

## Greenfoods-Energieausbildung

# Erfolgsrezepte für klimafreundliche Lebensmittelproduktion

Zu den Erfolgsrezepten eines Lebensmittelbetriebes wie Zutaten, Herstellungsverfahren, Geschmack, Aussehen und Qualität des Produktes gesellen sich zunehmend auch das Wissen zu Effizienz und Nachhaltigkeit der Energieversorgung.

## Low-Hanging Fruits

Das Potenzial für Klimaschutz und nachhaltige Kostensenkung in der Lebensmittel- und Getränkebranche ist groß. Je nach Ausgangssituation ist eine Verringerung des Energiebedarfs um 10 bis 25 Prozent in vielen Betrieben schon durch Maßnahmen möglich, die – bei hoher Rentabilität – kaum finanzielle Mittel erfordern. Sogenannte Low-Hanging Fruits wie die Umstellung der Beleuchtung auf LED oder regelmäßige Ortung und Behebung von Leckagen in Druckluftsystemen sind bereits bekannt.

## Flexible Steuerung des Energieverbrauchs wird wichtiger

Jetzt geht es darum, Produktionsprozesse zu optimieren und mögliche Wärmerückgewinnungen zu integrieren. Der verbleibende Energiebedarf kann über erneuerbare Energien abgedeckt werden. Investitionen darin sind ökonomisch und ökologisch sinnvoll. So lassen immer mehr Unternehmen aus der Branche die Sonne für sich arbeiten und decken einen Teil des Wärme- oder Strombedarfs mittels Solarthermie- oder Photovoltaikanlagen. Es gilt volatil verfügbare erneuerbare Energiequellen bestmöglich zu nutzen und mit anderen Technologien wie Wärmepumpen zu kombinieren. Dafür gewinnen Lösungen an Bedeutung, die eine flexiblere Steuerung



Frank J. Hess, Locker-Geschäftsführer & Jürgen Fluch, AEE INTEC mit Greenfoods-Zertifikat

von Energieverbräuchen oder eine aktive Einbindung vorhandener Wärme- und Kältespeicher wie Heißwassertanks, Kühllhäuser oder Teile der Gebäudehülle im Betrieb, ermöglichen.

## Energiespar-Rezepte stehen zur Verfügung

Energiespar-Rezepte oder anders gesagt, Informationen über innovative und praxiserprobte Lösungen, stehen zur Verfügung, und Erfahrungen werden aktiv ausgetauscht – wie unlängst beim GREENFOODS-Training ([Link](#)) in Salzburg. Frank J. Hess, Geschäftsleiter der A. Locker Konfekt Ges.m.b.H berichtet: „Das Training war höchst interessant und für mich sehr lehrreich. Besonders gut haben mir die Gruppenarbeiten gefallen, bei denen wir selbst Systeme und Potenziale berechnet haben. Dies hat sowohl die Komplexität aber auch die Lösungswege gut veranschaulicht. Ich hätte das Training schon vor 10 Jahren brauchen können.“

## Basis für Energieeffizienzmaßnahmen ist der aktuelle Status

Jürgen Fluch, Bereichsleiter bei AEE – Institut für Nachhaltige Technologien und GREENFOODS-Trainer: „Die Basis für technisch und wirtschaftlich optimierte Lösungen zur effizienten und nachhaltigen Energieversorgung ist das Wissen über den aktuellen Status. Ein umfassendes Energieaudit liefert eine fundierte Bewertung der entwickelten Konzepte als Grundlage für eine Investitionsentscheidung.“ Deshalb kombiniert das Ausbildungsprogramm Fachvorträge und die Anwendung des Erlernten anhand eines einfachen praktischen Fallbeispiels mit direkter Umlegbarkeit in Industriebetrieben. Das dazugehörige Branchenkonzept (Tool und Wikiweb) berücksichtigt speziell die branchentypischen Prozesse mit Wärme- und Kältebedarf und deren Versorgung im Temperaturbereich von 400 bis minus 25 Grad Celsius.

## GREENFOODS-Kurs lässt Betriebe bei Energieeffizienz nicht allein

Ein Überblick zu branchenrelevanten Finanzierungs- und Fördermöglichkeiten rundet den vom Energieinstitut der Wirtschaft ([Link](#)) und von AEE INTEC ([Link](#)) gemeinsam mit umwelt service salzburg ([Link](#)) organisierten Kurs ab. Geförderte Beratungen zu Energie-, Umwelt- und Nachhaltigkeitsthemen erlauben es auch kleineren Betrieben, sich unbürokratisch zusätzliche Expertise für das Aufspüren und Planen geeigneter Maßnahmen ins Haus zu holen. Für die Umsetzung stehen Investitionsförderungen zur Verfügung. Zudem gibt es Energiedienstleister, so genannte Contractoren, die bei gewissen größeren Projekten (z.B. PV- oder Solarthermie-Anlagen, Wärmeversorgung von Gebäuden) neben der Verantwortung für technische Planung, Umsetzung und für den laufenden Anlagenbetrieb auch die Anfangsinvestition vorfinanzieren. Die Betriebe stehen bei diesen Herausforderungen nicht allein da. Mit Hilfe des breit gefächerten Unterstützungsangebots, das wir in Österreich haben, kann sich jedes Unternehmen aus den Grundzutaten das individuell geeignete Rezept für den Nachhaltigkeitserfolg zusammenstellen. ●

### Links:

- [AEE INTEC](#)
- [Energieinstitut der Wirtschaft](#)
- [umwelt service salzburg](#)
- [Klimaaktiv Wegweiser zu Bundes- und Landesförderungen](#)
- [Förderung für Energiemanagement in KMU](#)
- [Business4Climate](#)



**Mag. Sonja Starnberger MSc (EIW)**

[s.starnberger@energieinstitut.net](mailto:s.starnberger@energieinstitut.net)



Fotos: EIW (3)

