

EINSPAR Potenziale

Kosten senken, Umwelt schonen – Werden Sie aktiv, verbessern Sie ihre Energiebilanz

Mit effizientem Energieeinsatz und günstiger Beschaffung kann der Konditor seine Kostenrechnung deutlich entlasten – und der Umwelt Gutes tun. Rund fünf Prozent vom Umsatz müssen Bäcker und Konditoren durchschnittlich für den Energieeinkauf aufwenden. Wird hier auf der Beschaffungs- wie auf der Verwendungsseite optimiert, lässt sich die Jahres-Energierechnung um den Preis eines Kleinwagens kürzen.

Heben lässt sich der Ersparnissschatz durch gezielten Energieeinkauf, durch Auslagern der Energiebeschaffung an Spezialisten, durch überlegten Energieeinsatz sowie Verwendung energieeffizienter Technik in Backstube, Laden und Café.

Kostentreibenden Informationsmangel jedoch konstatiert man bei der **Techem Energy Contracting GmbH**: „Oft haben Handwerksbetriebe kein klares Bild von der Zusammensetzung ihres Energiever-

brauchs“, sagt Yves Becker, Firmenkundenberater bei Techem. Auch scheint das Problembewusstsein in der Branche noch recht schwach zu sein: „Kleine und mittelständige Unternehmen haben noch nicht zu diesen Thema gefunden“, stellt **Cornelius Schmidt**, Ladenbauer und Energieberater in München, fest.

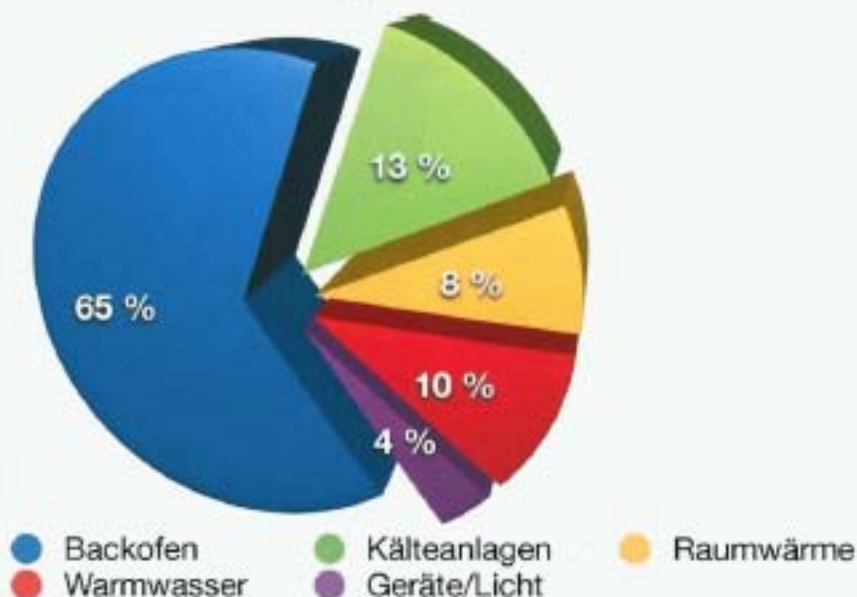
Das ist ungut, denn um bis zu 30 Prozent, so zeigen Erfahrungen, lassen sich die Energiekosten senken, wenn jederzeit Klarheit über die tatsächlichen Verbräuche herrscht. Energiemonitoring heißt

Stromanbieter, Stromtarife:

Über mögliche Stromanbieter und Stromtarife können Sie sich bequem im Internet informieren:

- Stromanbieter: www.strom-magazin.de
- Stromtarife: www.gewerbestrom-preisvergleich.de

Verbrauchsaufteilung Produktion



© www.cse-energie.de

Energieberater suchen und finden

Eine Liste mit 224 Strom- und Gasanbietern sowie Energieberatern hält die IHK München zum Herunterladen bereit.

- www.ihk-muenchen.de

Wer seine Verbräuche kennt, der weiß, wo der Sparhebel anzusetzen ist.

Grafik: CSE

Auszug
SPECIAL - ENERGIEEFFIZIENZ
Konditorei & Cafe 12/ 2010
www.koca-online.de

„Nachfrage steigt stetig!“

Cornelius Schmidt, Ladenbauer und Energieberater in München, beschäftigt sich nun schon längere Zeit mit dem Thema Energieeffizienz in der Gastronomie und im Backhandwerk. Derzeitig sei die Nachfrage noch recht zögerlich, jedoch das Interesse steige stetig.

„Kleine und mittelständische Unternehmen haben zu diesen Thema noch nicht gefunden“, so Schmidt. „Im backenden Gewerbe entfallen rund 65 Prozent des Energieeinsatzes auf die Öfen, 13 Prozent werden für Kühlungen verbraucht. Bis zu 30 Prozent der Energiekosten lassen sich im Produktionsbetrieb ohne finanzielle oder bauliche Maßnahmen allein durch Änderungen in den Abläufen einsparen. Dazu zählen etwa die bessere Auslastung der Backflächen, die maßvolle Reduzierung der Beschwadung und Abschaltung der Außenwerbeanlage in der Nacht. Große Energiesparpotentiale liegen in der

Verknüpfung verschiedener Energieverbraucher. Ein Beispiel: Eine Backstube ist in einen Mehrfamilienwohnhaus untergebracht; hier könnte man die Abwärme mittels eines Wärmetauschers von den Öfen hernehmen, um die Warmwasserversorgung zu unterstützen. Das spart nicht nur Ressourcen, der Bäcker beziehungsweise Konditor verkauft darüber hinaus seine überschüssige Abwärme an die Mieter. In größeren Dimensionen gedacht, könnte sogar eine große Backstube mit all ihren Energiequellen zum regionalen Energieversorger werden und ein Energiecontracting anbieten.

Bei unseren Anfangsberatungen, die übrigens derzeit noch von der KfW gefördert werden, schauen wir zunächst auf die Verbräuche, Gerätschaften und Arbeitsabläufe. An Hand unserer Auswertungen versuchen wir, unsere Kunden mit den Energieverbräuchen zu sensibilisieren und ein Umdenken anzustoßen, und wo möglich eine sinnvolle Maßnahme vorzuschlagen und umzusetzen. Die Bäcker/Konditoren sollten dieses Thema möglichst zeitnah angehen, denn für manche Maßnahmen braucht es seine Zeit, bis sie spruchreif entschieden und schließlich umgesetzt sind.“

Hartmut Camphausen