblick der Hallenstrahler vermutlich an seinen „Verhexten Scheinwerfer“ gedacht ... Sie können gern schauen und mitschmunzeln auf: <https://www.youtube.com/watch?v=rIVzfVd1Q9s>





DIE UMSETZUNG

Im Erdgeschoß und im 2. Stock der großen Traditionsbäckerei hellen 40 Hallenstrahler auf über 1000 qm das tägliche Backgeschehen mit normgerechter Beleuchtung auf, welches sich im Mehrschichtbetrieb vollzieht. Der Neubau wurde mit modernster Technik ausgestattet. Die HCL-Strahler thronen abgependelt in 5 m Höhe in den weitläufigen Backhallen. Mit einer hohen Lichtleistung von 17000 Lumen (bei einem Anschlusswert von lediglich 152 W) und einem Abstrahlwinkel von 120 Grad sorgen sie zugleich für eine großflächige Raumausleuchtung.

Für lebensmittelverarbeitende Betriebe gelten strenge Vorschriften in Bezug auf Hygiene und Sicherheit, entsprechend dem International Food Standard (IFS).

Hallenleuchten der AS LED Lighting erfüllen die IFS-Normen u.a. mit Schutzart IP 64 (resistent gegen Staub und Wasser). Basis hierfür ist ihre soliden Bauart: ein gediegenes Aluminiumgehäuse mit bruchsicherer Verglasung. Beständigkeit bei hohen Umgebungstemperaturen (bis zu 55°C) ist ein weiterer Vorteil. Ebenso, dass durch das Licht keinerlei UV- bzw. Wärmestrahlung erzeugt wird, die den empfindlichen Backwaren zusetzen kann, beispielsweise Glasuren oder Sahneprodukten.

Unternehmerischer Mut und Weitblick kennzeichnen dieses Projekt und wir freuen uns, dass wir hier unsere Licht-Kompetenz einbringen konnten. Das Bauvorhaben ist anspruchsvoll und die Investition hoch. Jedoch, wie die Wirtschaftlichkeitsberechnung ergeben hat, wird sich diese in 3 1/2 Jahren bereits amortisiert haben. Angesichts der überaus langen Lebensdauer der Beleuchtung (→100.000 h L80/B10)* und ihrer IFS Konformität wird bei der Backmanufaktur Schmidt über Jahrzehnte hinaus alles stets gut gebacken sein.

* Dabei besagt der Wert L80/B10, dass eine LED Leuchte zur angegebenen Lebensdauer immer noch 80 % des angegebenen Lichtstromes besitzt, und nur 10 % der Leuchten einen Lichtstrom unterhalb des L-Wertes abgeben.

