

Die Bäcker



Der effiziente Bäcker

Energiekennzahlen, Einsparpotentiale und Tipps



Ich bin klima:aktiv.

Profitieren auch Sie von der Betriebskosteneinsparung durch den effizienten Einsatz von Energie und vom positiven Image, das Klimaschutz und nachhaltige Firmenpolitik mit sich bringen.

BRINGEN WIR ÖSTERREICH GEMEINSAM EINER KLIMA-FREUNDLICHEN UND WETTBEWERBSFÄHIGEN ZUKUNFT NÄHER

Der steigende Energieverbrauch wie auch die steigenden Energiekosten machen den sparsamen Umgang mit Energie zu einem zentralen Thema der Klimapolitik. Durch einen effizienten und sorgsamen Energieeinsatz kann jeder einzelne Bäckerbetrieb einen Beitrag dazu leisten und die eigene Wettbewerbsfähigkeit steigern. Energieeffizienzmaßnahmen werden in Österreich umfassend gefördert. Es besteht ein vielfältiges Angebot an Beratungsförderungen, Umsetzungsförderungen sowie Investitionsförderungen. Wenn Sie professionelle Unterstützung beim Erkennen und Auffinden von unwirtschaftlichen Energieverbrauchern und Schwachstellen benötigen, dann stehen Ihnen im Rahmen von umfassenden Beratungs- und Förderaktionen Expertinnen und Experten gerne zur Verfügung. Alle Details finden Sie auf wko.at/energieeffizienz.



Niki Bertlakovich
Umweltminister

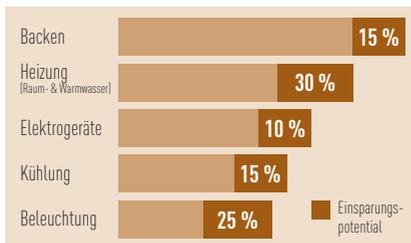


Christoph Leitl
Wirtschaftskammerpräsident



Josef Schrott
Berufsgruppenvorsitzender

DIE 5 HAUPTVERBRAUCHER UND IHRE EINSARPOTENTIALE



Jährlich werden 350 MWh Energie pro Bäckerei eingesetzt, daraus ergeben sich 100 Tonnen CO₂-Emissionen. 60 % der Energie wird in den Bäckereien mit Erdgas und Heizöl erzeugt, 40 % mittels Strom. Da der Preis für Strom deutlich höher gegenüber den anderen Energieträgern liegt, verursachen die Stromkosten mehr als 60 % der Gesamtenergiekosten. Beinahe die gesamte

Energie (95 %) wird in Bäckereien für die nebenstehenden fünf Hauptverbraucher eingesetzt, wobei mehr als die Hälfte der Energie für den eigentlichen Backvorgang benötigt wird. Dementsprechend sind hier die höchsten Einsparungen zu erzielen.

SO EFFIZIENT IST IHRE BÄCKEREI

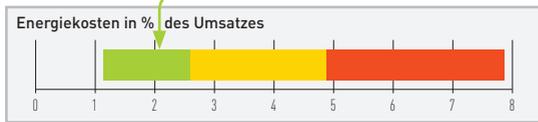
Vergleichen Sie Ihre betrieblichen Kennzahlen mit der Branche und sehen Sie, wie effizient Sie Ihre Energie einsetzen. Dafür berechnen Sie erst Ihre eigenen betrieblichen Kennzahlen. Oder Sie berechnen und vergleichen einfach online unter www.energymanagement.at.

