

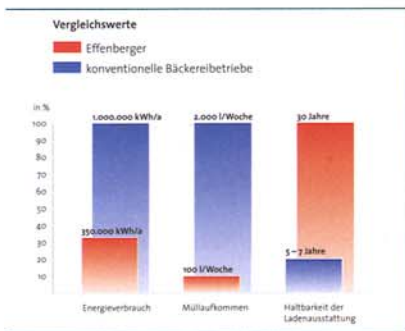
Effenberger Vollkornbäckerei



Ökologie und Ökonomie Hand in Hand

Die Effenberger Vollkornbäckerei produziert und verkauft in 7 Ladengeschäften und auf 10 Wochenmärkten ca. 10.000 Brote/Woche. Durch konsequent ökologische Produktion kann der Betrieb sowohl Ressourcen schonen als auch Betriebsausgaben reduzieren.

In traditioneller handwerklicher Arbeit produziert die Effenberger Vollkornbäckerei ökologische Delikatessen zum normalen Brotpreis

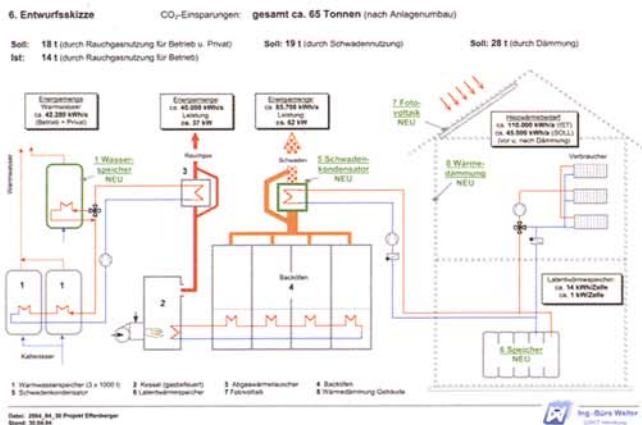


Unser Energieverbrauch liegt bei ca. 1/3 gegenüber dem von Vergleichsbetrieben, obwohl das Getreide in der Bäckerei vermahlen wird (= ca. 30% höherer Energieaufwand). Dies erreichen wir bisher durch ein neu entwickeltes Ofenkonzept mit Computersteuerung, eine optimale Auslastung, Isolierung und Wärmerückgewinnung.

Energieprojekt für 2005

Für die Optimierung der Energiebilanz wird das „System Effenberger“ zusammen mit dem Ingenieurbüro Welter weiterentwickelt.

Durch den Ausbau der Wärmerückgewinnung, verbesserte Wärmedämmung und die Errichtung einer Photovoltaikanlage soll künftig der gesamte Warmwasserbedarf gedeckt werden, ebenso 100% des Raumwärmebedarfs für 500 m² Produktions-, Büro- und Gewerbefläche sowie 8 Wohneinheiten. Als Wärmespeicher wird Paraffin eingesetzt, das eine vierfach höhere Wärmekapazität als Wasser aufweist. Das ökologisch unbedenkliche Speichermedium verursacht keine Korrosion und ermöglicht durch kompakte Module eine raumsparende Installation.



Mit den neuen Maßnahmen ergeben sich weitere Einsparungen von 154.024 kWh/Jahr. Für die Umwelt ergibt sich eine zusätzliche CO₂-Entlastung von ca. 65.000 kg/Jahr.

Wir sind Partner der UmweltPartnerschaft Hamburg durch folgende freiwillige Umweltschutzleistungen:

- Ressourcenschonung: Wärmerückgewinnung an Backöfen, sonstige Energiesparmaßnahmen

Produkte/Leistungen: Vollkornbackwaren • Anzahl der Mitarbeiter: 20
 Kontakt: Effenberger Vollkornbäckerei • Thomas Effenberger
 Rutschbahn 18 • 20146 Hamburg • Tel.: 040/45 54 45