

Energieeffiziente Zukunft gefördert

Ökologisch handeln, Energieeffizienz als Wettbewerbsfaktor nutzen, die Energiewende meistern: Viele Förderprogramme unterstützen Investitionen in Unternehmen zur Verringerung von Kohlendioxidemissionen – so wurde auch die neue Wachtel-Anlage der Bäckerei Koch mit dem Programm „Sachsen-Anhalt Energie“ gefördert.



Tobias Koch ist zufrieden mit der neuen „Cool Rising“-Anlage von Wachtel, die durch die Investitionsbank Sachsen-Anhalt gefördert wurde.

Tobias Koch, Inhaber der Brot- und Feinbäckerei Koch, hat die Handwerksbäckerei von seinem Vater Michael 2018 übernommen. Die Bäckerei arbeitet seit 1957 mit Leidenschaft und traditionellen Rezepten, das hat auch Tobias Koch so übernommen, ebenso wie die Backstube, ihre Geräte und Anlagen.

Neue Anlage dank Förderung

Doch im Gegensatz zu den traditionsreichen Rezepten musste 2021 in der Backstube etwas Neues her: die „Cool Rising“-Anlage von Wachtel. Gefördert wurde diese durch die Investitionsbank Sachsen-Anhalt und das Programm „Sachsen-Anhalt Energie“ (www.ib-sachsen-anhalt.de/unternehmen/umwelt-schuetzen/sachsen-anhalt-energie), denn die neue Kälteanlage spart Energie ein und senkt den CO₂-Ausstoß der Bäckerei. Dies entspricht der Förderung: „Im Zentrum der Förderung stehen Energiesparmaßnahmen. Weitergehende Projekte in Richtung Energiespeicher, Erzeugung erneuerbarer Energien u. Ä. können nur zusätzlich zu Energiesparmaßnahmen gefördert werden. Die Projekte dürfen nicht auf einer gesetzlichen Verpflichtung oder behördlichen Anordnung beruhen.“

Und auch Oliver Frey, CEO/ Vorsitzender der Geschäftsleitung von Wachtel, erklärt: „Das För-

derprogramm, das Herr Koch in Anspruch genommen hat, fördert Unternehmen, die Maßnahmen zur Steigerung der Energieeffizienz

Förderungen in den Bundesländern

Baden-Württemberg	www.klimaschutz-plus.baden-wuerttemberg.de ; www.l-bank.de
Bayern	www.tfz.bayern.de ; www.stmwi.bayern.de
Berlin	www.ibb.de
Brandenburg	www.ilb.de
Bremen	www.baumwelt.bremen.de
Hamburg	www.ifbhh.de
Hessen	www.wibank.de/wibank
Mecklenburg-Vorpommern	www.lfi-mv.de
Niedersachsen	www.nbank.de
Nordrhein-Westfalen	www.nrwbank.de ; www.bra.nrw.de/energie-bergbau/foerderinstrumente-fuer-die-energiewende
Rheinland-Pfalz	www.energieagentur.rlp.de/service-info/foerderinformationen
Saarland	www.sikb.de
Sachsen	www.sab.sachsen.de
Sachsen-Anhalt	www.ib-sachsen-anhalt.de/unternehmen/umwelt-schuetzen/sachsen-anhalt-energie
Schleswig-Holstein	www.ib-sh.de
Thüringen	www.wirtschaft.thueringen.de/wirtschaft/foerderung/unternehmensfoerderung

DELTAMATIC
Wassermisch- und Dosiergeräte

Delta Bäckerei-Maschinen Wilhelm Hölscher GmbH
Sundernstr. 149 • D-33335 Gütersloh
fon +49 (0) 5241/21205-0 • fax +49 (0) 5241/21205-29
E-Mail: info@delta-back.de
Internet: www.delta-back.de

und zur Integration von erneuerbaren Energien ergreifen. Die ‚Cool Rising‘-Anlage erfüllt dieses Kriterium, denn unser eigens entwickeltes Langzeitverfahren ‚Cool Rising‘ ermöglicht das kontrollierte, kühle Gären bei möglichst kleinen Temperaturdifferenzen. Gegenüber der klassischen Teigführung und den herkömmlichen Anlagen kann ein Einsparpotenzial von 30 bis 50% der eingesetzten Energie erzielt werden, denn der energieaufwendige Phasenübergang von flüssigem Wasser zu Eis im Teigling entfällt. Nach dem langsamen ‚Slow Cooling‘ können die Teiglinge entnommen werden und bis zu 15 Stunden später in der Filiale abgebacken werden. Geschmacksbildende Enzyme und biologische Zellkulturen bleiben aktiv, damit die Reproduzierbarkeit, Qualität und Geschmack der Backwaren gesteigert werden.“

Tobias Koch arbeitete mit dem Technologie- und Gründerzentrum (TGZ) Jerichower Land (www.tgz-jl.com) zusammen. Bernd Hilbert übernahm die Vermittlung zwischen Investitionsbank Sachsen-Anhalt und der Handwerksbäckerei Koch. Als Beratungszentrum ist das Gründerzentrum in Sachsen-Anhalt, Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern aktiv und kann so das Antragsverfahren unterstützen und die Steuerung der Anträge übernehmen. Die hauseigenen Unterlagen müssen natürlich trotzdem von Inhaber Tobias Koch ausgefüllt werden.

