

ARYZTA Bakeries Deutschland: Brandschutz an einer Fettbackanlage

3.000 Liter Öl fasst die Frittierwanne der Fettbackanlage der ARYZTA Bakeries Deutschland GmbH im thüringischen Nordhausen. Das Problem: Für ein solch großes Ölvolumen gibt es auf dem Markt keine zertifizierte, automatische Löschanlage, die der Sachversicherer aber fordert. Tatsächlich gelöscht werden kann mit derzeit angebotenen Löschanlagen eine brennende Fettbackanlage mit bis zu 1.200 Liter Frittieröl.

Gemeinsam mit den zuständigen Behörden, der BGN und dem Sachversicherer entwickelte man am „runden Tisch“ bei ARYZTA als Alternative ein Brandschutzkonzept mit einer Vielzahl an Sicherheitsmaßnahmen. Die Hauptmaßnahme: Die komplette Fettbackanlage ist baulich eingehaust. Das Frittieröl wird nur indirekt über einen Wärmetauscher mittels Thermoöl erhitzt. Sowohl die Temperatur des Thermoöls als auch die des Frittieröls werden getrennt geregelt und überwacht. Für beide Öle gibt es bei definierten Grenzen eine automatisch wirksame Abschalteneinrichtung. Geregelt und überwacht werden ferner der Öldruck sowie die Funktionen von Befüllpumpen, Motoren, Lüfter und Brenner.

Mit den umgesetzten Maßnahmen ist ARYZTA in Nordhausen im Brandschutz sehr gut aufgestellt. Allerdings sind derartige Maßnahmen immer im Einzelfall zu prüfen. Sie können nicht grundsätzlich auf vergleichbare Frittieranlagen übertragen werden. Der Einzelfall und eine gemeinsame Lösungsfindung sind entscheidend.