

Modellbetrieb im Bäckerhandwerk

Bäckerei Krätzer

Friedrichshafener Straße 150
04357 Leipzig
0341/ 6018100
kontakt@baeckerei-kraetzer.de
www.baeckerei-kraetzer.de



Geschäftsfeld

- Brot, Brötchen und Gebäck
- Kuchen, Torten und Konditoreiwaren
- Café

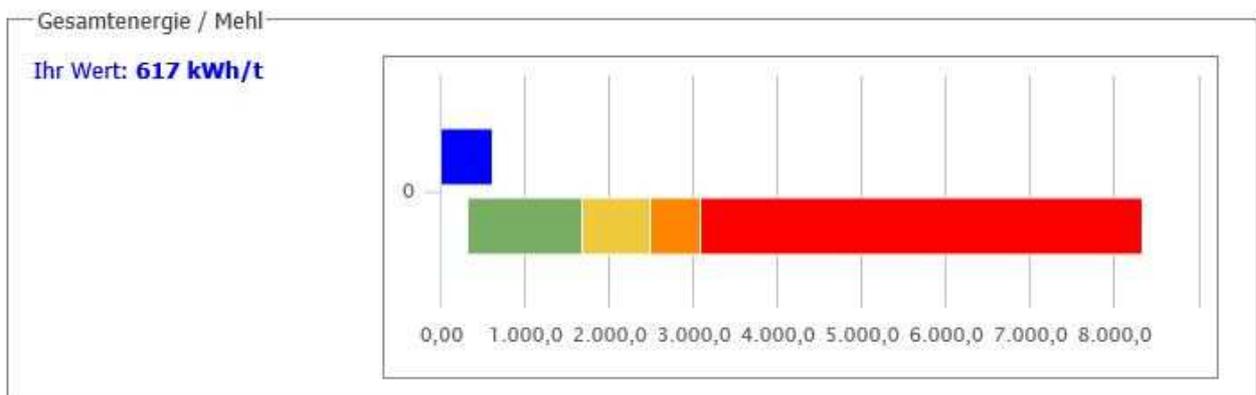


Betriebsansicht
© Handwerkskammer zu Leipzig

Bäckerei Krätzer liegt energetisch im grünen Bereich

Durch die Restwärmenutzung mit Hilfe eines neuen Ofens und die Einweisung und Sensibilisierung der Mitarbeiter spart die Bäckerei Krätzer bereits Energiekosten. Darüber hinaus wurde auch die Beleuchtung gegen energiesparende LEDs ausgetauscht, die Bäckerei gedämmt und die Fenster und Türen erneuert.

Quelle der branchenüblichen Werte: Auswertung der KMU Scheck Beratung, EIW im Auftrag von AEA



Die Partner der Mittelstandsinitiative Energiewende und Klimaschutz

Good Practice zur Energieeffizienz

Austausch des alten Backofens

Seit dem Austausch des alten Backofens gegen einen neuen wird die Restwärme weiter genutzt. Zudem gibt es nun eine Entkalkungsanlage, die für eine effizientere Beschwädung der Backwaren sorgt. Der neue Ofen produziert kaum Abwärme, so dass viel Strom gespart werden kann.



Neuer Backofen
© Handwerkskammer zu Leipzig



Mitarbeiter der Bäckerei Krätzer
© Handwerkskammer zu Leipzig

Sensibilisierung der Mitarbeiter

Gemeinsam mit den Mitarbeitern wurden Produktionsabläufe erfasst, verbessert und neu umgesetzt. Dadurch entstanden optimierte Abläufe, die weitere Energie durch ineinander greifende Arbeitsschritte einsparen.

Weitere umgesetzte Maßnahmen

- Optimierung der Beleuchtung durch energieeffizientere Lampen
- Dämmung der Außenwände und Erneuerung der Fenster

Geplante Maßnahmen

- regelmäßige Wartung der Öfen

Handwerkskammer zu Leipzig Umwelt- und Transferzentrum

Dresdner Straße 11/13, 04103 Leipzig
Telefon 0341/2188-368, Fax 0341/2188-349
boerjesson.s@hwk-leipzig.de, www.hwk-leipzig.de

Weitere Informationen finden Sie auf
www.bistech.de

www.mittelstand-energiewende.de

