

NU AL **INVESTEREN** IN ENERGIEBESPARING

| TEKST: NAOMI HEIDINGA | BEELD: PIXABAY

Het Klimaatakkoord. Voorlopig is het alleen nog een voorstel, maar duidelijk is wel dat er de komende jaren heel wat staat te gebeuren. We moeten van het gas, en de CO₂-uitstoot moet naar beneden. Wat betekent dit voor de branche? En hoe bereiden bakkers zich hierop voor? De verschillende brancheorganisaties zijn er al volop mee bezig.

“Het Klimaatakkoord is een uitdaging voor onze sector,” aldus Wim Kan-negieter, directeur van de Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB). ‘Gebruik januari om eens na te denken over een echte verandering die op stapel staat: de energietransitie naar allereerst een sterk gereduceerde CO₂-situatie in 2030 (-49 procent) of een bijna CO₂-loze situatie in 2050,’ was zijn oproep afgelopen december. Want de situatie voor de industriële bakker zal in 2030 volgens hem behoorlijk anders zijn. Op allerlei vlakken moet er worden verduurzaamd. Denk aan energiezuinigere apparaten, elektrische ovens en energiebesparende verlichting. Grondstoffen worden niet meer van ver weg gehaald, maar uit Nederland of andere West-Europese landen. En ook op het gebied van transport zal het nodige veranderen. “Het vraagt een aanpassing van het productieproces. Een aantal dingen kunnen bakkers zelf doen. Bij andere zaken zijn ze afhankelijk van anderen, zoals de lokale overheid. Bijvoorbeeld wanneer het gaat om de energietransitie. De industriële ovens worden nu nog verwarmd met gas. In

BAKKERIJ FUITE IS EEN VAN DE KOPLOPERS OP HET GEBIED VAN DUURZAAMHEID

“Niet alleen op het gebied van grondstoffen en milieu, maar ook qua mensen,” aldus directeur Klaas Fuite. “Duurzaamheid zit als het ware in ons DNA. We willen de aarde een stukje beter doorgeven dan hoe we haar aantreffen.” Dat betekent je verantwoordelijkheid nemen en scherp blijven kijken naar het proces om te zien wat beter kan. “We produceren zo efficiënt mogelijk en willen verspilling en afval zoveel mogelijk tegengaan. De samenwerking met Picnic is hier een voorbeeld van – op die manier produceren we alleen op basis van vraag.” De bakkersbranche loopt niet voorop qua innovatie, daarom kijkt Fuite ook naar andere industrieën. Een van de duurzame initiatieven is de omschakeling van stoom naar koud watervernevelling. “Dat scheelt 6 tot 8 procent in gasverbruik.” Daarnaast wordt vrijgekomen warmte van de compressorinstallatie gebruikt om water te verwarmen, heeft Fuite in Apeldoorn ruim 900 zonnepanelen op het dak en is overal ledverlichting aangebracht. Dankzij de slimme verlichting brandt deze alleen op de plek waar je bezig bent. “De verlichting aanpassen is het minste wat je kunt doen.” Wat betreft het Klimaatakkoord: volgens Fuite is het belangrijk dat overheden weten hoe de branche in elkaar zit. “Regelgeving wordt gemaakt van achter het bureau. Ambtenaren hebben soms geen idee hoe het werkt in de praktijk. Zo krijg je regelgeving die niet uit te voeren is, of veel te veel kost. Daarom is het goed de deuren van je bedrijf open te zetten, om hen te laten zien wat we doen en tegen welke problemen we aanlopen.”



2050 wil Nederland gasloos zijn. Elektrische ovens zijn het alternatief. In het buitenland zijn deze ovens al jarenlang beschikbaar, maar daar is nu in Nederland nog geen geschikte infrastructuur voor. Het elektriciteitsnet is nog niet op deze vraag berekend."

ELEKTRISCHE OVENS

Veel is ook nog onduidelijk. Gemeenten zijn er veelal nog niet over uit hoe de energietransitie moet worden aangepakt. "Het Klimaatakkoord ligt nu als voorstel op tafel, het moet nog door het parlement en de stakeholders worden bekeken en goedgekeurd." In de komende jaren zal er meer duidelijkheid komen, ook voor gemeenten. "De elektrificatie van het productieproces is nog niet direct een issue, maar dat wordt het wel." Nu al de overstap maken naar elektrische ovens is moeilijk. "Industriële bakkerijen liggen vaak op bedrijventerreinen aan de rand van steden of dorpen," aldus Kannegieter. "Wil de bakker nu al de overstap maken op elektrische ovens, dan kan dat alleen wanneer eigen groene elektriciteit wordt opgewekt, bijvoorbeeld met een windmolen of zonnepanelen. Maar op zo'n 150 meter hoge windmolen aan de rand van hun stad of dorp zitten inwoners veelal niet te wachten."

