

„Anpassungsfähigkeit sichert Zukunftsfähigkeit“

Martin Deiters zur energetisch modernisierten und nachhaltig aufgestellten Backstube

Hand aufs Herz, warum musste in einer funktionierenden Backstube überhaupt etwas verändert werden?

Martin Deiters: Zu den größten Herausforderungen für Unternehmen zählen die nachhaltigen Entwicklungsziele der UN für das Jahr 2030 und die Begrenzung der globalen Erwärmung auf 1,5°C. Alte Anlagen, wie sie bis 2021 bei der Bäckerei Krimphove eingesetzt waren, sind nicht Energieeffizient und ressourcenschonend und verbrauchen demnach viel zu viel Energie. Moderne Anlagen optimieren nicht nur den Ressourcenverbrauch (Strom, Wasser), sondern senken durch präzisere Steuerung auch den Energiebedarf. Langfristig stärkt dies die Wettbewerbsfähigkeit – und schont zugleich die Umwelt. Kurz gesagt: Stillstand bedeutet Rückschritt. Anpassungsfähigkeit sichert Zukunftsfähigkeit.

Was war der Auslöser – und wo lagen die größten Baustellen und Herausforderungen?

Deiters: Der Auslöser war das Ziel der Bäckerei, ihre ökologische Verantwortung wahrzunehmen und wirtschaftlich zukunftsfähig zu bleiben. Die größte Herausforderung lag in der Integration der aus der Kälteanlage zurückgewonnenen Wärme in unterschiedliche Prozesse. Die größte Baustelle war sicherlich die Konzeptentwicklung und -umsetzung, sodass alle neuen Anlagen aufeinander abgestimmt sind und der Erfolg auch tatsächlich eintritt. Denn, die Wärmerückgewinnung spielte sowohl in die Produktion als auch in die Heizungsanlage und in das Hygienecenter ein.

Warum wurde CO₂ als neues Kältemittel gewählt?

Deiters: CO₂ ist ein natürliches Kältemittel mit einem extrem niedrigen Treibhauspotenzial (GWP = 1) und bietet eine nachhaltige Alternative zu anderen HFKW-Kältemitteln, welche sukzessive bis zum Jahr 2030 verboten werden. Tendenziell machen Kälteanlagen 40-60% des elektrischen Energieverbrauchs in einer Backstube aus und demnach liegt dort auch ein großer Hebel. Die Energieeffizienz der hier verbauten Kälteanlage ist unschlagbar, da die Anlage nicht nur für Kälte sorgt, sondern sowohl im Sommer aber auch im Winter genügend Abwärme für alle Bedarfe (Gärprozesse, Spülmaschine, Heizung) liefern kann.

Wie funktioniert die Wärmerückgewinnung aus der Kälteanlage?

Deiters: Hierzu sollte man sich zunächst über „das Kühlen von Produkten“ unterhalten. Physikalisch gesehen wird nicht gekühlt, sondern Wärme mit Hilfe des Kältemittel (hier CO₂) entzogen. In herkömmlichen Kälteanlagen würde diese Wärme dann an die Umgebungsluft abgegeben werden. Die hier verbaute Wärmerückgewinnung bündelt diese entzogene Wärme und gibt es an ein Medium (in diesem Fall Wasser) ab. Dieses Wasser kann dann an beliebige Orte in der Backstube gebracht und genutzt werden.

Was genau macht ein Energiemanagementsystem – und warum ist es sinnvoll?

Deiters: Das bei der Bäckerei Krimphove verbaute Energiemanagementsystem überwacht den Energieverbrauch relevanter Verbraucher in Echtzeit, visualisiert diese, identifiziert Einsparpotenziale anhand gebildeter Kennzahlen und hilft, den Energieeinsatz gezielt zu optimieren (Ableitung von Maßnahmen). Dies führt zu Ressourceneinsparungen (Energie und Rohstoffe) und einer besseren ökologischen Bilanz.

Welche Einsparungen sind durch die Maßnahmen realistisch – bei Strom, Wärme oder CO₂?

Deiters: Mit der Maßnahme werden rund 324 Tonnen CO₂ pro Jahr eingespart. Dies kompensiert pro Jahr so viel als würde man mit einem modernen Auto 54-mal die Welt umrunden.

Wie lange hat die Umsetzung insgesamt gedauert?

Deiters: Wir sind 2021 in die Planungen eingestiegen. Installation und schrittweise Inbetriebnahme aller Maßnahmen waren zu Beginn 2025 abgeschlossen.

Können solche Maßnahmen auch für andere kleinere Betriebe ein Vorbild sein?

