

# American Croque

## Durchlaufkonvektor und Beleuchtungssanierung

Ob Croque, Pizza oder den klassischen Hamburger, Salate oder Crepes. Das Team von American Croque im Sonnenweg in Tonndorf und in der Möllner Landstraße in Billstedt ist fast rund um die Uhr für Sie da.

Die beiden Stores verfügen über gemütliche Gasträume. Für die Lieferung außer Haus steht ein hauseigener Bringdienst zur Verfügung.

Die schnelle Zubereitung des Essens verlangt die ständige Verfügbarkeit der Geräte in den Küchen. Das kostet viel Energie und verursacht hohe Betriebskosten.

Mit einem neuen Konzept für den Betrieb der Durchlaufkonvektoren und mit einer effizienten Beleuchtung in den Betriebsräumen ist es American Croque gelungen, die Energiekosten deutlich zu senken und die Umwelt zu entlasten.

Der große leistungsstarke gasbetriebene Durchlaufkonvektor wurde durch zwei Geräte ersetzt. Ein in der Leistung reduzierter gasbetriebener Durchlaufofen sorgt jetzt für die Versorgung „rund um die Uhr“. Für eventuelle Spitzenlasten steht ein kleiner strombetriebener Durchlaufkonvektor zur Verfügung. Damit wurden die hohen Stand-by-Verbräuche bei den Konvektoren gesenkt.

Die Amortisationszeit der Maßnahme liegt bei rund sechs Jahren. Die effiziente Beleuchtung in den Betriebsräumen hat sich bereits nach zwei Jahren gerechnet.



Erdgaseinsparung pro Jahr	76.820 kWh
Stromeinsparung pro Jahr	2.350 kWh
Eingesparte Kosten pro Jahr	2.650 €
CO <sub>2</sub> -Vermeidung pro Jahr	17 t