

To so porabniki energije v pekarnah

V povprečju pekarne okrog 3 odstotke celotnega letnega prometa namenijo za energijo. V primerjavi z ostalimi branžami je to ogromno. Če se stroški energije zmanjšajo, se poveča dobiček in s tem tudi konkurenčnost. Če se optimira poraba energije, je lahko poraba elektrike za vsaj 10% nižja. V povprečno velikem obratu to lahko pomeni tudi do 3500 EUR letnega prihranka.

Top 3 porabniki energije

Prvo mesto: razsvetljava prostorov. Pri žarnicah je prihranek v odstotkih ogromen. V prodajnem prostoru je dobra osvetlitev ključna za prezentacijo izdelkov in s tem dobro prodajo, prav tako ima vpliv tudi na trajnost izdelkov. Prihranke je mogoče zagotoviti z malo finančnega vložka. Uporaba energetske varčnih svetil oz. LED žarnic ima največji vpliv na zmanjšanje porabe energije. Ločeno prižiganje prostorov je praktično, saj z dnevno svetlobo osvetljeni prostori ne zahtevajo močne dodatne osvetlitve podnevi. Tudi zunanja razsvetljava naj bo podnevi ugasnjena. Za doseganje optimalne osvetlitve se uporabljajo reflektorji, ki v kombinaciji z dnevno svetlobo ustvarjajo optimalno osvetlitev.

Drugo mesto: ločite hladilne naprave in peči. Potencial prihranka znaša 20 odstotkov. Pri hlajenju nastaja toplota, ki jo je smiselno koristno porabiti. Odvečna toplota se npr. lahko porabi za pripravo tople vode.

Tako prihranite pri hladilnih napravah:

- Redno odtajevanje in kontrola temperature hladilnih in zamrzovalnih naprav.
- Izogibajte se napol praznim hladilnikom.
- Nastavitev potrebne temperature: mnogo naprav je hladi preveč, s tem pa je poraba energije bistveno previsoka.
- Pazite na postavitev hladilnih naprav: mesto izpostavljeno soncu zahteva več energije za hlajenje kot senčna lokacija.

V pekarni, pisarnah in prodajnem prostoru je potrebna prijetna temperatura prostora. Za optimalno porazdelitev toplote je na voljo veliko različnih sistemov. Tu je nujno potreben nasvet strokovnjaka, ki Vam svetuje glede na Vaše zahteve in potrebe.

Tako prihranite energijo pri ogrevanju prostorov:

- Prilagodite čas ogrevanja: poleti, pozimi, za vikende in ponoči
- Optimirajte temperaturo prostorov: pretopel prodajni prostor ne spodbuja prodaje, saj se stranke ne počutijo dobro.
- Uporabljajte termostate, ki jih da točno nastavljati.
- Tokokrogi ogrevanja prostorov naj se nastavljajo ločeno.
- Če je potrebno, sanirajte toplotno izolacijo zunanjih sten, zamenjajte stara okna in izolirajte podstrešje: s tem se ne le izboljša počutje Vaših strank, temveč se tudi znatno prihrani pri stroških ogrevanja.

Tretje mesto: peči. Potencial prihranka pri tej najpomembnejši napravi vsake pekarnice znaša 15 odstotkov. Kdor ravno na novo opremlja pekarno, naj ne varčuje pri nabavi peči, saj se izplača investicija v najnovejšo in najmodernejšo tehnologijo (npr. etažne peči). Oljne ali plinske etažne peči povezujejo tradicijo krušnih peči z vsemi prednostmi moderne tehnologije. Izbira optimalnega sistema je odvisna od potrebne temperature in velikosti pekarnice. Prihranek pa je možen tudi pri obstoječih pečeh. Pomemben del pri procesu pečenja je vlaženje peči. Izgube toplote tu znašajo do 25%. Izgube kompenzirajte na način, da vlaženje zmanjšate zgolj na nujno potrebno raven. S pomočjo kondenzatorjev lahko energijo ponovno pridobite in jo porabite za ogrevanje oz. pripravo tople vode.

Tako prihranite pri pečeh:

- Izognite se nepotrebnemu delovanju s pravilno predvidenim časom pričetka uporabe!
- Optimirajte temperaturo prostorov: pretopel prodajni prostor ne spodbuja prodaje, saj se stranke ne počutijo dobro.
- Preostalo toploto porabite za pečenje proizvodov, ki zahtevajo nižjo temperaturo!
- Gorilnike redno čistite in servisirajte!

Prihranek je možen tudi pri ostalih porabnikih električne energije, ki se jih uporablja pri peki, možni so prihranki do 15 odstotkov. Naprave naj bodo vklopljene le, ko se jih dejansko potrebuje. Tudi ustrezno dimenzioniranje naprav pomeni znatne prihranke.