



Die Fleischer



Der effiziente Fleischer

Energiekennzahlen, Einsparpotentiale und Tipps



Ich bin klima:aktiv.

Erhöhen Sie Ihre Wettbewerbsfähigkeit durch eine effizientere Betriebsführung bei gleichbleibender Produktqualität.

IHR WETTBEWERBSVORTEIL DURCH EFFIZIENZ

Der steigende Energieverbrauch wie auch die steigenden Energiekosten machen den sparsamen Umgang mit Energie zu einem zentralen Thema der Klimapolitik. Jeder einzelne Fleischerbetrieb kann durch einen effizienten und sorgsamen Energieeinsatz einen Beitrag dazu leisten und die eigene Wettbewerbsfähigkeit steigern.

Profitieren auch Sie von der Betriebskosteneinsparung durch den effizienten Einsatz von Energie und vom positiven Image, das Klimaschutz und nachhaltige Firmenpolitik mit sich bringen. Dieser Folder hilft Ihnen Schritt für Schritt zum Erfolg und gibt Ihnen Antworten auf die wesentlichen Fragen. Bringen wir Österreich gemeinsam einer klimafreundlichen und wettbewerbsfähigen Zukunft näher.



Niki Bertlakovich
Umweltminister

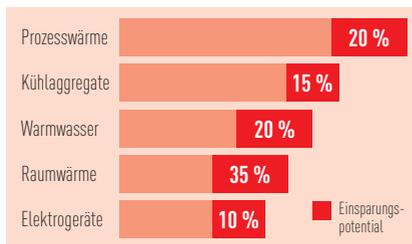


Christoph Leitl
Wirtschaftskammerpräsident



Rudolf Menzl
Berufsgruppenvorsitzender

DIE 5 HAUPTVERBRAUCHER UND IHRE EINSARPOTENTIALE



Durchschnittlich 500 MWh Energie werden jährlich pro Fleischerei eingesetzt. Daraus ergeben sich etwa 150 t CO₂ Ausstoß. Bis 80 MWh kann jede Fleischerei einsparen, wenn die wichtigsten Verbraucherquellen optimiert werden. Elektrische und thermische Energie werden etwa zu gleichen Teilen eingesetzt.

TIPP: wko.at/energieeffizienz

Hier finden Sie alle aktuellen Informationen, Publikationen und Links zum Thema Energieeffizienz sowie Ihre Servicepartner in den Wirtschaftskammern, die Ihnen gerne Experten und geförderte Beratungsleistungen vermitteln, um auch Ihre Einsparpotentiale zu lokalisieren.

SO EFFIZIENT IST IHRE FLEISCHEREI

An Hand nachfolgender Branchenwerte sehen Sie, wie effizient Sie Ihre Energie einsetzen. Um einen Vergleich durchführen zu können, berechnen Sie erst Ihre eigenen betrieblichen Kennwerte, dafür benötigen Sie:

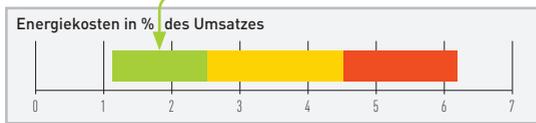
- Ihre Energiekosten in EURO
- Ihr Energieverbrauch in kWh
- Ihren Umsatz in EURO
- Ihre beheizte und gekühlte Betriebsfläche in m²
- Ihre Beschäftigtenzahl

TIPP:

Berechnen und vergleichen Sie einfach online unter: www.energymanagement.at

ENERGIEKOSTENANTEIL AM UMSATZ

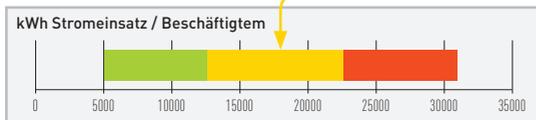
$$\frac{\text{Jährliche Gesamtenergiekosten (Strom + Wärme)}}{\text{Jahresumsatz}} \times 100$$



Sind Sie im grünen Bereich, dann setzen Sie Ihre Energie sehr effizient ein. Sie haben derzeit keinen akuten Handlungsbedarf, denken Sie über weitere Verbesserungen nach...

