



Auch in vielen BÄKO hat man die Zeichen der Zeit erkannt und auf LED umgestellt. LED-Tec-Light rüstete bereits 2016 den ersten Teil des Hochregallagers, der Kühlräume und Büros des Standorts Reutlingen der BÄKO Württemberg um, aktuell läuft Teil zwei – auch an den Standorten UHINGEN, ÖHRINGEN und RAVENSBURG leuchten jetzt nur noch LEDs von LED-Tec-Light.

LICHTBLICKE

DURCH KOSTENERSPARNIS

Leuchtstoffröhren haben ausgedient – das regelt eine Richtlinie, die nächsten Sommer in Kraft tritt. Bäcker und Konditoren sind gut beraten, möglichst zeitnah in Backstube und Laden auf LEDs umzustellen. Denn die neue Technik hat viele Vorzüge – nicht zuletzt, dass sich damit 60–70% der Kosten einsparen lassen.



Foto: lowe99/Stock/Getty Images

Sind die Lampen defekt, hilft nur ein kompletter Tausch – bei neuen Modellen kann dagegen ein „LED-Retrofit“ Sinn machen.

In einem Jahr hat sie ausgedient – die gute alte Leuchtstoffröhre „T8“. Wobei „gut“ zu relativieren ist: Bestandteile wie Quecksilber, Kadmium und Blei lassen ausgediente Leuchtstoffröhren nämlich zum Sondermüll werden, funktionieren sie erst einmal nicht mehr. Ab 25. August 2023 dürfen sie daher nicht mehr produziert werden. Hintergrund des Leuchtstofflampenverbots ist die „RoHS“-Richtlinie: „Restriction of the Use of Hazardous Substances“ steht für die Beschränkung der Verwendung von Gefahrstoffen – nämlich Quecksilber & Co. in Leuchtmitteln. Betrieben werden dürfen die noch verbauten Lampen natürlich weiterhin. Und auch der eigene Restbestand auf Lager darf aufgebraucht werden. Doch wer aktuell noch Leuchtstoffröhren in Backstube oder Verkaufsräumen einsetzt, sollte sich dennoch möglichst zeitnah mit der Thematik auseinandersetzen und umrüsten.

„Denn wenn es erst nächsten Sommer allen gleichzeitig einfällt, dass sie ja nun etwas tun MÜSSEN, stellt sich die Situation vermutlich wieder anders dar als aktuell“, sagt Tobias Hägele, der sich mit seinem Unternehmen LED-Tec-Light auf den deutschlandweiten Vertrieb und die technische Entwicklung samt Umsetzung von LED-Leuchtmitteln und -Leuchten in Betrieben spezialisiert hat. „Längere Wartezeiten für Beratung, Service und Lieferung sind zu erwarten,

und vermutlich wird alles bis dahin nochmal teuer.“ Hägele schätzt, dass 70–80% aller gewerblichen Unternehmen aktuell noch Leuchtstoffröhren einsetzen, „das war einfach in der Vergangenheit das gängigste Leuchtmittel.“

INVESTITION, DIE SICH LOHNT

Heute hat die LED-Technik die Nase vorn. Doch komplett auf LED-Leuchtmittel umzurüsten, das bedeutet für die Bäcker und Konditoren erst mal einen tiefen Griff in die Tasche. „Während eine Leuchtstoffröhre heute zwischen 3 und 4,50 Euro kostet, zahlt der Bäcker für eine vergleichbare LED den doppelten oder dreifachen Preis“, rechnet Hägele vor. Und dennoch: Genau betrachtet, ist das Leuchtstofflampenverbot für Betriebe ein echter Gewinn statt Belastung. Der Grund liegt in den vielen Vorzügen der LED. „Mit LEDs kann der Unternehmen mindestens 60–70% Energieeinsparungen verbuchen, wenn nicht noch mehr.“ Das hat zur Folge, dass sich die Mehrkosten für die Umrüstung schon nach wenigen Jahren amortisieren. Vor allem aber halten LEDs deutlich länger: Die neue Technologie habe sogar eine vier- bis sechsmal so lange Lebensdauer, erklärt Hägele. Neben geringerer Energiekosten und längerer Lebensdauer bringen LEDs aber zudem noch deutlich

weniger Wärmeentwicklung mit sich: Das kann gerade beim Einsatz über der Kuchen- oder Pralinentheke von entscheidender Bedeutung sein. Aber vor allem ist das Lichtspektrum auch angenehmer und klarer. „Es gibt mittlerweile sehr viele Studien darüber, wie sich Licht auf die Gesundheit auswirken kann. Das Licht der Leuchtstoffröhren schneidet dabei überhaupt nicht gut ab“, erklärt Hägele.

den Jahren dazu neige, dass die Röhre durchhänge. Auch zwei, drei technische Details sind bei einem solchen Tausch zu beachten. Im Optimalfall nutzen Bäcker und Konditoren die Umstellung, um sich ein speziell auf sie abgestimmtes Leuchtkonzept ausarbeiten zu lassen – dann kann ein Maximum an Mehrwert erzielt werden.

| Andrea Diener |

NEUER GLANZ

Die LED-Technologie sei mittlerweile so ausgereift, dass man alle Lichtspektren abdecken könne – selbst ganz ausgefeilte Spielereien wie Human Central Lighting (HCL) seien damit möglich. Das sind Beleuchtungskonzepte, die dem Nutzer zu jeder Zeit das richtige Licht für die jeweilige Lebens- oder Arbeitssituation bereitstellen – beispielsweise lässt sich dabei mit LED-Kunstlicht in einer Backstube das Tageslicht je nach Tagesablauf nachahmen, inklusive Morgen- und Abenddämmerung. „Auch der Faktor Mensch ist hier ganz klar ein Kostenfaktor“, sagt Hägele: „Viele Kunden melden uns zurück, wie wohler sie sich unter LED-Licht fühlen, dass die Mitarbeiter wacher seien und dass es sogar weniger Krankmeldungen gebe.“

„Das LED-Licht ist einfach top – alles erstrahlt in ganz neuem Glanz: Der Laden, die Backwaren“, berichtet Anita Rudolf von der Bäckerei Rudolf aus Hohberg-Niederschopfheim. Vor einem Jahr rüsteten sie und ihr Mann Günter mit LED-Tec-Light um, „wir sind sehr froh, dass wir diesen Schritt schon gemacht haben, es ist eine echte Aufwertung – auch für uns; mit dem neuen Licht macht es direkt selbst wieder mehr Spaß hinter der Theke zu stehen!“ Umrüsten bedeutet aber nicht unbedingt, dass alles komplett getauscht werden muss. „LED-Retrofit“ nennt sich das System, bei dem die Leuchte an sich bleibt und nur die alte Röhre gegen eine LED-Röhre getauscht wird – aus Alt mach' Neu.

Das mache allerdings nur Sinn, wenn die Leuchte noch keine Mängel wie Vergilbung, verschmorte Stellen oder in die Jahre gekommenen Kunststoff aufweise. Generell empfiehlt Hägele LEDs mit Aluminium- oder Glaskörper, weil Kunststoff mit

BIO

Bio.
Der Endverbraucher hat „ja“ gesagt.

Ganzheitliche Konzepte für diesen Wachstumsmarkt von AGRANO, dem Bio-Experten seit 1996.

Fragen Sie uns, wir haben die Antworten.

AGRANO

www.siebin-agrano.de