

Das sind die Energiefresser in einer Bäckerei

Rund drei Prozent des gesamten Umsatzes in einer Bäckerei werden für Energiekosten aufgewendet. Verglichen mit anderen Branchen ist das ein absoluter Spitzenwert. Werden Energiekosten gesenkt, steigt der Gewinn und damit auch die Konkurrenz- und Wettbewerbsfähigkeit des Unternehmens. Werden alle Verbrauchsposten energieeffizient optimiert, können der Stromeinsatz um rund 10 Prozent und der Wärmeeinsatz um rund 20 Prozent reduziert werden. Bei einem Betrieb bleiben so im Durchschnitt jährlich rund 3.500 Euro mehr in der Kasse.

Die Top-3-Energiefresser

Platz 1 geht an die Beleuchtung. Bei Lampen und Co. liegt das Einsparungspotenzial bei satten 25 Prozent. Gerade im Verkaufsraum ist eine optimale Beleuchtung nicht nur verkaufsfördernd, sondern spielt eine entscheidende Rolle für die Haltbarkeit der Waren. In diesem Bereich können Einsparungen sehr kostengünstig vorgenommen werden. Allein der Einsatz von energieeffizienten Leuchtmitteln, wie zum Beispiel LEDs, spart bares Geld. Getrennte Schaltungen der Leuchten sind praktisch, weil dann Bereiche, die vom Tageslicht begünstigt werden auch weniger intensiv beleuchtet werden müssen. Auch die Außenbeleuchtung sollte unbedingt tagsüber ausgeschaltet werden können. Um die Lichtausbeute zu erhöhen, eignen sich Reflektoren, die perfekt abgestimmt das Tageslicht in die Backstube leiten.

Platz 2 teilen sich Kühlungsanlagen und Raumwärme. Das Einsparungspotenzial liegt in beiden Bereichen bei 20 Prozent. Bei der Kühlung entsteht automatisch auch Wärme und diese gilt es geschickt zu nutzen. Die Abwärme kann etwa zur Erwärmung des Warmwassers genutzt werden.

So sparen Sie bei Ihren Kühlgeräten:

- Regelmäßiges Abtauen und Temperaturkontrolle von Kühl- und Gefriergeräten
- Befüllungsmanagement: Vermeidung halb leerer Kühlgeräte
- Einstellung der tatsächlich notwendigen Kühltemperatur: Viele Geräte sind zu kalt eingestellt und werden so zu Energiefressern.
- Achten Sie auf die Platzierung der Kühlgeräte: Ein sonniger Standort erfordert eine höhere Kühlleistung als ein Platz ohne direkte Tageslichtbestrahlung.

Eine angenehme Raumtemperatur wird in der Backstube, in den Büroräumen und in den Verkaufsräumen benötigt. Zur optimalen Wärmeverteilung stehen verschiedenste Systeme zur Verfügung. Hierbei sollten Sie einen Heizungsfachmann zu Rate ziehen, der Ihr individuelles Sparpotenzial im Bereich der Raumheizung plant.

So sparen Sie Energie bei der Raumwärme:

- Passen Sie die Betriebszeiten entsprechend an: Sommer- und Winterbetrieb, Wochenende und Nachtabsenkung
- Optimieren Sie die Temperatur: Ein zu warmer Verkaufsraum fördert keineswegs den Verkauf, sondern bewirkt, dass sich die Kunden nicht wohl fühlen.
- Verwenden Sie Heizkörperthermostate, die genau eingestellt werden können.
- Trennen Sie einzelne Heizkreisläufe, um diese individuell zu regeln.
- Denken Sie an thermische Sanierungsmaßnahmen, wie den Tausch alter Fenster und die Dämmung der Außenwände und der obersten Geschoßdecke: Damit erhöhen Sie nicht nur das Raum- und Wohlfühlklima für Ihre Kunden, sondern senken auch die Heizkosten.

Platz 3 im Energiefresserranking geht an die Backöfen. Das Einsparungspotenzial liegt beim wichtigsten Utensil in der Backstube bei 15 Prozent. Wer gerade seine Backstube neu ausrüstet, sollte beim Backofen nicht sparen: Es zahlt sich aus, in die neueste und energiesparendste Technologie zu investieren. Dabei stehen verschiedene Technologien zur Auswahl, wie etwa Stikkenöfen oder Etagenöfen. Der öl- oder gas-beheizte Stikkenbackofen verbindet das traditionelle Backen wie im altbewährten Steinbackofen mit allen Vorteilen zukunftsweisender Ofentechnik. Energieeinsparungen von 30 Prozent sind so möglich. Die Auswahl des optimalen Systems ist eine Frage des Wärmebedarfs und der Betriebsgröße. Aber auch bei bestehenden Backöfen kann viel gespart werden. Wesentlicher Bestandteil im Backprozess ist die Beschwadung – das Bedampfen des Gebäcks. Der Wärmeverlust kann dabei bis zu 25 Prozent betragen. Kompensieren Sie daher die Verluste, indem Sie die Beschwadung auf das notwendigste Maß reduzieren und die Dosierung optimieren. Sie können die Energie mithilfe eines Schwadenkondensators rückgewinnen und für die Heizung oder Warmwasseraufbereitung nützen.

So sparen Sie mit Ihrem Backofen:

- Vermeiden Sie unnötige Warmhalte- und Leerlaufzeiten durch zeitgenaues Einschalten der Backöfen!
- Optimieren Sie den Produktionsprozess und damit Ihre Backflächenauslastung!
- Nutzen Sie die Restwärme für das Backen von Waren mit niedrigem Temperaturbedarf!
- Lassen Sie den Brenner regelmäßig warten und reinigen!

Nicht nur beim Backofen können Sie sparen: Auch elektrische Stromverbraucher, die während der Produktion benötigt werden, können optimiert eingesetzt bis zu 15 Prozent an Energiekosten sparen. Schalten Sie daher diese Geräte nur bei Bedarf ein und vermeiden Sie Leerlaufzeiten. Auch durch die entsprechende Dimensionierung der Einsatzgeräte bleibt mehr in der Kassa.