

GREEN FOODS Training

Graz, 16.-18. November 2015

Die Lebensmittel- und Getränkeherstellung ist in Europa der größte Produktionssektor gemessen an Umsatz, Wertschöpfung und Beschäftigung und weist den vierthöchsten Energieeinsatz auf. Eine Möglichkeit für diese wichtige Branche, ihre Wettbewerbsfähigkeit gegenüber der weltweiten Konkurrenz zu steigern, besteht in einer Verbesserung der Energieeffizienz, wodurch gleichzeitig Produktionskosten und Treibhausgasemissionen sinken.

Eine Verringerung des Energieeinsatzes um 10 bis 25 Prozent ist in sehr vielen Betrieben durch Maßnahmen möglich, die keine oder nur geringe Investitionen erfordern. Eine detaillierte Analyse des Status quo des Energieeinsatzes und eine Betrachtung innovativer, aber bereits branchenerprobter Lösungsoptionen helfen, diese – und oft noch höhere – Potenziale zu identifizieren.

Ziele des Trainings

- Sie erhalten in kompakter Form Informationen zu Optimierungsmöglichkeiten, die zu einer Verringerung des Energieeinsatzes und fossiler CO₂-Emissionen führen, angewendet bei den für die Branche relevantesten Bereichen, wie Prozesswärme (Kochen, Pasteurisierung, Verdampfung, Trocknen,...), Prozesskälte und Tiefkühlung, Prozessoptimierung, Wärmerückgewinnung und -integration, Druckluft sowie sinnvoller Einsatz erneuerbarer Energien.
- Sie lernen anhand konkreter Beispiele, Potenziale und Optionen für Prozess- und Systemoptimierung sowie die Einbindung erneuerbarer Energien mit Hilfe des GREENFOODS Branchenkonzepts und seiner Berechnungstools (frei verfügbar) zu ermitteln.
- Sie bekommen einen aktuellen Kurzüberblick zu branchenrelevanten Finanzierungs- und Fördermöglichkeiten.
- Betreffend die Listung im Register für EnergieauditorInnen für Audits nach § 9 EEEffG wurden dem GREENFOODS-Training vom BMFWF folgende Punktezahlen zugeordnet¹:
Gebäude: 2 Punkte | Prozesse: 5 Punkte | Transport: 1 Punkt

Zielgruppe

Werks- und Produktionsleiter, Betriebstechniker, Prozessingenieure und andere Ingenieure aus der Energietechnik, Energieberater sowie Hersteller und Anlagenbauer von Technologien für die Lebensmittel- und Getränkebranche. Thermodynamische Grundkenntnisse und Kenntnisse über Energie- und Massenbilanzen werden vorausgesetzt.

In Kooperation mit



Inhalte und Format

Das Training kombiniert **Fachvorträge von Experten mit Branchenerfahrung** zu den wesentlichen Themenbereichen mit der **Ausarbeitung eines praktischen Fallbeispiels** für diese Bereiche mithilfe des GREENFOODS Branchenkonzepts, das im Rahmen des EU-Projekts GREENFOODS entwickelt, getestet und bereits erfolgreich in der Praxis und bei Trainings eingesetzt wurde. Das dazugehörige Tool berücksichtigt speziell die typischen Prozesse in Bäckereien, Brauereien sowie in Fleisch, Milch und Obst oder Gemüse verarbeitenden Betrieben. Es ist kostenlos verfügbar, kann also von den Teilnehmern anschließend im eigenen Unternehmen verwendet werden.

Hauptthemen:

- Wichtige Schritte einer Energieanalyse / eines Energieaudits
- Beschreibung und Bewertung der relevanten Prozesse mit dem höchsten Heiz- und Kühlenergiebedarf
- Stand der Technik und innovative und effiziente verfügbare Technologien
- Bewertung des Ist-Standes des Energiebedarfs der Prozesse und des Versorgungssystems
- Prozess- und Systemoptimierung (Wärmeintegration in Prozesse und dazugehörige Anlagen)
- Stand der Technik und innovative Wärme-, Kälte- und Druckluftsysteme
- Ökonomische Bewertung identifizierter Einsparpotentiale
- Überblick zu verfügbaren Förderinstrumenten für einschlägige Investitionen

Ihre Vortragenden:

DI Christoph Brunner: Leiter des Bereichs „Industrielle Prozesse und Energiesysteme“ bei AEE INTEC (Gleisdorf) mit jahrelanger Erfahrung im Bereich Energieeffizienz und Integration Erneuerbarer Energieträger in der Lebensmittel- und Getränkebranche. Unter anderem entwickelte er das „Grüne Brauerei“-Konzept bis hin zur Umsetzung in der Gösser Brauerei (Effizienzmaßnahmen und Integration Solarthermie). Er ist eingetragener Energieauditor (Prozesse) sowie Vortragender an den Fachhochschulen Joanneum und Burgenland.