Deiters: Absolut. Die Maßnahmen zeigen, dass Betriebe durch gezielte Investitionen ihre Nachhaltigkeit verbessern und langfristig Kosten senken können. Dieses Projekt hat einen Vorbildcharakter für die gesamte Branche aber auch darüber hinaus.

Wie bewerten Sie die Nachhaltigkeitsstrategie der Bäckerei Krimphove im Vergleich zu anderen Handwerksbetrieben?

Deiters: Die Bäckerei Krimphove ist auf uns mit dem Ziel zugekommen, schon jetzt die Weichen in Richtung Klimaneutralität zu stellen und gehört damit zu den Vorreitern im Handwerk. Der konsequente Einsatz innovativer und nachhaltiger Technologien als integralen Bestandteil ihrer Strategie macht die Herangehensweise der Bäckerei Krimphove schon besonders im Vergleich zu anderen Handwerksbetrieben.

Wie gut ist die Bäckerei Krimphove aus Ihrer Sicht für die Zukunft aufgestellt – auch im Hinblick auf ansteigende Energiepreise und Umweltauflagen?

Deiters: Sehr gut. Die Investitionen in energieeffiziente Technik und ein Energiemanagementsystem machen das Unternehmen resilient gegenüber steigenden Energiepreisen und neuen Umweltvorschriften. Durch die zyklische Analyse des Energieverbrauchs werden immer wieder „Energiefresser“ ausfindig gemacht, die dann eliminiert werden.

Was machen andere Betriebe vielleicht noch nicht – was bei Krimphove schon heute Standard ist?

Deiters: Die Bäckerei Krimphove investiert konsequent in Energieeffizienz. Viele Betriebe schauen auf Amortisationszeiten. Was sich dann nicht innerhalb von zwei bis drei Jahren rechnet wird nicht umgesetzt oder verzichten deshalb noch auf Wärmerückgewinnung oder moderne Energiemanagementsysteme. Bei der Bäckerei Krimphove ist das anders. Hier ist alles erfolgreich implementiert.

Gibt es Dinge, bei denen Krimphove sogar eine Vorreiterrolle einnimmt?

Deiters: Ganz klar bei der Zählerinfrastruktur und der systematischen Erfassung der Energieströme. Mir ist kein Unternehmen in dieser Größenordnung bekannt, welches dies so konsequent umgesetzt hat.

Welche Trends oder Entwicklungen aus energetischer und nachhaltiger Sicht sehen Sie für Bäckereien in den nächsten Jahren?

Deiters: Bäckereien werden zunehmend auf energieeffiziente Technologien setzen, um den Strom- und Wärmebedarf noch weiter zu senken. Dazu gehören optimierte Backöfen, Wärmerückgewinnungssysteme und der Einsatz erneuerbarer Energien. Einige Betriebe experimentieren bereits mit innovativen Lösungen, etwa der Nutzung von nicht weiter verwendbares Altbrot als Brennstoff in Biomasseanlagen, um fossile Energieträger zu ersetzen. Dieses funktioniert allerdings erst ab einer gewissen Größe des Unternehmens. Auch die Produktion wird sicherlich deutlich weiter automatisiert. Auch um für die MitarbeiterInnen interessant zu bleiben (Stichwort: Nachtarbeit). Dadurch sind genaue Anlagenkenntnisse und Verbrauchsdaten unerlässlich.

Was haben die Kunden von all dem? Gibt es Auswirkungen, die man beim Einkauf merkt?

Deiters: Kunden profitieren von nachhaltig produzierten Backwaren mit einem kleineren ökologischen Fußabdruck sowie von stabileren Preisen durch langfristige Kosteneinsparungen.

Gibt's Unterschiede, die man als Kunde vielleicht sogar schmeckt?

Deiters: Indirekt ja: Die optimierten Prozesse sorgen für gleichbleibend hohe Qualität der Produkte – was sich positiv auf Geschmack und Frische auswirkt.

Was hat Sie persönlich an diesem Projekt besonders beeindruckt?

Deiters: Die ganzheitliche Herangehensweise an Nachhaltigkeit und Effizienz sowie der Mut des Unternehmens, innovative Technologien einzusetzen, waren beeindruckend.

Wie können Verbraucher nachhaltiges Handeln bei Bäckereien erkennen oder unterstützen?

Deiters: Verbraucher können auf Zertifikate wie Bio- oder Klimaneutralität achten und regionale Anbieter bevorzugen. Auch Managementsysteme und zyklische Audits weisen Bemühungen in Energie- und Klimaschutz nach. Zudem hilft es, gezielt nach nachhaltigen Maßnahmen des Betriebs zu fragen oder diese aktiv einzufordern. Aktive Unternehmen posten dies in sozialen Medien oder auf der Internetseite.