

Strategische Maßnahmen 2030

GMS Gourmet GmbH - Standort Wien

klimaaktiv Energieeffiziente Betriebe Projektpartner seit: **2017**



Quelle: GMS Gourmet/Michael Weinwurm

Energiepolitisches Statement

Eine intakte Natur ist Grundlage unseres Lebens, die wir für unsere Kinder und Enkelkinder bewahren müssen. Als heimisches Unternehmen und Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung in Österreich übernehmen wir Verantwortung und wollen Vorreiter bei der Nachhaltigkeit sein. Wir schützen unsere Umwelt, indem wir besonders sorgsam mit den begrenzten Ressourcen umgehen und machen es unseren Gästen leicht, klimafreundlich zu essen.

Schon seit langem gilt bei GOURMET der Ansatz der Öko-Effizienz. Jede Maßnahme wird hinsichtlich ihrer Wirtschaftlichkeit und Ökologie bewertet. Wir nutzen jede Möglichkeit, zur Verbesserung der Effizienz und der Umweltstandards und setzen uns ambitionierte Ziele auf Basis von Zahlen und Fakten. Mit der Errichtung von Photovoltaikanlagen für den Eigenverbrauch auf den Dächern unserer Frischküchen ist ein wichtiger Meilenstein gelungen, die fossilen Energieträger im Unternehmen weiter zu verringern.

Umgesetzte Effizienzmaßnahmen im Unternehmen

GMS Gourmet hat bereits zahlreiche Maßnahmen im Unternehmen umgesetzt:

Tabelle 1: Umgesetzte Maßnahmen

Maßnahmen	Jahr	Einsparungspotential (kWh/a)
Reduktion der Abtauphasen bei den Schockeranlagen auf ein Minimum (von 6 Mal auf 1 Mal)	2015	704.700 kWh
Rückspülfilter: Wärmerückgewinnung Autoklaven	2015	149.800 kWh
Gleitende Kaltwasser-Vorlauftemperatur, Klimakälte	2015	19.800 kWh
Ölkühler: Normal- und Tiefkälte, Schockeranlage: Abwärme zum Zuheizen nützen	2016	251.000 kWh
Verbesserung der Rückkühlsituation (Frischlufft)	2016	71.100 kWh
Umstellung auf drehzahlgeregelten Kompressor mit Wärmerückgewinnung	2016	125.200 kWh
Economizer für Warmwasserbereitung, Nutzung der Gasbrenner-Abwärme	2017	688.400 kWh
Tausch Schwarzeschirrspüle mit Wärmerückgewinnung	2017	230.000 kWh
Wärmerückgewinnung: Heißgas-Schockeranlagen, Normal- und Tiefkälte für Lüftungen im Dachgeschoß	2018	770.000 kWh
Tausch Kistenspülanlage mit Wärmerückgewinnung	2018	341.000 kWh
Nutzung von Heißgas-Schockeranlagen: Normal- und Tiefkälte zum Zuheizen	2019	214.000 kWh

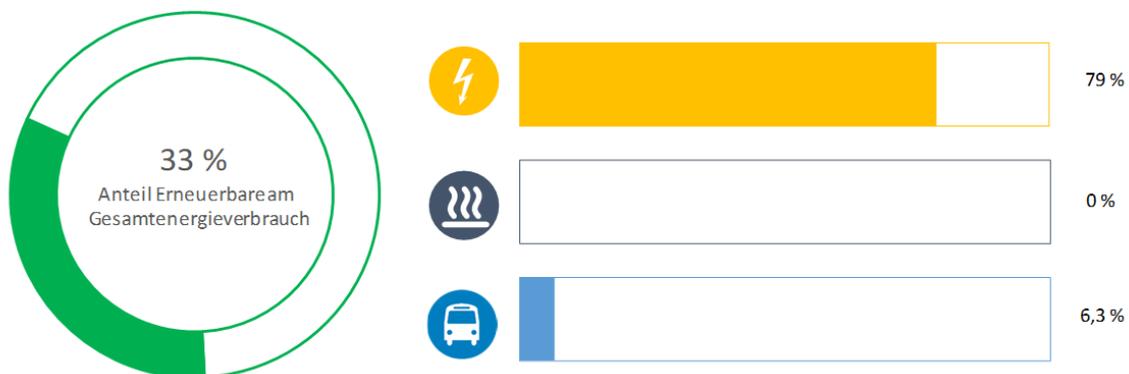
Maßnahmen	Jahr	Einsparungspotential (kWh/a)
Optimierung der Wärmerückgewinnung Druckluft: Pufferung der Energie außerhalb Produktion	2020	70.000 kWh
Änderung Kondensationsdruck und Temperatur der Kältemaschinen	2020	214.000 kWh
Reduktion Volumenströme: Lüftungsanlagen Produktion	2020	536.000 kWh
Inbetriebnahme Photovoltaikanlage mit 486 kWp	2021	480.000 kWh

Bisher bei klimaaktiv eingereichte und ausgezeichnete Maßnahmen

Rauchgaswärmetauscher und -absperklappen (850.000 kWh/a) wurden eingesetzt.

Anteil Erneuerbare am Gesamtenergieverbrauch

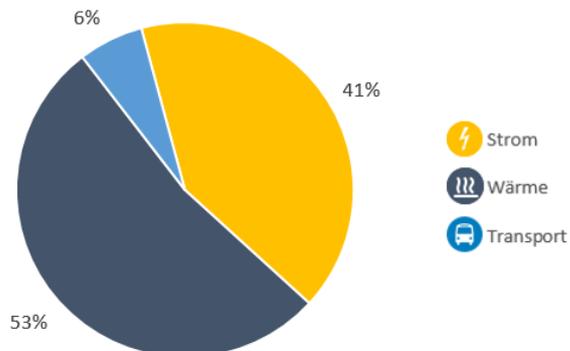
Abbildung 1: Anteil Erneuerbare am Gesamtenergieverbrauch



Quelle: Darstellung Österreichische Energieagentur

Anteile Strom, Wärme und Transport am Gesamtenergieverbrauch

Abbildung 2: Anteile Strom, Wärme und Transport am Gesamtenergieverbrauch



Quelle: Darstellung Österreichische Energieagentur

Meilensteine bis 2030

- Bau neuer Photovoltaikanlagen
- Ausbau der E-Mobilität
- Tausch der Kälteanlagen
- Umstellung auf 100 % Strom aus Österreich
- Kompensation von Gas mittels neuer Technologien (Roadmap Dekarbonisierung in Erarbeitung)



Kontakt

GMS Gourmet GmbH
Mag. (FH) Stefan Prantl
Stefan.prantl@gourmet.at