„Natürlich ist der Aufwand, einen Handwerksbetrieb mit 30 Angestellten zu führen, ohnehin schon enorm, das wird sicherlich jeder Kollege bestätigen. Die Anträge für die Fördermitteln schrecken als zusätzliche Arbeit natürlich ab, aber dennoch sollte man sich im Klaren sein, dass man bei diesem Förderprogramm bis zu 50% der Investitionssumme erstattet bekommt, was natürlich ein enormer Teil ist.“ Rückblickend habe die Zusammenarbeit zwischen der Bäckerei, dem TGZ und der Investitionsbank tadellos funktioniert, bestätigt Tobias Koch: „Ich kann nur jedem Handwerker empfehlen, der ohnehin investieren möchte, diese Programme zu nutzen: Suchen Sie sich vielleicht einen Antragsteller – das erspart Ihnen Zeit und Arbeit“, empfiehlt er.

Steigerung der Energieeffizienz

Von der Investitionsbank Sachsen-Anhalt werden u. a.

- kleine und mittlere Unternehmen mit einem Mindestinvestitionsvolumen von 10 000 Euro,
- Großunternehmen mit einem Mindestinvestitionsvolumen von 100 000 Euro

unterstützt. Förderungswürdig sind per Definition „investive Maßnahmen zur Steigerung der Energieeffizienz und zur Integration von erneuerbaren Energien in allen relevanten Unternehmensbereichen“. Dies entsprach der neuen „Cool Rising“-Anlage von Wachtel, die Anfang Mai in der Bäckerei Koch (www.koch-baekerei.de) in Betrieb genommen wurde. Koch und seine Mitarbeiter sind sehr zufrieden mit dem neuen „Produktionshelfer“, der sie dabei unterstützt, frische Handwerksqualität in das Hauptgeschäft und die drei Filialen rund um Thale/Westerhausen zu liefern.

Bundesweite Förderungen

Nicht nur in Sachsen-Anhalt stehen Förderungen für Handwerksbetriebe zur Verfügung: Auch die anderen Bundesländer haben verschiedene Angebote (siehe Tabelle). Auch deutschlandweite übergeordnete Förderungen gibt es. Das Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) ist eine so genannte „Bundesoberbehörde“ des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie (BMWi). Es übernimmt einige administrative Aufgaben des Ministeriums – wie die Vergabe von Fördermitteln (www.klima-sucht-schutz.de). So fördert das BAFA energieeffiziente Techniken sowie Maßnahmen zur Energieeinsparung und zur stärkeren Nutzung erneuerbarer Energien für die Heizung. Allerdings seien, so Bernd Hilbert (TGZ), die individuellen Förderungen der Länder lukrativer. **Is**

Neulich, beim Bäcker ...

Auch wenn man das ganze Jahr Eis essen kann und viele industriell hergestellte Sorten angeboten werden: Eisessen beim Bäcker oder Konditor – die handwerklich hergestellte kalte Köstlichkeit – krönt jeden Ausflug an einem herrlichen Sommertag. Es schmeckt besser und ist ein sinnlicherer Genuss, als daheim das Eis aus der Packung zu kratzen. Bei unserem jüngsten Ausflug sahen meine Enkel schon von weitem die lange Schlange. Mit „Oma, da gibts Eis!“ forderten sie eine Pause ein. Mich überzeugten nicht nur die vielen Kunden vor der Konditorei, dass hier ein Profi und Meister seines Fachs am Werk war. Hochwertige Fotos im Laden gewährten Einblick in die handwerkliche Eisherstellung. Eine Wandtafel mit dem großen Sortiment vermittelte glaubhaft, dass die Eismeister hier mit frischen Früchten, mit regionalen und besten Zutaten sowie mit großer Sorgfalt erstklassige Kreationen hervorbringen.

Hygiene war beim Eis schon immer wichtig; toll wie es hier gemacht wurde. Waffeltüten und Eisbecher waren hinter einer Abdeckung, die Waffel wurde von der Verkäuferin nicht mit der Hand berührt, sondern mit einem kleinen Papierstreifen. War es früher nicht immer hygienisch, wenn Kunden im Korb mit den Eislöffeln herumsuchten, um den sonnengelben Löffel zu erwischen, so war das hier hygienisch geregelt: Den Löffel gab es einzeln dazu – die Kinder wurden zur Farbwahl gefragt, wohl wissend, dass es entscheidend ist, entweder die gleiche Farbe wie die Schwester zu haben oder es einfach die Lieblingsfarbe sein muss. Auch das Nachfüllen fand ich gut durchdacht. Sah man früher schon mal, dass die nachzufüllenden Eissorten länger im Hintergrund – ohne Abdeckung und nicht gekühlt auf einen Platz in der Truhe – warteten, so wurde hier laufend nachgefüllt: das Eis abgedeckt, Deckel weg und sofort rein in die Truhe – startklar für neues Eisvergnügen.

Alle Eissorten hatten ein „Namensschild“ und kein Kunde musste fragen. Eine durchdachte Verkaufstechnik verhinderte auch die unschönen Löcher, die entstehen, wenn man immer aus der Mitte heraus portioniert und am Ende nur noch die Eisreste an den Wänden übrig bleiben. Überrascht hat mich die Nachfrage bei den veganen Eissorten. Ich überlegte noch: Meine Klassiker Haselnuss und Pistazie – oder mich verführen lassen? Orange-Minze und Joghurteis marmoriert mit Amarenakirschen. Für meine Enkel war der Hit die Frage: „Magst Du Zauberstreusel auf Dein Eis?“ Große Augen, ein Kopfnicken – denn die bunten Nonpareilles und Schokostreusel waren wirklich eine zauberhafte Idee.

Barbara Seidl, www.barbara-seidl.de

