

Tussenmeters en sensoren brengen energieverbruik supermarkt in kaart

Supermarkten kunnen nog veel maatregelen treffen als het gaat om energiebesparende toepassingen. De door de lokale overheid verplicht gestelde afdekking van koel- en vriesmeubels is slechts een van die maatregelen. Er zijn echter meer mogelijkheden. Inzicht krijgen in het energieverbruik en waar er op bespaard kan worden, is daarbij het uitgangspunt.



De afdekking van koel- en vriesmeubels in supermarkten is slechts een van de mogelijkheden, waarmee een energiebesparing gegenereerd kan worden.

Bedrijven met een groot energieverbruik zijn verplicht om besparende maatregelen te nemen, dat is vastgelegd in de wet Milieubeheer. Maatregelen met een terugverdientijd onder de vijf jaar zijn verplicht, maar supermarkten doen volgens Natuur en Milieu nog te weinig aan energiebesparing. De branche heeft toegezegd - in het Meerjarenaafspraken Energiebesparing Supermarkten

uit 1999 - om 32% energie te besparen in 2010 ten opzichte van 1995.

Meten

Het aloude gezegde 'meten is weten' gaat ook op in de supermarkt. Je kunt pas structureel energie besparen als je weet wáár je op kunt besparen. Pieter-Jan Vos, sales manager bij Dyzle: "Veel supermarkten hebben alleen een hoofdmeter die aangeeft wat er verbruikt wordt aan energie. Door middel van tussenmeters voor koelmeubelgroepen, licht, airco en kassagroepen kun je echter precies in kaart brengen hoeveel energie de onafhankelijke processen verbruiken. Met behulp van onafhankelijke temperatuurmeting in vriezer en koeling kunnen instellingen worden geoptimaliseerd. Aan de hand van de verzamelde informatie kan een supermarktondernemer precies zien wat wel en niet goed gaat en alarmen ontvangen als de geme-

ten waarden, buiten specificatie komen. Als je inzicht hebt in het verbruik van bepaalde functionaliteiten, heb je ook meer inzicht in bespaarmogelijkheden".

Informatie

Een ander voordeel van sensoren is dat er door realtime gegevensverwerking ook direct wordt aangegeven wanneer de ingestelde waarden overschreden worden of zich een probleem voordoet. Bedrijfsprocessen kunnen met verschillende soorten draadloze sensoren gemonitord

worden. De supermarktondernemer krijgt via een dashboard op internet helder inzicht in variabelen als energieverbruik, temperaturen en logistieke processen. Vos: "Met die informatie kan zowel de kwaliteit van de processen en producten als het rendement van een supermarkt verbeterd worden door onder meer besparing op energieverbruik, voorkoming van bederf en derving en efficiëntere inzet van personeel".

Onderscheiden

Dit zijn juist de zaken waarmee een supermarkt zich kan onderscheiden, zegt Vos. "Supermarkten die hun energieverbruik en temperatuurbewaking goed voor elkaar hebben, moeten dat vooral naar de consument communiceren. Voor de consument kan dat namelijk een doorslaggevende reden zijn om zijn boodschappen daar te doen. En in plaats van allerlei dure, nieuwe apparatuur aan te schaffen en drastische aanpassingen te doen, is het raadzaam om eerst de huidige apparatuur zuiniger en optimaler in te zetten door middel van die tussenmeters en sensoren." Volgens Vos ligt de terugverdientijd tussen de zeven tot negen maanden. Daarna kunnen er op jaarbasis duizenden euro's bespaard worden. Supermarkten hadden in de ogen van Vos al veel eerder moeten inspelen op deze ontwikkeling. "Er zijn een paar supermarkten die wat dat betreft al goed op weg zijn."



Pieter-Jan Vos, sales manager bij Dyzle: "Met behulp van onafhankelijke temperatuurmeting in vriezer en koeling kunnen instellingen worden geoptimaliseerd".

Voordelen van tussenmeters en sensoren:

- Een forse, structurele energiebesparing.
- Er kunnen geen meetfouten meer plaatsvinden.
- De Voedsel en Waren Autoriteit hoeft geen uitvoerige controles meer te doen. Door in te loggen, worden alle gegevens direct zichtbaar.
- Vergroting van de productiviteit van het personeel dat geen metingen meer hoeft uit te voeren.
- Voldoen aan HACCP-norm en hygiëncode.