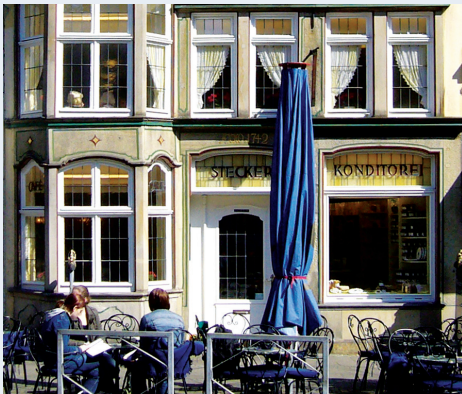


•• firmenportrait



Stecker Konditorei Café e.K.

Der Tradition verpflichtet, Neuem gegenüber aufgeschlossen

In Bremens »guter Stube« kann man bei einem leckeren Stück Kuchen in die Geschichte der Hansestadt eintauchen. Denn hier am Marktplatz mit Blick auf das Rathaus, den Roland und den Bremer Dom serviert die Stecker Konditorei Café e.K. in ihrer »Raths-Konditorei« Backspezialitäten, die nach überlieferten, zum Teil fast vergessenen Rezepten täglich frisch aus besten Zutaten hergestellt werden. Genießen können Touristen und Hanseaten von buten un binnen die süßen Sünden von Stecker aber nicht nur am Markt: Der Stammsitz des Unternehmens ist »Die kleine Konditorei« in der Knochenhauerstraße 14, die ebenfalls zu den wenigen noch erhaltenen historischen Cafés in Bremen zählt. »Wir sind stolz auf die Pflege altbewährter Backanleitungen. Viele sind im Laufe der Jahre verschwunden, weil sie mit aufwendiger Handarbeit verbunden sind. Nicht so bei uns: Wir fühlen uns dieser Tradition verpflichtet«, sagt Bernard Timphus, Inhaber der Stecker Konditorei Café e.K. Sein

Unternehmen backt aber auch nach neuen Rezepten und sorgt mit seinen zum Teil selbst entwickelten Kuchenkreationen für Abwechslung am Verkaufstresen.

So gehören neben dem preisgekrönten Butterkuchen, Luciagebäck und Original Bremer Klaven auch Gaumenfreuden wie Blaubeer-Champagner- und Baumkuchen-Weincreme-Torte zum Sortiment. »Wir sind für alles offen, was zu unserer qualitativ hochwertigen Auswahl passt«, betont

Stecker

Timphus. Der Konditormeister steht auch anderen modernen Entwicklungen im Betrieb aufgeschlossen gegenüber: So engagiert sich sein Unternehmen vorbildlich für den Umweltschutz – insbesondere im Bereich Energieeffizienz. Und das nicht ohne Eigennutz: Gebäck kommt in den Ofen; Sahne, Eis und Früchte müssen gekühlt werden. Der Betrieb einer Konditorei erfordert daher ein hohes Maß an Energieeinsatz, der natürlich auch hohe Kosten verursacht.

Spitzenkuchen ohne Spitzenverbräuche

Um den Energieverbrauch signifikant zu senken, hat Bernard Timphus Unterstützung bei der Bremer Energie-Konsens GmbH und der Beratungsstelle für ökologische Effizienz des RKW gesucht und gefunden. Ein Experte analysierte die Energie- und Wasserverbräuche und fand viele Einspar-

te. Während früher die Abwärme der Kältemaschinen in den ohnehin schon heißen Backstuben verpuffte, wird sie heute an zentraler Stelle gespeichert und für die Brauchwassererwärmung und zur Unterstützung der Heizung genutzt. »Der dauerhafte Betrieb der Kältegeräte in überwärmter Umge-



möglichkeiten – eine Kombination aus neuen Geräten und modernen Verfahren, die Schritt für Schritt in den Betrieb eingeführt wurden. Wichtigste Maßnahme war die Installation einer modernen Kühl- und Frosterverbundanlage, welche die bisher über zwanzig im Haus verteilten Geräte ersetz-

ung hat uns früher nicht nur viel Energie gekostet, sondern auch den Verschleiß der Maschinen begünstigt«, erklärt Bernard Timphus. Das Zusammenspiel von Kälte- und Heizungstechnik wird weiter ausgebaut: So wurde bei der Neugestaltung des Cafés in der Knochenhauerstraße eine

Daten und Fakten

● ● Adresse:

Stecker Konditorei Café e. K.
Knochenhauerstr. 14
28195 Bremen
Tel. 0421/12593
www.konditorei-stecker.de

● ● Kennzahlen:

