



KÖSTLICH EFFIZIENT – SPRÜNGLI MACHT'S VOR

Zugegeben – Energie und CO₂ verbindet wohl kaum jemand mit der Confiterie Sprüngli. Feine Gipfeli, Luxemburgerli und Schoggi schon eher. Ein Blick hinter die Kulissen der traditionsreichen Zürcher Confiterie zeigt aber: die Herstellung dieser Köstlichkeiten und vor allem die Bewirtschaftung der Produktionsabteilungen sind energieintensiv. Deshalb ist die Confiterie Sprüngli seit vier Jahren Teilnehmerin im KMU-Modell der Energie-Agentur der Wirtschaft (EnAW).



Die alten Backöfen wurden durch neue, energieeffiziente Öfen mit einem grösseren Wärmespeicher ersetzt.

Pralinen in allen Formen und Farben, Sandwiches und Salate in den verschiedensten Kombinationen, Gebäck für jeden Anlass und natürlich die weltberühmten Luxemburgerli. Der Hauptsitz am Zürcher Paradeplatz ist aus dem Stadtbild nicht wegzudenken. Er ist einfach ein Stück «Züri». Hier geniessen Menschen aus der ganzen Welt die Köstlichkeiten von höchster Qualität aus dem Hause Sprüngli. Was die wenigsten wissen? Das gesamte Sortiment der insgesamt 24 Filialen wird an einem zentralen Produktionsstandort hergestellt. Und zwar in Dietikon im

Kanton Zürich. Heute als Projektleiter Technik unter anderem für die Energieeffizienz verantwortlich ist Erwin Deutsch. Seit über 30 Jahren, 23 davon im technischen Dienst, macht er die Confiterie Sprüngli energetisch fit. «Herzblut spielt bei uns nicht nur bei der liebevollen Handarbeit unserer Produkte eine grosse Rolle», erzählt er. Auch im Energiebereich komme die Confiterie Sprüngli ihren Zielen mit einer grossen Portion Leidenschaft nach. 2014 schloss das Unternehmen dafür in Zusammenarbeit mit der EnAW eine Zielvereinbarung mit dem Bund ab.

COOL BLEIBEN

«Es war schon immer in unserem Interesse, besonders bei neuen Investitionen, auf wirtschaftlich attraktive und energieeffiziente Anschaffungen wie Maschinen und Anlagen zu setzen», erinnert sich Deutsch. Auch ohne die Verpflichtungen aus dem Grossverbraucherartikel des Kantons Zürich habe die Confiterie Sprüngli ihren Nachhaltigkeitsgedanken in ihrer DNA verankert. Verstärkt wurde dieser durch die Zusammenarbeit mit der EnAW im Jahr 2014. Denn Deutsch und sein Team

350 000

**FRANKEN ENERGIEKOSTEN SPART
DIE CONFISERIE SPRÜNGLI MIT
DER UMSETZUNG VON MASSNAHMEN
IN EINEM JAHR EIN.***

begannen im selben Jahr mit der Umsetzung von wirtschaftlichen Massnahmen, die sich besonders positiv auf die Energiebilanz auswirken sollten und Teil des Massnahmenkatalogs waren, der nach dem Energie-Check-up definiert wurde. Das grösste Effizienzpotenzial liegt aber nicht in der Produktion, sondern besonders bei den haustechnischen Anlagen. Dazu gehören Bereiche wie Lüftung, Klima, Kälte oder Heizung. Besonders im Lebensmittelbereich gibt es zahlreiche Gesetze und Anforderungen, wie Produkte gelagert werden müssen. Besonders wichtig sind dabei Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Die Kühlung der Lebensmittel und der Produktionsabteilungen spielt daher bei der Confiterie Sprüngli eine grosse Rolle. «Eine der ersten Massnahmen, die wir im Rahmen des KMU-Modells umgesetzt haben, setzte bei unserer gewerblichen Kälteanlage an», so Deutsch. «Diese wurde komplett ersetzt. Zudem sind wir auf das natürliche Kältemittel CO₂ umgestiegen.» 225 Megawattstunden Energie können mit der Umsetzung dieser Massnahme jedes Jahr gespart werden.

HEISS BLEIBEN

Im selben Jahr stellte die Confiterie Sprüngli die komplette Beleuchtung auf moderne, energieeffiziente LED-Leuchten um und investierte in neue Backöfen. Neben Brot, Tortenböden und Gipfeli werden hier auch die berühmten Schalen der →

Luxemburgerli gebacken. Die Öfen müssen – wie andere grosse Teile der Produktion – 24 Stunden pro Tag an sieben Tagen pro Woche einsatzfähig sein, damit die Produkte stets frisch in den Filialen ankommen. «Wir haben heute 15 energieeffizientere, besser isolierte und mit einem grösseren Wärmespeicher ausgestattete Backöfen.» Mit dieser Massnahme spare die Confiserie Sprüngli weitere 255 Megawattstunden Energie pro Jahr ein. Dies, weil die Öfen nach Gebrauch durch die bessere Isolation und den Wärmespeichern weniger Energie für das erneute Aufheizen brauchen. Und nicht nur das: Die neuen Öfen sind mit einer modernen Steuerung versehen, um unter anderem die Übergaben zwischen den Schichten zu vereinfachen. «Die Mitarbeitenden, die nachts arbeiten, finden dank der Steuerung pünktlich zum Produktionsstart einen bereits vorgeheizten Ofen mit der richtigen Temperatur für das jeweilige Produkt vor», so Deutsch. Jedes Produkt könne mit einem Klick ausgewählt werden. So stimmen die hinterlegten Temperaturen, Zeiteinstellungen und die Fehleranfälligkeit kann auf ein Minimum reduziert werden.

