

Einfach Energie und Kosten sparen – Ich bin dabei!

Internet-Energie-Check der Bremer Energie-Konsens



„Der Internet-Energie-Check hat mir gezeigt, dass ich in meiner Bäckerei viel Energie und Kosten sparen kann. Erste Tipps lassen sich schnell und einfach umsetzen! Ich kann nur jedem Kollegen empfehlen, den Check durchzuführen.“ Ralf Trage, Bäckermeister aus der Bremer Neustadt

Branche

Bäckerei

Fakten

500 m² Nutzfläche, 20 Mitarbeiter

Energieverbrauch

2/3 Strom, 1/3 Wärme (Erdgas): Stromsparmaßnahmen wirken sich deshalb besonders deutlich auf die Betriebskosten der Bäckerei aus und stehen daher im Vordergrund der Energiespartipps des Internet-Energie-Checks.

Die Internet-Energie-Check-Tipps zum Energiesparen für die Bäckerei Trage

Der Internet-Energie-Check

Wie bei Bäcker Trage schlummern in vielen Bäckereien verdeckte Energiesparpotenziale. Auch in Ihrer? Wer die Einsparmöglichkeiten nutzt, reduziert seine Kosten, schafft sich Wettbewerbsvorteile und leistet zudem einen aktiven Beitrag zum Klimaschutz. Der Internet-Energie-Check hilft Ihnen, so einfach wie möglich und so exakt wie notwendig, die Energiesparpotenziale in Ihrem Betrieb aufzudecken und gibt Tipps zu ersten Maßnahmen. Fünf bis zehn Prozent Energie- und Energiekosteneinsparung sind erfahrungsgemäß schon mit geringem Aufwand zu erreichen. Wenn Sie investieren, sind oft sogar 30 bis 50 % möglich. Obwohl Sie mit dem Internet-Energie-Check viel sparen können, ist der Check für Sie kostenlos. Die Kosten übernimmt die gemeinnützige Klimaschutzagentur Bremer Energie-Konsens.

www.internet-energie-check.de

Tipps für organisatorische Energiesparmaßnahmen

- > Direkt beauftragt wurde nach dem Check die Aufnahme eines Lastprofils des Stromverbrauchs durch den Energieversorger: So lässt sich feststellen, wann durch ein „Entzerren“ des Einschaltens von Maschinen und Geräten Strom gespart werden kann.
- > Konkrete Arbeitsanweisungen und Schulungen, um Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu energiesparendem Verhalten zu motivieren.

Tipps für technische Energiesparmaßnahmen

- > Kälteanlagen zu einem Verbund zusammenfassen.
- > Klären, ob ein zusätzlicher Backofen im Laden wirklich erforderlich ist und ob dieser auch tatsächlich im klimatisierten Laden stehen muss.
- > Abwärme aus der Kälteerzeugung und der Backstube für die Heizungsunterstützung, die Trinkwarmwasserbereitung, die Spülmaschine oder zur Temperierung des Gärraumes nutzen. Hierzu sollte die Bäckerei einen Warmwasserspeicher für mindestens einen Tagesbedarf an Warmwasser installieren.
- > Der Backofen sollte mit einer Wärmedämmung versehen werden.
- > Leuchtstofflampen mit Elektronischem Vorschaltgerät einsetzen. Prüfen, ob Reflektoren nachgerüstet werden können und so die Anzahl der erforderlichen Leuchtmittel reduziert werden kann, ohne die Beleuchtungsstärke zu verringern.
- > Die elektrischen Geräte und Maschinen teils mit Verbrauchszählern ausrüsten und deren Verbrauch regelmäßig dokumentieren.
- > Prüfen, ob das Wasser der Kalibriervorgänge des Kaltwasserbereiters aufgefangen und genutzt werden kann – beispielsweise für Reinigungsarbeiten.