

## Modellbetrieb im Bäckerhandwerk

### Bäckerei Körner

Blankeneser Landstraße 13  
22587 Hamburg

Tel.: 040/ 861 278

E-Mail: moeller@baeckerei-koerner.de  
Internet: www.baeckerei-koerner.de

### Geschäftsfelder

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



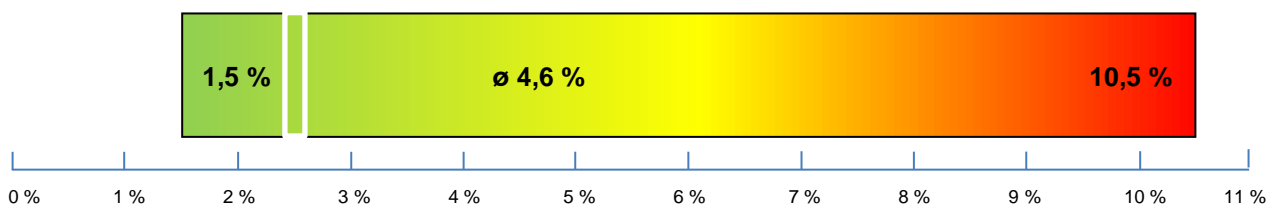
Außenansicht  
© Bäckerei Körner

## Die Bäckerei Körner liegt energetisch im grünen Bereich

Gegründet 1901 als damals noch typische Kellerbäckerei in Hamburg Blankenese, wurde der Betrieb 1976 in einen zeitgemäß ebenerdigen umgebaut. Heute zählen insgesamt 5 Verkaufsstellen in den Hamburger Elbvororten und in Wedel zum Filialnetz. 2002 hat die jetzige Besitzerin Sabine Möller als erste Bäckermeisterin der Familie das Geschäft von ihrem Vater übernommen. In den letzten Jahren hat sie den Betrieb grundlegend modernisiert, dabei lag ihr Augenmerk auch auf gutem Klimaschutz.

Angefangen mit der Dämmung der Hausfassade, wurde im Anschluss der gesamte Betrieb auf LED-Technik umgerüstet – in wenig genutzten Räumen mit Bewegungsmeldern. Darüber hinaus erhielt der Thermoöl-Etagenofen einen neuen Kessel und Brenner. Außerdem wurde die Beheizung von Öl auf Gas umgestellt und ein Rauchgaswärmetauscher eingebaut. Die Abwärme lässt sich in Form von warmem Wasser in zwei 750 l Tanks zwischenspeichern und in der Blechwaschmaschine und zur Dampferzeugung des Ofens nutzen. Alle umgesetzten Energieeffizienzmaßnahmen führen zu einem Energiekostenanteil des Umsatzes von 2,5 %.

### Energiekostenanteil des Umsatzes



Quelle: Eigene Daten. Erhoben im Rahmen von Betriebsberatungen 2014 - 2019

Partner der Mittelstandsinitiative



## Good Practice zur Energieeffizienz

Anfang 2019 investierte die Bäckerei in neue Backtechnik. Der Stikkenofen spart, durch die Umstellung von elektrisch auf Gas beheizt, pro Jahr ca. 21.000 kWh Energie ein. Der Energieträger des Etagenofens blieb Strom. Trotzdem ermöglicht eine effizientere Technik Einsparungen von ca. 17.000 kWh pro Jahr. Die Förderung des Stikkenofens betrug fast 30 %, die des Etagenofens 19 % durch die IFB Hamburg.

**Gesamteinsparung der CO<sub>2</sub>-Emissionen 44 Tonnen pro Jahr.** „Das entspricht 2,5 Erdumrundungen mit einem Auto“, sagt Frau Möller stolz.



Gärunterbrecher (links) Etagenofen (rechts)  
© Handwerkskammer Hamburg



Thermoöl-Etagenofen (links) und Stikkenofen (rechts)  
© Handwerkskammer Hamburg

In der Backstube wurde die alte Kältetechnik der Gärunterbrechung durch eine neue mit Glykolkreislauf ersetzt. Die beim Kühlen anfallende Wärme wird in einem Wassertank gespeichert, mit dem sich die Teiglinge später wieder erwärmen lassen. Die energieeffiziente Investition wurde vom BAFA gefördert.

## Weitere umgesetzte Maßnahmen

- Dämmung der Hausfassade
- Betrieb auf LED Technik umgestellt
- Einbau Rauchgaswärmetauscher zur Warmwasserproduktion

## Geplante Maßnahmen

- Zur Zeit sind keine weiteren Maßnahmen geplant

Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Wirtschaft  
und Energie

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Umwelt, Naturschutz  
und nukleare Sicherheit

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages



Handwerkskammer Hamburg  
Zentrum für Energie-, Wasser- und Umwelttechnik  
Zum Handwerkszentrum 1 | 21079 Hamburg  
Telefon 040 359 05-505 | Fax 040 359 05-44505  
mie@hwk-hamburg.de | www.elbcampus.de



Handwerkskammer  
Hamburg

Weiter Informationen finden Sie unter  
[www.energieeffizienz-handwerk.de](http://www.energieeffizienz-handwerk.de)