STROM PRO BESCHÄFTIGTEM

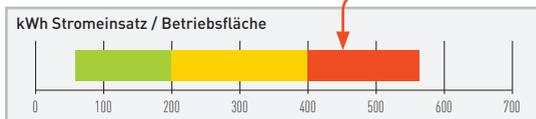
$$\frac{\text{Jährlicher Stromverbrauch in kWh}}{\text{Anzahl der Beschäftigten}}$$



Sind Sie im gelben Bereich, dann sind mit großer Wahrscheinlichkeit Einsparpotentiale vorhanden. Informieren Sie sich und planen Sie weitere Maßnahmen.

STROM PRO BETRIEBSFLÄCHE

$$\frac{\text{Jährlicher Stromverbrauch in kWh}}{\text{beheizte+gekühlte Betriebsfläche in m}^2}$$



Sind Sie im roten Bereich, dann sind in Ihrem Betrieb erhebliche Einsparungen möglich. Lokalisieren Sie sofort Ihre ineffizienten Verbraucher und setzen Sie konkrete Maßnahmen.

EXPERTENTIPPS FÜR FLEISCHER

Es zahlt sich immer aus, Energie zu sparen! Das Spektrum an Maßnahmen ist beinahe unerschöpflich und reicht von einfachen, kostengünstigen organisatorischen Optimierungen bis hin zu weitreichenden baulichen Veränderungen. Einige Maßnahmen können Sie selbst setzen oder veranlassen, andere sollten Sie mit einem externen Berater besprechen. In Fleischereien wird ein erheblicher Energieanteil für die Kühlung der Ware, sowohl bei der Produktion in Kühlräumen als auch beim Fleisch- und Wurstverkauf in der Kühltheke benötigt. Dazu eine Auswahl an Expertentipps, die häufig in Fleischereien umgesetzt werden:

Organisatorische Maßnahmen:

Der Wirkungsgrad, die Effizienz, aber auch die Lebensdauer von Kühlmöbel und Kälteanlagen werden durch organisatorische Maßnahmen erheblich erhöht.

Standortwahl des Kondensators:

Im Kühlkreislauf einer Kälteanlage wird im Verflüssiger kontinuierlich Wärme an die Umgebung abgegeben, damit das gasförmige Kältemittel wieder kondensiert. Die Effizienz der Kälteanlage wird durch den richtigen Standort des Kondensators erhöht.

Abwärmenutzung:

In Fleischereien werden aufgrund des hohen Kühlbedarfes permanent große Mengen an Abwärme an die Umgebung abgegeben. Gleichzeitig besteht aus produktionstechnischen Gründen ein hoher Bedarf an Warmwasser und Prozesswärme.

Kühlräume:

- *Kühlraumtür so kurz wie möglich öffnen*
- *Beleuchtung sofort wieder ausschalten*

Kühlmöbel:

- *Standort richtig wählen*
- *Beladung optimieren*
- *Abdecken außerhalb der Betriebszeiten*
- *Gute Belüftung*
- *Regelmäßige Reinigung der Verdampfer, Kühllamellen und Tauwasserrinnen*
- *Wartungsintervalle einhalten*

- *Niedrige Umgebungstemperatur*
- *Idealerweise außerhalb des Betriebes oder in kühlen Kellerräumen*
- *Geringe Staub- und Pollenbelastung*

- *Durch den Einsatz eines kombinierten Abwärmenutzungssystems mit Pufferspeichern kann die Abwärme daraus sowohl für die Warmwassererwärmung, die Frischwasserverwärmung, den Prozesswärmebedarf in der Produktion sowie die Heizung genutzt werden.*