

Bäckerei & Konditorei Vuailat Uster



Verkaufstheke Vuailat Illnau (Vuailat AG)

Auftraggeber

Vuailat AG
Bäckerei & Konditorei

Architekt

-

Leistungen Sustech AG

Energieberatung PEIK
Konzept und Pflichtenheft
gewerbliche Kälte und
Abwärmenutzung

Energieberatung und Konzept gewerbliche Kälte / Abwärmenutzung

Die Bäckerei & Konditorei Vuailat ist bekannt für die Vielfalt und Qualität ihrer hausgemachten Sauerteigbrote und „Uster-Grüessli“. Diese werden an der Seestrasse 102 in Uster aus weitgehend nachhaltig und biologisch produzierten Zutaten hergestellt. Damit nicht nur die Zutaten, sondern auch die zur Produktion erforderliche Wärme und Kälte möglichst nachhaltig und effizient erzeugt wird, wurde Sustech mit einer Analyse und Energieberatung der gesamten Bäckerei & Konditorei beauftragt. Der daraus entstandene Bericht enthält diverse kleinere und grössere Massnahmen (inkl. Kostenschätzung und Payback-Zeit) zur Effizienzsteigerung und Abwärmenutzung. Die vorgeschlagenen Massnahmen reichen vom Einbau von Zeitschaltuhren über die Vorwärmung des Geschirrspülwassers bis zum Ersatz der gewerblichen Kälteanlage.

Im nächsten Schritt wurde ein Konzept für die gewerbliche Kälteanlage sowie die Abwärmenutzung des Ofens erstellt. Da die Bäckerei auch ohne Ofen-Abwärme noch genug Abwärme für den eigenen Wärmebedarf erzeugt, sieht das Konzept vor, diese an das Heizsystem der Liegenschaft abzugeben. Die Grundlagen für die Nutzung der Ofen-Abwärme wurde mit der Verwaltung besprochen bzw. dieser zur Verfügung gestellt. Für den Ersatz der gewerblichen Plus- und Minuskühlanlage wurde in einem Pflichtenheft die Grundlage für vergleichbare Unternehmer-Offerten geschaffen. Der Fokus lag dabei neben der effizienten Kälteerzeugung insbesondere auf der effizienten Nutzung der entstehenden Abwärme für die eigene Brauchwarmwasser-Erwärmung.

Kenndaten

Beratungsjahr	2021
Planungsphasen	Vorstudie - Pflichtenheft
gew. Kälteleistung	ca. 24 kW (TK, NK, Klima)