



Stadtwerke Fröndenberg

impulse

01/2015

service rundum

Energieberatung im Mittelstand

FÜR GRÖßERE UNTERNEHMEN IST EIN ENERGIEAUDIT PFLICHT. DOCH AUCH FÜR KLEINERE UND MITTLERE UNTERNEHMEN WIRD ES IMMER WICHTIGER, SICH EINEN ÜBERBLICK ÜBER IHRE ENERGIEVERBRAUCHER ZU VERSCHAFFEN. NEUE FÖRDERPROGRAMME HELFEN DABEI.



Die europäische Energieeffizienz-Richtlinie soll bis 2020 eine EU-weite Steigerung der Energieeffizienz um 20 Prozent gewährleisten. Weil Deutschland die Richtlinie zu spät in nationales Recht umgesetzt und ein Vertragsverletzungsverfahren gedroht hat, musste jetzt schnell ein neues Energiedienstleistungs-Gesetz (EDL-G) verabschiedet werden. Alle Unternehmen, die über der KMU-Schwelle liegen (siehe Kasten), sind demnach verpflichtet, bis zum 5. Dezember 2015 ein Energieaudit nachzuweisen. Zwar gilt die Pflicht nur für größere Unternehmen, dank neuer Fördergesetze ist das Thema aber auch für kleinere Unternehmen interessant.

NEUE MITTELSTANDS-FÖRDERUNG

Für die Energieberatung von klein- und mittelständischen Unternehmen (KMU) gibt es seit 1. Januar 2015 ein neues Förderprogramm des Bundesamts für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA). Es ersetzt das bisherige Programm der KfW-Bank „Energieberatung im Mittelstand“. Besonders interessant ist es für Unternehmen, die bisher noch nicht über ein Energiemanagementsystem oder

eine EMAS-Zertifizierung verfügen und keinen Antrag im Rahmen der Spitzensteuerausgleichsverordnung und der besonderen Ausgleichsregelung EEG gestellt haben. Für Unternehmen mit jährlichen Energiekosten über 10.000 Euro beträgt die Zuwendung 80 Prozent der förderfähigen Beratungskosten, maximal 8.000 Euro. Für Unternehmen mit weniger als 10.000 Euro Energiekosten im Jahr beträgt der Zuschuss ebenfalls 80 Prozent, jedoch maximal 800 Euro.

ANTRAGSVERFAHREN

Die Förderung der Energieberatung muss vor Beginn der Maßnahme beantragt werden. Dafür ist ein geeigneter und zugelassener Energieberater zu benennen, den Unternehmen über die Homepage der Deutschen Energieagentur unter www.energie-effizienz-experten.de auswählen. Den Antrag selbst muss ein Vertreter des Unternehmens stellen, der Energieberater kann hierbei unterstützen. Dem Antrag ist ein Kostenvoranschlag des Energieberaters beizufügen. Sie können den Antrag auf elektronischem Weg unter www.bafa.de ausfüllen. Ist der Antrag bewilligt, kann der Energieberater im Unternehmen tätig werden. Die Ergebnisse fasst er in einem Abschlussbericht zusammen. Dieser enthält vorgeschlagene Maßnahmen, deren Umsetzung ebenfalls vom Energieberater begleitet werden kann und bezuschusst wird. Gemeinsam mit der Rechnung des Energieberaters wird der Abschlussbericht bei der BAFA eingereicht. Nach der Prüfung erhält das Unternehmen den Zuschuss.

INHALT:

Seite 1:

ENERGIEBERATUNG

Mit Förderung Energieverbraucher aufspüren und Kosten senken

Seiten 2/3:

EINE FRAGE DES HERDES

Vor- und Nachteile verschiedener Techniken

Seite 4:

SMART WATCHES

Intelligenter Schmuck fürs Handgelenk



INFO:

KMU-SCHWELLE

Als KMU gelten Unternehmen, die einschließlich zugehöriger Partner- und Verbundunternehmen maximal 250 Beschäftigte, maximal 43 Mio. Euro Bilanzsumme oder maximal 50 Mio. Euro Jahresumsatz haben. Allerdings sind Unternehmen dann keine KMU, wenn Körperschaften öffentlichen Rechts mehr als 25 Prozent ihres Kapitals kontrollieren.



