

Energieeffizienz beim Essen und Trinken

Potenziale und Schlussfolgerungen aus dem Projekt GREENFOODS – Energieeffizienz und erneuerbare Energien in der Nahrungsmittel- und Getränkeherstellung

Die Anforderungen an Hersteller von Nahrungsmitteln und Getränken sind vielfältig: Die Kunden möchten besten Geschmack und hervorragende Qualität in ansprechender Verpackung zu einem angemessenen Preis, teils ergänzt durch Aspekte wie Regionalität, Herkunft der Zutaten aus biologischer Landwirtschaft oder aus fairem Handel. Dazu kommt die für den Kunden nicht unmittelbar sichtbare Einhaltung einer Reihe von produktionstechnischen und hygienischen Standards. Viele Unternehmen der Branche sehen die Beschäftigung mit ihrer Energiesituation noch nicht als Teil dieses Kerngeschäfts. Hält man sich jedoch vor Augen, dass die Energiekosten oft 15% oder mehr der Gesamtproduktionskosten ausmachen, und dass Maßnahmen zur Reduktion des Energieeinsatzes im Gegensatz zu Einsparungen bei den Rohstoffen oder den Mitarbeitern weder der Qualität des Endprodukts noch dem Betriebsklima schaden, verdient das Thema Energieeffizienz doch eine nähere Betrachtung.

EFFIZIENZPOTENZIALE WIRTSCHAFTLICH SINNVOLL HEBEN

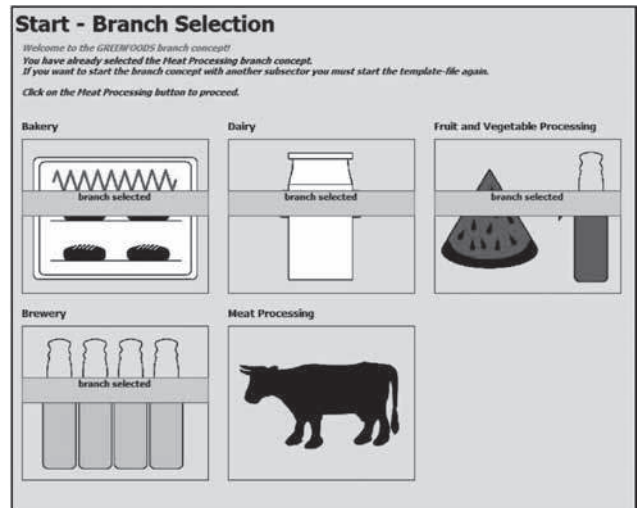
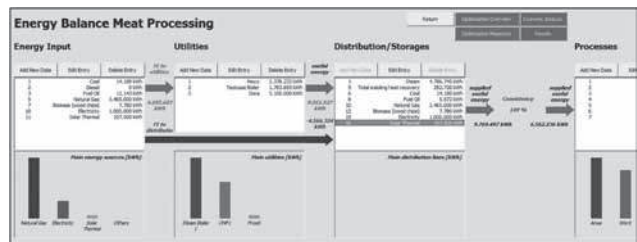
Je nach Ausgangssituation ist eine Verringerung des Energieeinsatzes um 10 bis 25% in sehr vielen Betrieben schon mit Maßnahmen möglich, die keine oder nur geringe Investitionen erfordern. Darüber hinaus gibt es eine Reihe von investiven Maßnahmen, die in vielen Fällen ökonomisch und ökologisch sinnvoll sind. Diese Potenziale wurden auch durch die über 200 Energieaudits bei Lebensmittel- und Getränkeherstellern bestätigt, die im Rahmen des EU-Projektes „GREENFOODS“ in Österreich sowie in fünf anderen EU-Ländern durchgeführt wurden.

Das Projekt, das durch das Programm *Intelligent Energy Europe* der Europäischen Union ko-finanziert wird, hat das Ziel, die Europäische Lebensmittel- und Getränkebranche auf dem Weg zu hoher Energieeffizienz und der Reduktion von fossilen Kohlendioxidemissionen zu unterstützen, als Beitrag zur Sicherung der globalen Wettbewerbsfähigkeit und der nachhaltigen Produktion in Europa, und zur Verbesserung der Energieversorgungssicherheit.

PRAXISTAUGLICHE WERKZEUGE FREI VERFÜGBAR

Aufbauend unter anderem auf den Audits wurden in den letzten zwei Jahren vom Projektteam unterschiedliche Werkzeuge erarbeitet, die auch andere Anwender aus der Branche auf diesem Weg unterstützen sollen.

Kernstück des so genannten „Branchenkonzepts“ ist ein auf Excel basierendes, einfach anzuwendendes Energieaudit-Tool mit branchenspezifischer Datenbank. Es beinhaltet Berechnungswerkzeuge für Energiebilanzen, Prozessoptimierung, Wärmerückgewinnung, effiziente Wärme- und Kälteversorgung sowie für die Integration erneuerbarer Energiequellen (Biomasse, Biogas, Solarthermie, Photovoltaik, Wärmepumpen) in die Produktionsprozesse. Die typischen Prozessschritte in Bäckereien, Molkereien, der Fleischverarbeitung, der Obst- und Gemüseverarbeitung sowie in Brauereien werden dabei besonders berücksichtigt.



Teil des GREENFOODS-Branchenkonzepts – ein Excel-Tool zur Erstellung von Energiebilanzen und Berechnung von Optimierungsmöglichkeiten.

