



FOT. MARZENA RUTKOWSKA-KALISZ

• Oświetlenie LED systematycznie wprowadzono zarówno w zakładzie produkcyjnym, jak i w sklepach firmowych Piotra Koperskiego

■ Marzena Rutkowska-Kalisz

Ekologia po poznańsku

Oszczędność i gospodarność leżą w naturze mieszkańców Poznańskiego. To właśnie tutaj najwięcej firm wzięło udział w projekcie 3 x Środowisko. Wśród nich pojawiła się piekarnia-cukiernia Piotra Koperskiego z Suchego Lasu k. Poznania, która już wcześniej wdrażała ekologiczne rozwiązania w firmie. Z jakimi sukcesami?

Ekologiczne udogodnienia i technologiczne usprawnienia przynoszące wymierne korzyści finansowe to dla Piotra Koperskiego właściwie norma! Nic dziwnego – miał zostać mechanikiem samochodowym albo elektrykiem, ale niekorzystne orzeczenie lekarskie zmusiło go do poszukania innej ścieżki kariery zawodowej. Tytuł mistrza cukiernictwa zdobył w wieku 21 lat, a po ośmiu latach został także mistrzem piekarstwa. I bardzo dobrze! Dzięki temu mieszkańcy Poznania, a w szczególności podpoznańskiego Suchego Lasu mogą

delektować się znakomitymi wyrobami cukierniczymi i doskonałym pieczywem. Od ponad trzydziestu lat prowadzi rodzinną firmę. Cukiernik, piekarz, podstarszy Cechu, mistrz szkolący, tenisista, narciarz, gitarzysta basowy, podróżnik, społecznik – wymieniać by długo... A do tego ktoś, komu nadal nieobce jest bardzo precyzyjne, techniczne myślenie! Bardzo entuzjastycznie odnosi się do wszystkich proekologicznych działań, choć jest zdania, że wymagają one jeszcze bardzo intensywnego propagowania w środowisku rzemieślniczym. – Mnie

nie trzeba było długo do tego nakłaniać, bo niektóre działania promowane w ramach projektu 3 x Środowisko wprowadzałem już dawno sam, ale przyznam, że bardzo pomocne okazały się niektóre wskazówki. Ten projekt po prostu mi pomógł! – stwierdza Piotr Koperski.

Systematyczna wymiana oświetlenia

Jak podkreśla, skorzystał ze wskazówek, wprowadził zmiany i jest z nich bardzo zadowolony – teraz czeka na konkretne efekty finansowe. Czego dotyczyły zmia-

ny? Na przykład świetlówek. Nie wszędzie jeszcze stosuje takie oświetlenie, ale zaczął systematycznie zastępować przepalone żarówki świetłówkami LED. Wymiana całego oświetlenia na LED-owe byłaby zbyt dużym, jednorazowym wydatkiem, ale takie systematyczne postępowanie jest nieodczuwalne finansowo. Ważne tylko, by pamiętać o odpowiedniej temperaturze barwy: w pracowni cukierniczej czy w piekarni nie ma to znaczenia, ale tam, gdzie ekspozycja gotowych wyrobów, światło musi być jak najbardziej naturalne. Zdarzyło mu się kiedyś w sklepie, w którym sprzedaje oprócz pieczywa także wędliny i mięso, zamontować zastępczo taką zimną świetłówkę – okazało się, że klienci mieli wątpliwości, czy wyroby są świeże. Dlatego Pan Piotr namawia do kupowania nieco droższych, markowych świetlówek o odpowiedniej barwie światła – w końcowym bilansie to się po prostu zdecydowanie bardziej opłaca.

Gdzie oszczędzić na wodzie i ściekach

Oszczędzanie wody i obniżanie rachunków za ścieki to bardzo ważny punkt w bilansie firmy. Pan Piotr z dumą podkreśla, że zamontowanie podliczników bardzo znacząco obniżyło rachunki. Koszt utylizacji ścieków jest w Poznaniu stosunkowo wysoki – dlatego nie ma sensu płacić za coś, co właściwie nie powstaje: w pracowni cukierniczej, w procesie parowania pieca, a także w czasie podlewania terenu wokół zakładu wykorzystuje się tylko wodę – ścieków nie ma. Rocznie daje to blisko 4 tysiące zł oszczędności. Bardzo ważne jest też używanie przemysłowych zmywarek do blach, koszy czy innego sprzętu wykorzystywanego w firmie. To ogromne oszczędności tym bardziej, że w firmie zainwestowano w urządzenie z zamkniętym obiegiem wody. Dzięki specjalnym filtrom woda niezbędna do przeprowadzenia całego cyklu mycia po oczyszczeniu jest używana 3 razy. To ogromna zmywarka – pobiera dużo wody – taki obieg zamknięty z jednej strony gwarantuje pełną higienę, a z dru-

giej wymierne korzyści. Osobnym zagadnieniem są perlatory, które teraz stopniowo wprowadzane są w firmie i najbardziej przydadzą się w pracowni cukierniczej, gdzie często drobne narzędzia myje się ręcznie, pod bieżącą wodą, a także w łazienkach dla pracowników.

