

УДК 658:330

Христина Кирич, Тарас Бронашко, Володимир Кріль

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

## ЕНЕРГОЕФЕКТИВНЕ ОБЛАДНАННЯ В МАЛОМУ БІЗНЕСІ. РЕКОМЕНДАЦІЇ З ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ В ПЕКАРНЯХ

Khrystyna Kyrych, Taras Bronashko, Volodymyr Kril

### ENERGY EFFICIENT EQUIPMENT IN SMALL BUSINESSES. CONSERVATION RECOMMENDATIONS IN BAKERY

Хліб – один з найпоширеніших продуктів харчування, який завжди користується попитом. І не секрет, що пекарська справа, завжди вважалася прибутковою та стабільною справою. Такою, вона є і у наш час. Рентабельність виробів зі здобного і листкового тіста, сягає 60%, що є дуже привабливим для відкриття такого бізнесу. В Україні, на відміну від Європейських країн, ринкова частка міні пекарень майже в три рази менша, а це важливий фактор для розвитку цього напрямку, так як наш ринок, все більше адаптується під європейський і за міні пекарнями стоїть велике майбутнє.

Значна кількість пекарень в Україні використовують застарілі електричні печі із значною часткою енергетичних втрат. Також печі використовуються для приготування їжі, виробництва пластикових, металевих виробів тощо.

За останніми дослідженнями заміна старих духовок дозволить забезпечити економію енергії до 60%.

Якість печі є одним з основних факторів, що визначають, скільки часу і грошей витрачається на виробництво. Якщо піч стара і погано ізольована, ймовірно, витрачається набагато більше енергії для нагріву приміщення, ніж використовується у виробничому процесі. Саме тому нова піч може не тільки заощадити до 60% від енергії процесу, а й значно поліпшити умови праці. Печі бувають різних форм і розмірів, а також можуть працювати на різних видах палива.

Як правило, піч можна розглядати як ефективну, якщо вона має електронне управління, адаптовані пальники та теплоізолюючі двері і стінки, а також, якщо вона може бути використана в режимі конвекції.

Перевагами енергоефективних печей є:

- Заощадження коштів на рахунки за електроенергію

- Значно поліпшені умови праці

- Скорочення часу виробництва, так як необхідна температура досягається набагато швидше

- Покращення якості продукції

- Печі з рекуперацією тепла заощаджують до 30% енергії

Рекомендаціями можуть бути:

- Необхідно переконатися, що розмір печі відповідає масштабам виробництва

- Не відкривати двері без необхідності

- Провести навчання персоналу з відповідними інструкціями, щоб використовувати всі функції нової печі, наприклад, електронні панелі управління.