TIPP:

ZUSCHÜSSE SICHERN

Weitere Informationen zur Antragstellung für Zuschüsse zur Energieberatung und zum Einsatz hocheffizienter Querschnittstechnologien im Mittelstand finden Sie unter www.bafa.de

NUTZEN <<
SIE DEN FAXSERVICE!

Eine Frage des Herdes

KLASSISCHE GUSSEISENPLATTE, GAS, GLASKERAMIK ODER DOCH LIEBER INDUKTION? WER NICHT WEISS, WELCHER HERD ZU IHM PASST, INFORMIERT SICH AM BESTEN ZUVOR ÜBER VOR- UND NACHTEILE DER VERSCHIEDENEN TECHNIKEN.



Eine neue Kochstelle für zu Hause auszuwählen, ist nicht so einfach wie gedacht: Unterschiedliche Techniken stehen zur Wahl und natürlich zählen auch Energieverbrauch sowie Preis beim Kauf. Entscheidend sind aber vor allem die persönlichen Kochgewohnheiten. In Sachen Energieverbrauch gilt: Herde mit gusseisernen Kochplatten verbrauchen den meisten Strom. Sparsamer sind Modelle mit Glaskeramik-Kochfeldern, am energieeffizientesten kochen der Induktions- und besonders der Gasherd wegen seines geringen Primärenergieverbrauchs. Nicht immer ist der Energieverbrauch aber das entscheidende Kaufargument: Wer selten kocht, nicht auf einen Herd verzichten und wenig ausgeben will, für den kann der Herd aus Großmutter's Zeiten durchaus die richtige Wahl sein.

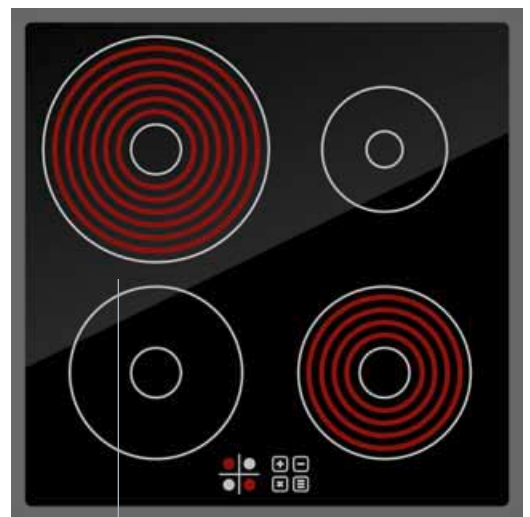
Dann lässt es sich auch verschmerzen, dass die Gusseisenplatten recht langsam heiß werden und nach dem Kochen lange warm bleiben.

STANDARD: GLASKERAMIK

Standard sind heute in den meisten Küchen Herde mit Glaskeramik-Kochfeldern, die vergleichsweise günstig in Anschaffung und Betrieb sind. Deswegen eignen sie sich auch besonders für alle, die gerne Gäste bewirten oder die Familie täglich mit leckerem Essen verwöhnen. Für diese Benutzer sind auch Induktionsherde eine gute Wahl. Die verbrauchen wenig Strom, sind allerdings teuer in der Anschaffung. Ähnlich wie ein Gasherd bringen Induktionskochplatten Töpfe rasend schnell auf die gewünschte Temperatur. Toll: Weil die Kochfelder dabei



Kochen auf offener Flamme, ganz wie ein Profi? Das ist nur mit einem Gasherd möglich. Die Technik ist bewährt und absolut sicher. Jede Kochstelle verfügt über eine Vorrichtung, welche die Gaszufuhr sofort absperrt, sobald die Flamme erlischt. Die automatische Zündung sorgt nicht nur für einfache Bedienung, sie verhindert auch das unkontrollierte Ausströmen von Gas.