Odzysk ciepła – najlepsza inwestycja

Jednak największym powodem do dumy dla Pana Piotra jest wymiennik ciepła! O co chodzi? – Na największym piecu piekarskim, który jest najczęściej używany, założyłem wymiennik ciepła. To była droga inwestycja, ale bardzo szybko się amortyzowała. Mam go już 7 lat. Nie mały koszt jego instalacji zwrócił się po 3 latach! Ciepło, które normalnie uciekałoby „do nieba”, ogrzewa wodę w dwóch zasobnikach. Dzięki tej instalacji ogrzewamy wodę do kaloryferów i wodę użytkową w piekarni i w mieszkaniu. Ogrzewam w ten sposób pomieszczenia piekarni, pomieszczenia socjalne, magazyny surowców, sklep firmowy i własne mieszkanie, a pracowni-



• W rodzinnej piekarni Piotra Koperskiego uczy się nie tylko rzemiosła, ale także gospodarności i oszczędności. Na zdjęciu poznański mistrz wraz z synami

cy, którzy kąpią się w lecie nawet kilka razy dziennie, mają ciepłą wodę w kranie – tłumaczy z dumą Piotr Koperski.

Fotowoltaika?

Kolejną inwestycją w firmie będą pewnie kolektory słoneczne i ogniwa fotowoltaiczne, ale – jak podkreśla właściciel – na razie ich cena jest zbyt wysoka, biorąc pod uwagę to, jak wielkie oszczędności uzyskał już dzięki wymiennikowi ciepła. Poza tym ma trochę za mało powierzchni, którą mógłby wykorzystać do ich zamontowania. Szacuje, że koszt inwestycji zwróciłby się po 20 latach – fotowoltaika musi jeszcze trochę poczekać, unowocześnić się albo radykalnie stanąć. Jak zatem inwestować w takiej branży? Piotr Koperski radzi, aby jeśli już decydujemy się na inwestycję, nie kupować sprzętu taniego – na rok, dwa. Uważa, że lepiej zainwestować w dobry, markowy, ekologiczny i zaawansowany technologicznie sprzęt, bo wbrew pozorom taki zakup spłaci się o wiele szybciej. Oczywiście każdy zakup trzeba dokładnie przemyśleć, ale warto inwestować w nowości!

Ekologia na co dzień

Piotr Koperski to także mistrz szkolący – wychował ponad 250 uczniów piekarstwa i cukiernictwa. Przekazuje im beczenną wiedzę zawodową. Czy uczy ich także proekologicznych zachowań? – Zaczynam na samym początku – już przy podstawowym szkoleniu BHP! Obchodzę z nimi zakład i tłumaczę – gaście światło, gdy wychodzicie z pomieszczenia, zakręcajcie wodę, żeby nie kapała. Ale zdarza się, że ktoś zostanie „przyłapany”. Uczniowie wiedzą, że bardzo tego nie lubię, i po prostu bardzo szybko wyrabiają w sobie nawyk wyłączania niepotrzebnego światła i zakręcania wody – wyjaśnia nasz rozmówca. No cóż – jak to w piekarni – miarka do miarki i usypie się cały worek mąki lub oszczędności – jak kto woli! ■

Rozwiązania proekologiczne w firmach MSP wspiera projekt 3 x Środowisko. Baza dobrych praktyk znajduje się na www.3xsrodowisko.pl



3x Środowisko



Projekt „Trzy kampanie integrujące przedsiębiorstwa sektora MŚP i ich otoczenie w działaniach na rzecz ochrony środowiska” jest dofinansowany z udziałem instrumentu finansowego Unii Europejskiej LIFE+ i ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej.



Przemysłowa zmywarka z zamkniętym obiegiem wody to czysty zysk, a także gwarancja higieny



Ciepło z największego pieca w piekarni ogrzewa wodę w kaloryferach i wodę użytkową w firmie i mieszkaniu. Jak przyznaje Piotr Koperski, system odzysku ciepła to jego najlepsza inwestycja