Diese Betriebsdaten benötigen Sie dafür:

- Ihre Energiekosten in EURO
- Ihr Energieverbrauch in kWh
- Ihren Umsatz in EURO
- Ihre beheizte und gekühlte Betriebsfläche in m²
- Ihre Beschäftigtenzahl

ENERGIEKOSTENANTEIL AM UMSATZ

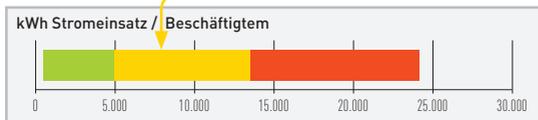
$$\frac{\text{Jährliche Gesamtenergiekosten (Strom + Wärme)}}{\text{Jahresumsatz}} \times 100$$



Sind Sie im grünen Bereich, dann setzen Sie Ihre Energie sehr effizient ein. Sie haben derzeit keinen akuten Handlungsbedarf, denken Sie über weitere Verbesserungen nach...

STROM PRO BESCHÄFTIGTEM

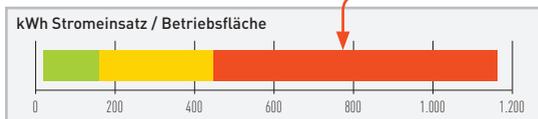
$$\frac{\text{Jährlicher Stromeinsatz in kWh}}{\text{Anzahl der Beschäftigten}}$$



Sind Sie im gelben Bereich, dann sind mit großer Wahrscheinlichkeit Einsparpotentiale vorhanden. Informieren Sie sich und planen Sie weitere Maßnahmen.

STROM PRO BETRIEBSFLÄCHE

$$\frac{\text{Jährlicher Stromeinsatz in kWh}}{\text{beheizte+gekühlte Betriebsfläche in m}^2}$$



Sind Sie im roten Bereich, dann sind in Ihrem Betrieb erhebliche Einsparungen möglich. Lokalisieren Sie sofort Ihre ineffizienten Verbraucher und setzen Sie konkrete Maßnahmen.

EXPERTENTIPPS FÜR BÄCKER

Einsparpotentiale gibt es immer! Beim Backvorgang macht ein beachtlicher Anteil Abgas-, Oberflächen- und Schwadenverluste aus, 15 % Einsparung sind hier zu erwarten, bei der Bereitstellung der Raumwärme und des Warmwassers sogar 30 %, selbst bei der Beleuchtung können 25 % eingespart werden. Das Spektrum an Maßnahmen ist beinahe unerschöpflich und reicht von einfachen, kostengünstigen organisatorischen Optimierungen bis hin zu weitreichenden baulichen Veränderungen. Einige Maßnahmen können Sie selbst setzen oder veranlassen, andere sollten Sie mit einem externen Berater besprechen. Hier eine Auswahl an Expertentipps und Maßnahmen, die häufig in Bäckereien umgesetzt werden:

Backöfen:

Der Hauptenergieanteil wird in Bäckereien selbstverständlich für den Backvorgang benötigt. Durch Dämmungs- und Isolierungsmaßnahmen im Bereich der Backöfen und Abwärmenutzung können die Wärmeverluste verringert werden.

- *Ausreichende Dämmung der Backöfen*
- *Gute Isolierung der Standfläche*
- *Gute Isolierung der Ofentüren*
- *Ofenwärme für Warmwasseraufbereitung nutzen*

Beschwädung:

Wesentlicher Bestandteil des gesamten Backprozesses ist das Bedampfen des Gebäcks, das Beschwaden. Die Schwadenverluste der Öfen können jedoch ein beträchtliches Ausmaß annehmen. Durch Optimierungs- und Energierückgewinnungsmaßnahmen können die Verluste kompensiert und beachtliche Einsparungen erzielt werden.

- *Beschwädung auf notwendiges Maß reduzieren bzw. Dosierung optimieren*
- *Energierückgewinnung mittels Schwadenkondensator und für die Heizung oder Warmwasser nutzen*

Organisatorische Maßnahmen:

Werden organisatorische Maßnahmen gesetzt, kann der Energiebedarf ohne finanzielle Aufwände reduziert werden.

- *Vermeidung unnötiger Warmhaltezeiten*
- *Optimierung der Backflächen-nutzung*
- *Optimierung der Backgutreihenfolge*
- *Konsequentes Schließen der Ofentüren zwischen den Backvorgängen*