

Mit Gipfeli und Schoggi Energie sparen



7 Bilder ▶

Raphael Bachmann zeigt stolz die Wärmerückgewinnung

Luzern: Tribtschen | Die Confiserie Bachmann bietet nicht nur ein vielfältiges Angebot in ihren Vitrinen. Das traditionsreiche Luzerner Unternehmen investierte auch in ein innovatives Energiesystem. Eine raffinierte Wärmerückgewinnung sorgt dafür, dass Gipfeli, Pralinen und weitere Kreationen auch für die Umwelt bekömmlich sind.

Die Zahlen sind beeindruckend: Die traditionsreiche Confiserie Bachmann bäckt unter anderem 9000 Buttergipfeli pro Tag. Im Sommer produziert sie zudem jede Woche 1,5 Tonnen Glacé und verarbeitet pro Jahr 60 Tonnen Schokolade zu Pralinen. Um diese Mengen herzustellen, braucht es zahlreiche Backöfen, Kühlräume, Vakuumierungsmaschinen, Abwaschautomaten. In jedem der insgesamt 16 Fachgeschäfte werden links Pizzas gebacken, rechts Pralinen im Kühlregal ausgestellt, und vorne lagern die gekühlten Getränke und Sandwiches. Dass ein solcher Betrieb viel Energie braucht, leuchtet ein. Dass mit einer professionellen Planung und Überwachung auch sehr viel Energie gespart werden kann, ist weniger

offensichtlich. Aber es ist möglich – dank dem Engagement von Energiefachleuten und einem innovativen Unternehmer.

«20 bis 30 Prozent der Energiemenge können die meisten Betriebe einsparen, wenn sie nur schon ihre technischen Anlagen richtig einstellen und überwachen», sagt Fredy Rhein, der die Firma Bachmann in Energiefragen berät. Die Luzerner Bäckerei-Konditorei ist jedoch noch einen grossen Schritt weiter gegangen: Im Zuge der Erweiterung der Produktionsanlage an der Werkhofstrasse Luzern hat das Unternehmen eine umfassende Wärmerückgewinnungsanlage sowie ein intelligentes Kühlsystem für die zahlreichen Kühlgeräte eingebaut.

Abwärme entsteht in der Confiserie Bachmann an vielen Orten: Bei den beiden grossen Heizkesseln, die zentral die Wärme produzieren und bei den Backöfen, wo sogar die Abwärme der frisch gebackenen Brote und Brötchen abgefangen wird. Letzteres dient nicht allein dem Energiesparen, sondern garantiert durch das so genannte Vakuumbacken eine bessere Qualität der Backwaren. Aber auch bei den Kühlgeräten entsteht Abwärme. Diese ganze Wärmeenergie wird eingefangen und im Betrieb zum Erzeugen von Warmwasser verwendet und der Überschuss wird ins ewl-Wärmenetz eingespiessen. Dass die Bäckerei-Konditorei seit 2013 ausschliesslich mit Naturstrom produziert und mit dem Bund eine freiwillige Zielvereinbarung zur CO₂-Reduktion abschloss, ist für Raphael Bachmann eine Selbstverständlichkeit, die auch bei der Kundschaft ankommt. «Ich erhalte E-Mails von Kunden, die schreiben, jetzt schmecke ihnen das Gipfeli noch besser», freut sich der Bäckermeister.



Beitrag eingestellt von
LuzernSüd
Gebietsmanagement
 aus Luzern-Stadt
 am 03.09.2014

[Folgen](#)

29 Leser

direkt: 20
 über Links: 0

über Suchmaschinen: 0
 über Empfehlungen: 9

Gruppen

- [LuzernSüd](#)

Wo?

