„Bäckereien haben Hebel für mehr Energieeffizienz…“ – Das Experteninterview mit Thomas Freund, Freund GmbH

Bäckereien ächzen unter hohen Energiekosten. Umsatzbezogen haben die Energiekosten einen Anteil von rund drei Prozent. Im Branchenvergleich ist dieser Anteil ein Spitzenwert. Was können Bäckereien für mehr Energieeffizienz tun? EHA hat mit einem Energieberater der Bäckerei-Branche gesprochen.

Thomas Freund ist der Geschäftsführer der Freund GmbH (Sinzig). Die Freund GmbH bietet Bäckereien und der Backbranche seit Jahrzehnten wirtschaftliche und technische Energieberatung.

Energiekosten direkt berücksichtigen

Wachsende Flächen, Cafébetrieb, Automatisierung – Bäckereien sehen sich mit steigenden Energiekosten konfrontiert. Wie können

die Unternehmen am besten gegensteuern?

Die Bäckereien haben durchaus Hebel für mehr Energieeffizienz, die sich schnell bezahlt machen. Mögliche Ansätze sind Investitionen in Steuerungstechnik und Anlagen oder ein verändertes Verbrauchsverhalten. Allerdings sind alle diese Optionen mit Aufwand verbunden, denn ohne das geht es heute nicht mehr, um das gleich vorweg zu sagen. Viele Unternehmen investieren derzeit in die Modernisierung ihrer Produktionsstätten bzw. Filialgeschäfte und sie sollten dabei Effizienzmaßnahmen direkt berücksichtigen.

window.respimage && window.respimage({ elements: [document.images[document.images.length - 1]] });

Energieeffizienz Ansatzpunkte

Welche Anlagen bieten für eine Optimierung der Energieeffizienz Ansatzpunkte?

Neben den Backöfen ist vor allem die Kühltechnologie ein Ansatzpunkt. Wer zum Beispiel Gärautomaten auf Glykolheizregister umrüstet, kann die im Betrieb reichlich vorhandene Abwärme nutzen und so den deutlich teureren elektrischen Strom ersetzen. Auch Spülmaschinen lassen sich mit vorgeheiztem Wasser effizienter betreiben. Darüber hinaus kann der Austausch von klassischen Kompressionskältemaschinen gegen thermische Kältemaschinen in Verbindung mit eigener Strom- und Wärmeerzeugung ein lohnenswerter Ansatz sein. Die Konzepte für die Wärmerückgewinnung sind durchaus anspruchsvoll und die Technik hat ihren Preis. Jedoch winken Fördergelder.

Moderne Steuerungstechnik

Können Bäckereien auch mit dem verstärkten Einsatz von Steuerungstechnik erfolgreich sein?

Moderne Steuerungstechnik ist immer noch unterschätzt. Gerade im Bereich des Verbrauchsverhaltens lassen sich damit Energie

und Kosten einsparen. So kann ein Lastmanagement dazu beitragen, kostspielige Leistungsspitzen zu vermeiden. Wir erleben in der Praxis immer wieder den Fall, dass in den Betrieben viele Anlagen gleichzeitig und unkoordiniert hochfahren. Nach meiner Erfahrung amortisieren sich die Investitionen in Steuerungstechnik binnen ein bis drei Jahren.

Smart Meter zeigen Potentiale

Welche Vorteile bieten Smart Meter integriert in komplette Messsysteme?

Solche Messtechnik bringt Transparenz für jede Filiale. Die Smart Meter sind viel mehr als digitale Stromzähler. Sie ermöglichen Erkenntnisse über falsches Verbrauchs- und Nutzungsverhalten. Ein Beispiel sind Backöfen, die zu früh oder auch an Feiertagen in Betrieb sind. Darüber hinaus bieten die Smart Meter die Möglichkeit, signifikante Einsparungen beispielsweise bei den Netzentgelten zu erzielen. Ihr Einsatz lohnt sich absolut. Umso mehr verwundert es, dass erst weniger als zehn Prozent der dafür in Frage kommenden Bäckereien Smart Meter installiert haben. Die Unternehmen sollten auch keine Scheu haben, das Energiecontrolling an professionelle Dienstleister outzusourcen.

Energieverbrauch hat sich verändert

Bäckereien galten lange als prädestinierte Abnehmer von Nachtstrom. Ist das immer noch der Fall?

Nein, Nachtstrom ist heute nicht mehr relevant. Die Energielieferanten bewerten längst die Verbrauchsprofile der Bäckereien, das heißt die Unternehmen profitieren ohnehin von ihrem branchenspezifischen Verbrauchsverhalten mit hoher Grundlast und dem Energieverbrauch überwiegend in den Abend- und Nachtstunden.