DI Jürgen Fluch: Mitarbeiter im Bereich „Industrielle Prozesse und Energiesysteme“ bei AEE INTEC (Gleisdorf) mit langjähriger Erfahrung in Energieaudits, Methodikentwicklung Energieeffizienz und Erneuerbaren Energieträgern in der Lebensmittel- und Getränkebranche. Er ist eingetragener Energieauditor (Prozesse) sowie Vortragender an den Fachhochschulen Joanneum und Burgenland.

DI Wolfgang Glatzl: Mitarbeiter im Bereich „Industrielle Prozesse und Energiesysteme“ bei AEE INTEC (Gleisdorf) mit Fokus Projekt GREENFOODS (Audits und Toolentwicklung).

Mag. Sonja Starnberger, MSc: Mitarbeiterin des Energieinstituts der Wirtschaft (Wien) mit jahrelanger Erfahrung in den Bereichen Energiemanagement, betriebliche Energieeffizienz und Förderung/Finanzierung von Energieeffizienzmaßnahmen. Sie ist Vortragende beim EUREM Lehrgang der WKÖ.

Termin, Ort & Organisatorisches

- **Termin:** 16. November 2015 (10-18 Uhr)
17. und 18. November 2015 (jeweils 9-17 Uhr)
- **Ort:** WIFI Steiermark
Körblergasse 111-113, A-8021 Graz

- **Teilnahmebeitrag:**

- Regulär EUR: 1.250 + 10% USt.
- Für Mitgliedsbetriebe der Lebensmittelindustrie oder des Lebensmittelgewerbes: EUR 950 + 10% USt.

Der Teilnahmebeitrag beinhaltet:

- Kursunterlagen (Kurzzusammenfassungen zur Vorbereitung und zum Nachschlagen, Foliensätze zu allen Vorträgen, Angaben zum Praxisbeispiel)
- Teilnahmezertifikat und - wenn gewünscht - Listung als GREENFOODS Experte/Expertin nach positiver Absolvierung des Trainings.
- Mittagessen und Pausengetränke an den drei Kurstagen

- **Sonstiges:**

Bitte bringen **Sie einen Laptop mit MS Office 2007 oder höher** mit. Sollte das nicht möglich sein, geben Sie dies bitte bei der Anmeldung bekannt und wir werden versuchen, ein Gerät für Sie zu organisieren.

- **Anmeldung:**

Die Teilnehmerzahl ist mit 25 beschränkt – bitte melden Sie sich bis **spätestens 25.10.2015** mit umseitigem Anmeldeformular² an!

Weitere Informationen:

- **Website:**

<http://www.green-foods.eu/training-austria/>

- **Ansprechpartner:**

Inhaltlich:
AEE INTEC
DI Jürgen Fluch

03112 5886-454
j.fluch@aee.at

Organisatorisch:
Energieinstitut der Wirtschaft
Mag. Sonja Starnberger
Mag. Mario Jandrokovic
01 343 343 050
office@energieinstitut.net

¹ Nähere Informationen zur Listung finden Sie auf den Webseiten des [BMFWF](#) oder der [Monitoringstelle](#). Wir weisen darauf hin, dass bei Vorlage von Bestätigungen mehrerer Kurse die Punkte nicht einfach addiert werden können.

² Sie können den Anmeldebogen [hier](#) auch als Word-Dokument herunterladen.

Anmeldung

GREENFOODS – Training in Graz, 16.-18.11.2015

Teilnehmer/Teilnehmerin

Name:

Telefon:

E-Mail:

Funktion im Unternehmen:

Unternehmen:

Homepage:

Rechnungsadresse:

UID-Nummer:

Mitglied Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie oder
Mitglied Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe:

ja/nein

Konditionen

Bitte senden Sie das ausgefüllte Anmeldeformular an office@energieinstitut.net.

Nach erfolgter Anmeldung wird Ihnen eine Rechnung über die Teilnahmegebühr übermittelt, diese ist per Banküberweisung zu begleichen. Mit dem Zahlungseingang auf unserem Bankkonto ist Ihre Anmeldung fix.

Für Stornierungen, die bis 30 Kalendertage vor dem Termin eintreffen, werden keine Gebühren verlangt. Für Stornierungen die bis 14 Kalendertage vor dem Termin eintreffen, berechnen wir 50 %, ab 14 Kalendertagen vor dem Termin 100 % der Teilnahmegebühr bzw. wird die Teilnahmegebühr in voller Höhe für einen eventuellen Folgetermin angerechnet. Die Entsendung eines Ersatzteilnehmers aus dem Unternehmen ist möglich.

Für den Fall, dass nicht genügend Anmeldungen erfolgen, behalten wir uns das Recht vor, die Schulung bis zwei Wochen vor dem angekündigten Termin abzusagen. Bereits eingelangte Teilnahmegebühren werden rückerstattet.

Ort, Datum

Unterschrift