Ein Glaskeramik-Kochfeld nutzt die physikalischen Eigenschaften von Glas. Weil Glas Wärmestrahlung schnell durchlässt, strömt besonders viel von der im Herd produzierten Wärme durch die Glasplatte zum Topfboden. Die Wärmeleitfähigkeit ist sehr gering, weshalb die Bereiche neben der Kochstelle kalt bleiben.



EINFACH SPAREN

50 Prozent

Energie und Zeit spart ein Schnellkochtopf im Vergleich zum herkömmlichen Topf bei Speisen ab 20 Minuten Gardauer.

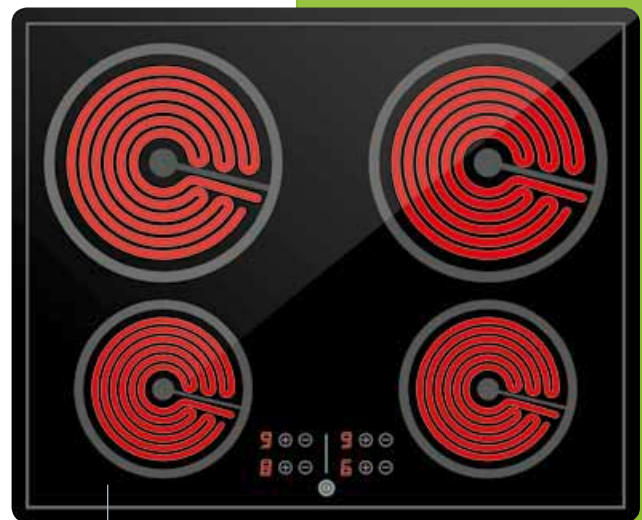
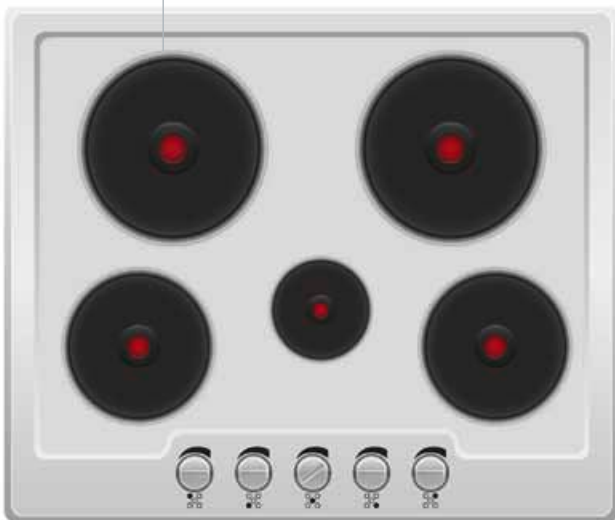
nicht heiß werden, verbrennt sich der Koch nicht die Finger an den Herdplatten. Und deshalb kann auch cool bleiben, wenn die Milch überkocht – bei diesem Herd brennt kaum etwas ein. Sind die Töpfe und Pfannen aus Stahlmaille oder Gusseisen, dann wird auch kein neues Kochgeschirr benötigt. Töpfe aus Edelstahl, Kupfer oder Aluminium eignen sich nicht für Induktion.

FÜR PROFIS: GAS

Wer wie ein Profi kochen möchte und einen Erdgasanschluss hat, für den kommt nur ein Gasherd infrage. Weil die Speisen punktgenau heiß werden, verbraucht der Gasherd weniger Energie als strombetriebene Kochstellen. Doch einen Haken gibt es: Kocht beim Gasherd etwas über, ist gründliches Putzen angesagt.



Die Technik in Omas Herd ist einfach: Im sogenannten Massekochfeld steckt ein Draht, der mit Strom Wärme erzeugt. Der Wärmetransport geschieht hier ausschließlich über die hohe Wärmeleitfähigkeit des gusseisernen Kochfelds. Deshalb benötigen diese Platten auch deutlich mehr Zeit und Energie, um richtig heiß zu werden.