IM AUSTAUSCH

Mit einem Klick kann Deutsch heute auch praktisch den gesamten Produktionsstandort Dietikon im Auge behalten. Eine weitere umgesetzte Massnahme ist nämlich die

Einführung eines eigenen Energie-Monitorings. Ob Energie-, Wasser- oder Gasverbrauch, ob Temperatur, Luftfeuchtigkeit oder CO₂-Gehalt in der Luft – Deutsch überlässt nichts dem Zufall. Ob das Unternehmen mit der Zielvereinbarung auf Kurs ist, prüft Deutsch zusätzlich jedes Jahr mit seinem EnAW-Berater Lucien Senn mit den Monitoring-Tools der EnAW. «Aber auch, wenn ich ausserhalb des Monitorings Fragen zu anstehenden Massnahmen oder beispielsweise zur Rückerstattung der CO₂-Abgabe habe, kann ich auf unseren Berater zählen», so Deutsch. Ein regelmässiger Erfahrungsaustausch ist ihm wichtig. Deshalb besuchte er kürzlich das KMU-Frühstück, das die EnAW regelmässig veranstaltet, damit die Teilnehmer von den Erfahrungen der anderen profitieren können.

VON FÖRDERMITTELN PROFITIEREN

Auch die Möglichkeit, von Fördermitteln zu profitieren, ist ein Thema. Im Kanton, in der Stadt und in den Gemeinden stehen Unternehmen verschiedene Optionen zur Verfügung, um in Sachen Energieeffizienz und CO₂-Reduktion gefördert zu werden. «Man muss ganz klar sagen – ohne Interesse und Recherche geht es nicht», weiss Deutsch. In den vergangenen Jahren konnte er einige Projekte umsetzen, die durch Fördergelder mitgetragen wurden. Ob Umwälzpumpen

von der Klimastiftung Schweiz, Wäscheautomaten vom EWZ oder die Hälfte des ersten Teilnehmerbeitrags von der Stadt Dietikon – wer dran bleibt, profitiert.

➔ www.spruengli.ch

SPAREN AUCH SIE



Die Confiserie Sprüngli AG optimiert dank der Zusammenarbeit mit der EnAW Energie und Kosten. Jedes Unternehmen kann seinen Energieverbrauch und CO₂-Ausstoss mit wirtschaftlichen Effizienzmassnahmen senken. Kontaktieren Sie uns, damit auch Sie das wirtschaftliche Effizienzpotenzial in Ihrem Betrieb voll ausschöpfen können.

☎ +41 44 421 34 45

✉ info@enaw.ch

Die Confiserie Sprüngli AG wird betreut von: Lucien Senn, EnAW-Berater

* Wir gehen bei den finanziellen Einsparungen von durchschnittlichen Energiekosten (Strom, Heizöl und Erdgas) von 10 Rappen pro Kilowattstunde aus.

Interview mit Silas Gerber

NACHGEFRAGT BEIM KANTON ZÜRICH

Wie ist die gesetzliche Situation für Grossverbraucher im Kanton Zürich?

Energie-Grossverbraucher wie die Confiserie Sprüngli AG unterliegen dem Grossverbraucherartikel des kantonalen Energiegesetzes. Dieser fordert die Unternehmen zur Steigerung der Energieeffizienz auf. Unternehmen gelten als Grossverbraucher, wenn sie pro Jahr mehr als 5 Gigawattstunden an Wärmeenergie oder mehr als 500 Megawattstunden Strom verbrauchen. Seit 1997 fallen diese Firmen unter das kantonale Energiegesetz. Das Gesetz fordert eine Steigerung der Energieeffizienz über einen Zeitraum von 10 bis 20 Jahren. Die Zürcher Unternehmen werden entweder zu Massnahmen verpflichtet oder sie schliessen freiwillig

eine Zielvereinbarung ab. So können sie die Massnahmen zur Effizienzsteigerung selbst wählen und planen. Wird die Zielvereinbarung über die Energie-Agentur der Wirtschaft (EnAW) direkt mit dem Bund abgeschlossen, gilt sie gleichzeitig auch für das nationale Energie- und CO₂-Gesetz.

Was sind die Vorteile einer Universalzielvereinbarung?

Die teilnehmenden Unternehmen haben die Möglichkeit, sich den Netzzuschlag und die CO₂-Abgabe zurückerstatten zu lassen. Ein weiterer Vorteil ergibt sich für Grossverbraucher mit mehreren Niederlassungen in verschiedenen Kantonen. Schliessen sie eine Zielvereinbarung mit



SILAS GERBER

Abteilung Energie
Amt für Abfall, Wasser,
Energie und Luft des
Kantons Zürich

dem Bund ab, gilt diese überall und muss nicht in jedem Kanton einzeln verhandelt werden. Mit einer Universalzielvereinbarung werden sowohl kantonale als auch Bundesvorgaben erfüllt.

➔ www.awel.zh.ch/gv