Bei der Stecker Konditorei Café e. K. werden Traditionen gepflegt. Das zeigt sich nicht nur in der gemütlichen, geschichtsträchtigen Einrichtung der beiden Caféhäuser, sondern auch in den Produkten, die nach altbewährten Rezepten hergestellt werden. Das Sortiment umfasst derzeit insgesamt 580 unterschiedliche Produkte – von preisgekröntem Butterkuchen, Luciagebäck und Heißwecken über Original Bremer Klaben, Bremer Törtchen, Pralinen, handgeschöpfte Schokoladen, bis hin zu Konfitüren, Torten und Teegebäck. Mit einer Vielzahl von Umweltschutzmaßnahmen konnte die Konditorei ihren Stromverbrauch um gut zehn Prozent und den Gasverbrauch um über 33 Prozent senken. Das entspricht einer Reduzierung von 28 Tonnen CO₂ pro Jahr. Der Betriebskostenvorteil beläuft sich auf insgesamt rund 4.000 Euro im Jahr.



Bremer Energie-Konsens

● ● Mitarbeiter:

Die vor über 100 Jahren gegründete Konditorei Stecker beschäftigt derzeit circa 20 Mitarbeiter.

● ● Kontakt für Umweltfragen:

Bernard Timphus
service@konditorei-stecker.de

Fußbodenheizung eingebaut. Diese kann dank der niedrigen Vorlauftemperatur von ca. 30 Grad Celsius direkt

mit der Abwärme betrieben werden, die von der zweiten Kälteverbundanlage für die Tresenkühlung erzeugt wird.

Sparsam backen mit Infrarot

Auch einen neuen Backofen hat Konditormeister Timphus angeschafft. Obwohl dieser um ein Drittel kleiner ist als sein Vorgänger, werden mit ihm genauso viele Kuchen hergestellt: „Um ausschließlich frische Waren zu verkaufen, backen wir täglich kleine Mengen, das heißt von jeder Torte nur den Tagesbedarf. Das ist dank eines ausgetüftelten Beschickungsplans auch mit weniger Backflächen möglich. Die bessere Auslastung zahlt sich im Energieverbrauch für uns aus“. Der »Neue« kann aber noch mehr:

Eine spezielle Oberflächenbearbeitung reflektiert die natürliche Infrarot-Strahlung. »Dadurch konnten wir unsere Backzeiten teilweise um ein Drittel verkürzen und gleichzeitig die Kosten um zehn Prozent senken«, freut sich Bernard Timphus. Damit künftig auch der Stromverbrauch weiter sinkt, soll in naher Zukunft noch ein Lastmanagement installiert werden, das die Verbräuche transparenter und damit besser steuerbar macht und unnötige Bereitstellungskosten vermeidet.

Mit Zusammenarbeit den Erfolg sichern

Insgesamt hat Bernard Timphus gut 110.000 Euro in die Modernisierungsmaßnahmen investiert; seine Konditorei erhielt knapp 19.000 Euro Fördermittel vom Senator für Umwelt, Bau, Verkehr und Europa. Neben den technischen Lösungen wurden zusätzlich ganz einfache Neuerungen für mehr Umweltschutz bei Stecker eingeführt. So helfen jetzt klare Arbeitsanweisungen bei der Reduzierung von Maschinenlaufzeiten. »Mit dem cleveren Konzept des Fachplaners haben wir es geschafft, Energie zu sparen, ohne die Arbeitsabläufe zu beeinträchtigen und die Qualität unserer Produkte zu schmälern. Davon profitiert nicht nur unser Unternehmen, sondern auch die Umwelt«, sagt Timphus.

Mit dem Beitritt in die 'partnerschaft umwelt unternehmen' setzt er nun

weiter auf Kooperationen. »Viele Bremer Betriebe verfügen über große Energieeinsparmöglichkeiten. Das ist uns bei der Umsetzung der Umweltschutzmaßnahmen klar geworden. Ihnen möchten wir mit unseren Erfahrungen Ängste nehmen, selbst aktiv zu werden.« Sein Unternehmen hat aber noch mehr vor: Schon heute wird der in nicht unerheblichen Mengen anfallende Kaffeesatz ausgefiltert und von einer Gärtnerei gerne weiterverwendet. Bernard Timphus: »Unser Beispiel zeigt: Nicht nur in Industrieunternehmen, sondern auch in Handwerksbetrieben steckt enormes Potenzial für aktiven Umweltschutz.« Und der hat sich auch im Bewusstsein der Mitarbeiter verankert: Die energiesparenden Maßnahmen gehen ihnen bereits wie selbstverständlich von der Hand.