Bei Induktionsherden befindet sich unterhalb der Kochfläche eine stromdurchflossene Spule, die ein magnetisches Wechselfeld erzeugt. Dieses produziert Wirbelströme, die zunächst den Topf selbst und dann durch Wärmeübertragung das Kochgut aufheizen. Wird der Herd aus- und damit das Magnetfeld abgeschaltet, erkalte die Kochstelle sofort. Induktionskochflächen heizen nur, wenn ein Topf auf ihnen steht.



WEB-TIPP:

ENERGIE SPAREN IN DER KÜCHE

Wir haben für Sie Tipps & Tricks zusammengestellt, die das Energiesparen beim Kochen und Backen noch einfacher machen. Einfach Rubrik „Service“ ansteuern unter www.stadtwerke-froendenberg.de



Mit Induktionstechnik kochen eineinhalb Liter Wasser in 5 bis 8 Minuten. Auf dem Glaskeramikfeld dauert es 7 bis 10 Minuten, damit die gleiche Menge Wasser kocht. Omas Herd benötigt zwischen 11 und 14 Minuten dazu. Am längsten dauert es mit Gas: Hier braucht es 13 bis 14 Minuten, bis das Wasser kocht.



Quelle: test 2/2015 und eigene Recherche

Eine wie keine

DIE SMARTWATCH ALS INTELLIGENTER SCHMUCK FÜRS HANDGELENK ENTWICKELT SICH ZUM STATUSSYMBOL UNSERER ZEIT. VIER MODELLE BESTEHEN DEN ALLTAGSTEST. ERGEBNIS: ALLE FUNKTIONIEREN NUR IM ZUSAMMENSPIEL MIT EINEM SMARTPHONE.

Die neue Apple Watch im Test:
www.energie-tipp.de/smartwatch



IMPRESSUM

Herausgeber:

Stadtwerke Fröndenberg GmbH
Graf-Adolf-Straße 32
58730 Fröndenberg

Redaktion:

Silke Neubauer (Stadtwerke Fröndenberg)
in Zusammenarbeit mit
Frank Trurnit & Partner Verlag GmbH,
Putzbrunner Straße 38,
85521 Ottobrunn

Bilder:

Fotolia/ momius (S. 1),
F1online (S. 2),
Fotolia/Serj Stizkov/jamesbin (S. 2 und 3),
Marko Godec (S. 4),
Max Weber/Apple iWacht Illustration (S. 4)

Druck:

hofmann infocom

DIE SCHICKE

Per App stellt der Benutzer die Gear Fit auf seine persönlichen Vorlieben ein. Für Sportler sind die Fitnessfunktionen interessant: Das Gerät protokolliert Energieverbrauch sowie Bewegungen beim Gehen, Laufen, Radfahren und misst den Puls. Wegen des schmalen Designs trägt sich die Uhr angenehm am Handgelenk, das Display lässt sich drehen. Samsung Gear Fit (Android), ab 85 Euro, www.samsung.com

DIE COOLE

Das runde OLED-Display macht die G Watch R von LG zu etwas Besonderem. Über die Sprachfunktion diktiert der Träger Mails und SMS, startet Telefonate oder benutzt Google. Gespräche annehmen kann die Uhr auch, antworten funktioniert aber nur übers Mobiltelefon. Die Puls-messung zeigt manchmal unterschiedliche Ergebnisse in kurzer Messabfolge. LG G Watch R (Android), ab 215 Euro, www.lg.com

DIE SCHLICHTE

Auch die stoßempfindliche Fitbit misst Schritte, Entfernungen und Kalorien. Ein Datum zeigt das Display nicht, dafür aber eingehende Anrufe. Bei Weckfunktion und Schrittkontrolle funktioniert die Uhr super, die Schlafaufzeichnung kann nur über die App aktiviert werden. Fitbit Charge (Android, iOS und Windows Phone), ab 111 Euro, www.fitbit.com

DIE INDIVIDUELLE

Viele persönlich einrichtbare Funktionen machen die SmartWatch 3 zum Allroundtalent. Mit dem Sprachmodul lassen sich Nachrichten verschicken, Suchanfragen stellen oder Termine koordinieren. Das Display dimmt sich automatisch, das schützt vor fremden Blicken. Sony SmartWatch 3 (Android), ab 199 Euro, www.sonymobile.com