

Lebensmittelhersteller lassen Druck ab – und schonen die Umwelt

Lübeck, 13.01.2009

Studierende der Fachhochschule Lübeck analysieren das Energiemanagement von lebensmittelverarbeitenden Betrieben und helfen bei der CO₂ Reduktion

Dr. Roland Hamelmann, Projektkoordinator bei der Fachhochschule Lübeck (FHL), fasst die Ergebnisse der Energieanalyse anschaulich zusammen: „Mit der Summe, die in den sechs von uns untersuchten Betrieben in Sachen Energiekosten insgesamt pro Jahr eingespart werden könnte, wären mehr als 100 Einfamilienhäuser bequem mit Strom und Wärme zu versorgen. In CO₂ Emmissionen umgerechnet entspricht dies immerhin dem Ausstoß von rund 570 PKW mit durchschnittlicher Jahresleistung, ganze 1.500 Tonnen CO₂“.

Dreh- und Angelpunkt für das anderthalb Jahre dauernde Projekt „Energiemanagement in der Lebensmittelwirtschaft“, welches nun mit dem Abschlussbericht aufwartet, ist die Plattform des norddeutschen Ernährungsnetzwerkes foodRegio. Die Lebensmittelunternehmen, die sich hier in Form von themenabhängigen Arbeitsgruppen firmenübergreifend treffen, regten das Projekt an, die Fachhochschule Lübeck setzte es unter Leitung von Prof. Müller-Menzel und Dr. Hamelmann um: Kosten sparen und den CO₂ Ausstoß reduzieren durch das Legen der Basis für ein integriertes Managementsystem, welches die Faktoren Energie, Kosten und Umwelt berücksichtigt.

Mit sechs teilnehmenden Unternehmen war die kritische Masse erreicht: J. G. Niederegger GmbH & Co. KG, H. & J. Brüggel KG, Nordgetreide GmbH & Co. KG, HAWESTA Feinkost Hans

Wirtschaftsförderung Lübeck GmbH · Falkenstraße 11 · D-23564 Lübeck
Telefon 04 51 / 7 06 55-0 · Telefax 0451 / 7 06 55-20
E-mail info@luebeck.org · Internet <http://www.luebeck.org>

Westphal GmbH & Co. KG, CP Kelco Germany GmbH und die Konditorei Junge GmbH & Co. KGaA ließen die Experten der Fachhochschule ‚in ihre Töpfe gucken‘.

Die acht wissenschaftlichen Mitarbeiter und Studenten, welche mit den Untersuchungen vor Ort betraut waren, stellten auffällige Parallelen im Vergleich der Einzeluntersuchungen fest: Die Druckluft- und Dampferzeugung, zum Beispiel für die Verpackungsmaschinen oder zur Sterilisierung der Produkte, weist bei fast allen untersuchten Unternehmen wesentliches Einsparpotential auf. Realisiert werden kann dies u.a. durch Absenken des Druckniveaus auf den jeweiligen Mindestdruck.

Die Firma Niederegger hat die Analyseergebnisse bereits in die Praxis umgesetzt. So wurde die Druckluftstation um eine Bandsteuerung erweitert, so dass die Anlagen immer im optimalen Druckbereich fahren. Betriebsleiter Dr. Carsten Mahn bewertet den Einsatz positiv: „Mit einem relativ geringem Einsatz von Investitionskapital konnten wir die Wirtschaftlichkeit der Anlagen erhöhen. Betriebskosten zu sparen, und dies noch mit einem aktiven Beitrag zur CO₂ Senkung zu verbinden, ist eine äußerst lohnenswerte Investition in unsere Zukunft.“

Weitere Energieeinsparpotentiale, die durchschnittlich rund 5% betragen, liegen in der Umnutzung von Abwärme. So fällt beim Cerealienhersteller Brügggen eine hohe Menge an Abwärme in Röstungsprozessen an, diese kann mittels eines Wärmetauschers beispielsweise für Trocknungsprozesse genutzt werden. Jährlich kann der Betrieb so rund 100.000 m³ Erdgas umnutzen. Geschäftsführer Hanno Brügggen ist überzeugt, dass die aus der Energieanalyse hervorgegangenen Ergebnisse äußerst hilfreich sind. Dies besonders vor dem Hintergrund der langfristig steigenden Energiepreise, die ihrerseits die Produktionskosten und letztlich die Wettbewerbsfähigkeit beeinflussen. „Im Alleingang

Wirtschaftsförderung Lübeck GmbH · Falkenstraße 11 · D-23564 Lübeck
Telefon 04 51 / 7 06 55-0 · Telefax 0451 / 7 06 55-20
E-mail info@luebeck.org · Internet <http://www.luebeck.org>

hätten wir dieses Projekt schwerlich angehen können, im Verbund jedoch mit weiteren Unternehmen aus der Ernährungsbranche unter dem Dach des Branchennetzwerks foodRegio ergab sich die Möglichkeit einer effektiven Zusammenarbeit mit der Fachhochschule“, so Brüggem.

In der Untersuchung wurde nur das Fundament gelegt, die Umsetzung der Ergebnisse und die weiterführende Begleitung der Unternehmen sollen durch ein sich anschließendes Projekt erfolgen. „Wir möchten den effizienten Umgang mit Energie in der Prozesstechnik weiter vorantreiben. Deshalb laden wir interessierte Unternehmer gern ein, sich bei uns über die Möglichkeiten zu informieren“, erklärt Dr. Hamelmann.

+ + + Service + + +

foodRegio ist eine Initiative von schleswig-holsteinischen Unternehmen und Einrichtungen der Ernährungswirtschaft - ausgehend von der Region Lübeck. Unser Ziel ist es, der Ernährungswirtschaft im Norden durch gemeinsame Projekte einen wirklichen Mehrwert zu bieten.

Wer sich für die foodRegio entscheidet, hat den Standort gefunden, an dem Unternehmen ihre Produktivität durch gemeinsame Projekte in den Bereichen Energiemanagement, Logistik, Maschinenbau, Personalentwicklung und Ausbildung oder Reststoffverwertung konsequent erhöhen.

Weitere Informationen unter: www.foodregio.de

Ansprechpartnerin:
Annett Rabe
Tel. 04 51 / 7 06 55-471
Fax 04 51 / 7 06 55-20
E-mail
rabe@luebeck.org