



## SME ENERGY CHECK-UP PROJEKT

### CAFE BAR 'MARKIZA'

#### 1. Krótki opis działalności firmy

Cafe-Bar MARKIZA is located in Poznań, at one of narrow small streets diverging from the Market of the Old Town. He offers places for 50 persons.

#### 2. Kiedy rozpoczął Pan swoją działalność ?

Kawiarnia-Bar funkcjonuje od 2012

#### 3. Jakie działania generują największe zużycie energii w Państwa przedsiębiorstwie?

Według rachunków kawiarnia zużywa energię na procesy przygotowania dań (23%) ogrzewanie i klimatyzację (40%), przygotowanie ciepłej wody (15%), oświetlenie (11%), na mrożenie i chłodzenie produktów (11%), oraz na wyposażenie biura (1%). Roczne zużycie energii w lokalu wynosi ok. 40 MWh.

#### 4. W jaki sposób przystąpiła Pani do działań modernizacyjnych w swojej kawiarni ?

Zaczęliśmy od audytu energetycznego. Audyt obejmował wszystkie aspekty użytkowania energii: urządzenia techniczne i instalacje wraz z analizą ich stanu technicznego oraz ocenę organizacji zarządzania energią. Zadaniem audytora było przede wszystkim zidentyfikowanie możliwie łatwych do wdrożenia działań służących poprawie efektywności energetycznej przedsiębiorstwa.

#### 5. Jakie działania już Pan podjął i jakie są ich wyniki ?

Audyt pokazał, że na gotowaniu możemy zaoszczędzić 23%, na ogrzewaniu 19%, na oświetleniu 11%, na mrożeniu i chłodzeniu 8%, na wentylacji 5% oraz na wyposażeniu biura 8% zużywanej energii.

Zastosowanie wszystkich rekomendowanych w audycie energetycznym rozwiązań pozwoliło na redukcję kosztów zużycie energii o 11 % w skali roku.



*Odpowiedzialność za treści zawarte w tym tekście ponoszą autorzy. Nie muszą one odzwierciedlać stanowiska Wspólnoty Europejskiej. Komisja Europejska nie odpowiada za jakiegokolwiek wykorzystanie informacji w nim zawartych.*

*Projekt współfinansowany z programu Unii Europejskiej "Inteligentna Energia dla Europy"*

## **6. Jakie zmiany zostały przez Panią już wprowadzone ?**

We wszystkich przełącznikach światła zainstalowaliśmy regulator czasowy, w razie gdyby pracownik zapomniał wyłączyć światło pod koniec dnia. Dodatkowo zainstalowaliśmy regulator czasowy w termie. Gdy zamykamy bar terma z gorącą wodą wyłącza się, a na dwie godziny przed otwarciem – włącza.

Klimatyzacja - podczas wietrznego dnia otwieramy okna i wyłączamy klimatyzację.

Wymienniki które znajdują się na tylnej części lodówek i zamrażarek, są mniej wydajne, gdy przykrywa je kurz i tłuszcz - przynajmniej raz na dwa tygodnie jeden z pracowników odsuwa lodówki i zamrażarki całą tylną część dokładnie przeciera szmatką do kurzu.

Całe oświetlenie zostało wymieniona na LED-we wraz z czujkami ruchu

Pilnujemy aby na noc wszystkie komputery stacjonarne oraz kserokopiarki były wyłączane.

Zaizolowaliśmy rury oraz zbiornik z gorącą wodą.

Do lodówek i zamrażarek wstawiliśmy nowe uszczelki

W najbliższym czasie planujemy wymianę okien na energooszczędne. Prowadzimy rozmowy z właścicielem kamienicy na temat docieplenia budynku.

## **7. Czy poleciłaby Pani taką drogę postępowania innym właścicielom hoteli ?**

Zdecydowanie tak. Zaoszczędzone już w tej chwili pieniądze pozwoliły nam na zakup nowego pieca do pieczenia ciast i zakup energooszczędnego pieca do wypiekania pizzy. Pieniądze wydane na audyt zwróciły nam się po 3 miesiącach. Dalsze oszczędności pozwolą na zakup nowocześniejszych i bardziej energooszczędnych urządzeń, co pozwoli na dalszy rozwój zakładu . Dlatego wszystkim właścicielom zakładów gastronomicznych polecam taką ścieżkę jaką poszliśmy my - najpierw audyt, a potem konsekwentne wdrażania jego wyników- powiedział na zakończenie rozmowy właściciel "Markizy" pan Jan Kwapiszewski.





*Odpowiedzialność za treści zawarte w tym tekście ponoszą autorzy. Nie muszą one odzwierciedlać stanowiska Wspólnoty Europejskiej. Komisja Europejska nie odpowiada za jakiegokolwiek wykorzystanie informacji w nim zawartych.*  
*Projekt współfinansowany z programu Unii Europejskiej "Inteligentna Energia dla Europy"*