

Modellbetrieb im Bäckerhandwerk

Bäckerei Dick

Hindenburgstraße 80
79211 Denzlingen
07666 / 4155
info@baeckerdick.com
www.baeckerdick.com



Christian und Michael Dick © Bäckerei Dick

Geschäftsfelder

- Herstellung und Verkauf von handwerklichen Backwaren
- ausgewähltes Sortiment traditioneller Back- und Konditoreiwaren
- transparente Backstube und Bäckereicafé
- Backstube live, Backkurse und Brot-Tests für Kunden

Die Bäckerei Dick optimiert seit Jahren Ihre Energie- und Ressourceneffizienz

Als familiengeführter Betrieb mit regionalem Vertrieb, baut die Bäckerei Dick auf traditionelles Bäcker-Handwerk, verzichtet auf den Einsatz vorgefertigter Produkte (Teiglinge, Vormischungen etc.), setzt auf Transparenz (→ vom Verkaufsraum einsehbare Backstube) und arbeitet stetig an der Verbesserung der eigenen Energie- und Ressourceneffizienz. Bereits 2011 nahm die Bäckerei am Förderprogramm ECO+ zur Steigerung der betrieblichen Energieeffizienz teil. Trotz teils erschwerter Bedingungen durch die historisch entstandene Betriebsstruktur wurden seitdem verschiedene Maßnahmen durchgeführt, beispielsweise die Umrüstung der Beleuchtung auf LED-Technik, eine Fußbodenheizung für den Verkaufsbereich, die Einrichtung eines papierlosen Büros zur Ressourceneinsparung und die Installation einer PV-Anlage sowie der Umstieg auf 100% erneuerbaren Strom im Stammbetrieb. Die Kennzahlen zur Energieeffizienz geben Christian und Michael Dick recht, was die Wirksamkeit der Maßnahmen betrifft:



Diagramm: Energieverbrauch Bäcker (Strom & Wärmeenergie) in kWh pro Mitarbeiter (Quelle: MIE 2021)

Die Partner der Mittelstandsinitiative Energiewende und Klimaschutz

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Good Practice zur Energieeffizienz

Elektro-Ofen und CO₂-Einsparpotenzial

Der früher genutzte Öl-Etagen-Ofen wurde durch einen Elektro-Ofen ausgetauscht. Um die Brenneigenschaften zu optimieren, wurde mit dem deutschen Ofenhersteller Wachtel eine spezielle Lösung entwickelt: in der Backkammer des Ofens werden Schamott-Steine aus dem Fichtelgebirge verwendet, um die „aggressive“ Hitze der Elektrobrennstäbe abzumildern und zusätzlich eine bessere Energiespeicherung zu erhalten. Dadurch, sowie mit der Nutzung regenerativ erzeugten Stroms, spart die Handwerksbäckerei jährlich ca. 28 t CO₂-Emissionen.



Elektro-Lieferfahrzeug (© Bäckerei Dick)



Elektro-Ofen mit frischen Brezeln (© Bäckerei Dick)

Umweltfreundlicher Kundenservice

Statt mit klassischen Dieselfahrzeugen werden die Lieferungen an Kunden mit einem speziell für die Bäckereibedürfnisse ausgestatteten elektrisch betriebenen Fahrzeug auf Basis eines Streetscooters erledigt. Im Betrieb mit regenerativ erzeugtem Strom geladen, kann damit das ganze Liefergebiet bedient werden.

Weitere umgesetzte Maßnahmen

- Nutzung des Energiebuch/E-Tools der Mittelstandsinitiative (www.energie-tool.de) zur Darstellung der Verbesserungen in der betrieblichen Energieeffizienz und der Verminderung des CO₂-Fußabdrucks
- Installation einer PV-Anlage sowie Umstieg auf 100% erneuerbaren Strom
- Umrüstung der Beleuchtung auf LED-Technik
- Kurze Wege und mehr Biodiversität durch Zusammenarbeit mit Vertragsbauern vor Ort und Mühle in der Region
- Hohe Wiederverwendung von Retouren durch „Röstbrot-Verfahren“ und die Produktion von Weckmehl

Geplante Maßnahmen

- Vollendung des Projekts „vom Acker zum Teller“ für Transparenz in der Nahrungskette
- Fokussierung des Einkaufs auf papier- und kunststofffreie (Mehrweg-) Systeme
- Umstieg auf Kunststoff-freie Verpackungen

Handwerkskammer Freiburg
Bismarckallee 6, 79098 Freiburg
Telefon 0761 21800-530 | Fax 0761 21800-555
georg.voswinkel@hwk-freiburg.de | www.hwk-freiburg.de



Handwerkskammer
Freiburg

Weitere Informationen finden Sie unter
www.energieeffizienz-handwerk.de

