

**„Unser Unternehmen hat sich entschlossen im Zuge der Erneuerung von technischen Anlagen am Standort in Weißenborn, die Energieeffizienz zu steigern, indem wir in eine nachhaltige und zukunftsfähige Energienutzung investieren.**

**Nachdem eine geförderte professionelle und messtechnisch gestützte Energieberatung Vor-Ort stattgefunden hat, konnten wir konkrete Maßnahmen für die Umsetzung festlegen.**

**Die Umsetzung dieser Maßnahmen wurde durch den Freistaat Thüringen und von der Europäischen Union gefördert. Das Programm „Richtlinie des Freistaates Thüringen zur Förderung von Energieeffizienzmaßnahmen und Demonstrationsvorhaben für eine nachhaltige und zukunftsfähige Energieerzeugung und -nutzung in Unternehmen“ und der „Europäische Fonds für Regionale Entwicklung“ EFRE konnten zur Förderung der Umsetzung der Maßnahmen genutzt werden.**

**Mit dieser Förderung wurde die Beleuchtung im Backraum von herkömmlichen Leuchtstoffröhren mit KVG auf 11 LED-Leuchten umgestellt. Da ausschließlich in den Nachtstunden produziert wird, ist die Beleuchtung 3.850 Stunden pro Jahr im Einsatz. Unser Ziel ist es, den Energieverbrauch spürbar zu senken. Es wurde prognostiziert, dass der Energieverbrauch um 3.050 kWh/a sinken wird.**

**Die zweite geförderte Maßnahme ist die Erneuerung des Backofens. Der alte Backofen stammte aus dem Jahr 1974 und war nicht mehr auf dem Stand der allgemein anerkannten Regeln der Technik. Hohe Abstrahlverluste und die eingeschränkte Nutzung des Etagenofens, sowie weitere Aspekte führten zu einer unwirtschaftlichen Betriebsweise. Der neue gasbetriebene Backofen hat eine deutlich höhere Kapazität, sodass wir auf einen zusätzlichen Elektro-Backofen verzichten können. Das Ziel der Gesamteinsparung liegt bei 75.238 kWh/a. Die Entlastung der Umwelt von CO<sub>2</sub>-Belastungen liegt in Summe bei 23.820 kg/a.**

**Fazit: Die vom Freistaat Thüringen und der Europäischen Union geförderten Maßnahmen werden die gewünschten Effekte bei der Energiewende erzielen und einen Beitrag zum Erreichen der Klimaziele leisten. Die Qualität der Backwaren konnte ebenfalls weiter verbessert werden.**