Bakkerijen doen er volgens Kannegieter goed aan om hun productieproces nu al onder de loep te nemen, om te kijken hoe energie kan worden bespaard. Grotere bakkerijen (ook veel ambachtelijke bakkerijen) hebben dit verplicht moeten doen: bakkerijen die jaarlijks 50.000 kWh of 25.000 m³ aardgas gebruiken, moesten voor 1 juli 2019 hun energiebesparende maatregelen rapporteren in het eLoket van de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland (RVO).

Er is een lijst beschikbaar met energiebesparende maatregelen, die de bakker al een eind op weg helpt. Denk aan het aanbrengen van led-verlichting, isolatie en warmterugwinning. Ook kan het qua

CO₂-uitstoot lonen om de overstap te maken van grijze naar groene energie. Groene stroom is vaak duurder, maar levert marketingtechnisch winst op.

Kannegieter benadrukt dat de energietransitie een proces is van de lange adem, evenals de CO₂-reductie. "De komende twee jaar zal, los van direct toepasbare maatregelen zoals omschakeling naar groene energie of doorvoeren van energiebesparende maatregelen, nog niet zoveel gebeuren. Tussen 2025 en 2030 zullen de ontwikkelingen in een stroomversnelling gaan. Maar ook in de jaren daarna wordt nog volop gewerkt om de doelen te behalen. Niet iedereen zal in 2030 al volledig aan de eisen voldoen. Kijk maar naar alle inspanningen die moeten worden geleverd aan ons elektriciteitsnetwerk. Als iedereen van het gas afgaat, vraagt dit nogal wat. Daarvoor moet enorm veel georganiseerd worden, en zijn heel veel handjes nodig."

ORGANISATIES SAMEN

De NVB krijgt nu al vragen over het Klimaatakkoord en de gevolgen hiervan voor bakkers, net als de

NBOV. "Omdat de gevolgen van het Klimaatakkoord voor de bakkerijsector nog veel vragen oproepen, kunnen we daarover nog geen uitgebreide voorlichting geven aan onze leden." Beide brancheverenigingen trekken op dit vlak op met andere brancheorganisaties, ook buiten de bakkerijsector. "De energietransitie is geen probleem voor de bakkerij alleen, het is een maatschappelijk probleem. Dus daarom zitten wij met grote regelmaat met Federatie Nederlandse Levensmiddelenindustrie en werkgeversorganisatie VNO-NCW om tafel om zaken zo goed mogelijk voor de industriële bakkerijen te regelen," aldus Kannegieter. De NBOV doet hetzelfde, alleen dan met MKB-Nederland. "De NBOV is met MKB-Nederland actief in Den Haag om de ambachtelijke bakkers te vertegenwoordigen. Het akkoord moet immers haalbaar en betaalbaar zijn. Ook voor kleine en middelgrote ondernemers."

Meer informatie: op www.rvo.nl staat de lijst Erkende Maatregelen lijst Energiebesparing Levensmiddelenindustrie.

DUURZAAMHEID IS VANZELFSPREKEND BIJ BAKKERIJ CARL SIEGERT

Bakkerij Carl Siegert kent een rijke geschiedenis, het bedrijf bestaat sinds 1891. Inspiratie, innovatie en ambacht staan centraal in de Harmelense bakkerij. "Wij bouwen voort op onze familietradities en vernieuwen altijd. Duurzaamheid is daarbij vanzelfsprekend. Het graan voor onze -voornamelijk biologische - broodspecialiteiten groeit zoveel mogelijk in Nederland. Het wordt op Hollandse windmolens gemalen," aldus Carl Siegert. Ook in de bakkerij wordt voor duurzame oplossingen gekozen. Ledverlichting uiteraard en onlangs werd het aantal zonnepanelen op het bedrijf verdubbeld. "De panelen zijn goed voor meer dan 200.000 KWH per jaar. Hiermee verwachten wij in circa 50 procent van onze energiebehoefte te voorzien. Dit maakt ons brood nog duurzamer." Over het waarom: "Je doet wat je kan. Als niemand iets doet, gebeurt er niets." Hij heeft meer ideeën over hoe het produceren duurzamer zou kunnen. "We hebben dertien ovens, die samen veel warmte produceren. Wat als we die warmte kunnen gebruiken om een turbine te laten draaien, om zo elektriciteit op te wekken? Of het kan weet ik nog niet, dat wordt nu voor ons uitgezocht."