Ergänzend zu den im Excel-Programm bereits integrierten Daten können Informationen zu relevanten Prozess- und Energieversorgungstechnologien für die Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie sowie Praxisbeispiele aus dem GREENFOODS WikiWeb abgerufen werden.

Das GREENFOODS-Branchenkonzept ist unter <http://www.green-foods.eu/greenfoods-branch-concept/> kostenlos verfügbar.



DREI TAGE GEBALLTES BRANCHEN-ENERGIEWISSEN

Ein auf die Branche zugeschnittener Kurs, der in drei Tagen essentielles Know-how zu smarten und grünen Technologien für die Nahrungs- und Getränkeherstellung kompakt und praxisnah vermittelt, die Teilnehmenden anhand von Beispielen in die Anwendung des Branchenkonzepts einführt und über verfügbare Finanzierungsmöglichkeiten informiert, wurde ebenfalls entwickelt. Die 25 Teilnehmenden des Pilotlehrgangs im März 2015 in Wien, der mit Unterstützung des Fachverbands Lebensmittelindustrie organisiert wurde, haben diesen sehr positiv bewertet.

Das Training richtet sich an Personen mit einschlägigen Vorkenntnissen, insbesondere Energieverantwortliche in der Lebensmittelproduktion, einschlägige Anbieter von Technologien und Energieberatung bzw. Energieaudits, die ihre Branchenkenntnisse erweitern möchten. Es ist so konzipiert, dass es sich auch sehr gut als Vertiefungsmodul für EUREM-Absolventen eignet.

Ein weiterer Termin ist für Herbst in Planung, Interessierte sind herzlich eingeladen, sich unter s.stamberger@energieinstitut.net unverbindlich zu melden. Weitere Informationen zu den Inhalten sowie auch die Unterlagen des ersten Kurses finden Sie unter <http://www.green-foods.eu/training/>.

ERFOLGSFAKTOREN FÜR ENERGIEEFFIZIENZ IM BETRIEB

Da Förderungen naturgemäß die Wirtschaftlichkeit von Investitionsvorhaben im Bereich Energieeffizienz oder Integration Erneuerbarer Energien positiv beeinflussen bzw. in manchen Fällen die Realisierung identifizierter Maßnahmen überhaupt erst ermöglichen und auch das Vorhandensein der passenden Finan-

zierung eine wesentliche Voraussetzung für die Umsetzung ist, nimmt das Projektteam auch bestehende Finanzierungs- und Förderungsmodelle unter die Lupe und erarbeitet Verbesserungsvorschläge.

Ergänzend dazu wird aktuell erhoben, welche über die technischen Eckdaten und wirtschaftlichen Kennzahlen hinausgehenden Faktoren bei der Investitionsentscheidung eine Rolle spielen, zB Innovationskraft des Unternehmens, rechtliche Rahmenbedingungen oder das Engagement von Einzelpersonen. Die Ergebnisse sollen dazu verwendet werden, die Umsetzung solcher Maßnahmen in Betrieben in Zukunft weiter zu verbessern.

Betriebe aus der Branche, aber auch BeraterInnen und andere Fachleute werden um ihre Mitwirkung gebeten. Den Online-Fragebogen in deutscher Sprache finden Sie unter <https://de.surveymonkey.com/s/3YVDFDM>.

EINLADUNG ZUM INTERNATIONALEN ERFHRUNGSAUSTAUSCH

Gelegenheit, mehr über die erwähnten Projektergebnisse zu erfahren und über Potenziale und Herausforderungen der europäischen Lebensmittel- und Getränkeindustrie im Bereich Energieeffizienz und Integration erneuerbarer Energien zu diskutieren, bietet die Konferenz "Steigerung der Energieeffizienz und Förderung erneuerbarer Energien in der Europäischen Lebensmittel- und Getränkeindustrie". Sie findet am 15. Juni 2015 zeitgleich mit der Prozesstechnologiemesse AACHEM in Frankfurt statt. (Details vgl. Kasten rechts).

Dort werden auch erfolgreiche Umsetzungsbeispiele von Unternehmen der Milch- und Fleischverarbeitung sowie Backwarenherstellung vorgestellt, die von Mitgliedern des GREENFOODS-Konsortiums beraten und unterstützt wurden.

Projektpartner in Österreich sind AEE – Institut für Nachhaltige Technologien (Projektkoordination), Bongfish, Energieinstitut der Wirtschaft, Österreichische Energieagentur, TU Graz sowie die WKÖ, kooperiert wird mit Organisationen aus Deutschland, Frankreich, Großbritannien, Polen und Spanien.





FAKTEN ZUR KONFERENZ

Titel: Increasing energy efficiency and promoting renewable energies in the European Food and Beverage industry

Ort: Frankfurter Messe, Frankfurt am Main, Deutschland
(Parallel zur AACHEMA – Weltforum und internationale Leitmesse der Prozessindustrie)

Datum: 15. Juni 2015 (13:00-17:00 h)

Sprache: Englisch

Zielgruppe: Die Konferenz richtet sich an Energiemanager und andere Ingenieure aus der Energietechnik, Energieberater, Hersteller und Anlagenbauer von Technologien für die Lebensmittel- und Getränkebranche sowie Branchenverbände, politische Entscheidungsträger und die interessierte Öffentlichkeit.

Programm, Informationen und Anmeldung:

<http://www.green-foods.eu/event-news/> ■ ■ ■



Co-funded by the Intelligent Energy Europe
Programme of the European Union



Mag. Sonja Starnberger MSc (EIW)
s.starnberger@energieinstitut.net