

PROJEKTPARTNER

WOJNAR'S WIENER LECKERBISSEN DELIKATESSENERZEUGUNG GMBH

WIEN

Wärmerückgewinnung



UNTERNEHMENSPROFIL

Wojnar's ist Österreichs Marktführer bei frischen Feinkostprodukten im Kühlregal. Was wir machen, machen wir einzigartig gut. Unsere Spezialitäten sind Salate, Brotaufstriche, Convenience-Produkte und frische Snacks. Und immer nach den neuesten Ernährungs- und Konsumtrends weiterentwickelt.

Als österreichischer Familienbetrieb ist es uns besonders wichtig die österreichische Wertschöpfung möglichst groß zu halten. So sichern wir Arbeitsplätze. Unser eingeschworenes Team besteht aus großteils langjährigen MitarbeiterInnen mit hohem Fachwissen und großer persönlicher Kompetenz.

Seit 2005 produziert der Familienbetrieb Wojnar auch in höchster Bio-Qualität, auf Basis österreichischer Sojabohnen.

STELLENWERT DER ENERGIEEFFIZIENZ

Das Thema Energieeffizienz gewinnt im Unternehmen einen immer höheren Stellenwert. Seit 2011 werden regelmäßig Energie-Effizienz-Maßnahmen umgesetzt. Anfangs wurden Beleuchtungsoptimierungen (LED) in den Jahren 2011, 2014 und 2015 realisiert. Zurzeit liegt der Fokus auf Wärmerückgewinnungsprojekten.

Diese erzielen mit einem überschaubaren Aufwand eine sehr effiziente Wirkung. Zwei WRG-Projekte davon wurden bereits erfolgreich umgesetzt - 2014 (eine WRG Abwasser) und 2015 (eine WRG Kälte). Für die nächsten Jahre sind noch zwei weitere WRG-Projekte (Kälte) geplant.



ENERGIEKENNZAHLEN - SPEZIFISCHER ENERGIEVERBRAUCH

- Maßgebliche Kennzahl ist der Energieverbrauch je Output-Einheit (das sind kWh pro kg produzierter Menge)
- Die produzierten Mengen sind in den letzten 5 Jahren um ca. 13,8 % gestiegen; der Energieverbrauch ist im selben Zeitraum um ca. 22,6 % gestiegen. Dies liegt u.a. an einem Wandel in der Herstellungsmethode. Weg von der Kaltabfüllung hin zur Heißabfüllung plus Schockkühlung. Das ist zwar gut für die Haltbarkeit der Produkte (geringere Abschriften, weniger Verderb) aber es beeinflusst die Energiebilanz des Unternehmens negativ.
- Dieser Entwicklung wird durch eine konsequente Energiepolitik entgegengesteuert.

WÄRMERÜCKGEWINNUNG

Vor Einführung der Maßnahme

Die Frischluft wurde von außen über Dach angesaugt und über die Lüftungsanlage gekühlt oder beheizt, den Produktionsanforderungen entsprechend aufbereitet und dem Produktionsraum zugeführt.

Die Abluft wurde aus dem Produktionsraum abgesaugt und über Dach als Fortluft abgeführt.



Beschreibung der Maßnahme

Weniger Energieverbrauch durch Wärmerückgewinnung

Durch die Wärmerückgewinnung wird die Fortluft mit der Frischluft in einem Tauschersystem vorgewärmt. Dadurch muss weniger Energie über das Kälte bzw. Wärmeregister zugeführt werden um die Temperatur im Produktionsraum konstant zu halten.

ERGEBNISSE

Energieeinsparung:	186.600 kWh/a
Kosteneinsparung:	14.900 EUR/a
Einmalige Investition:	40.700 EUR
Jahr der Realisierung:	2015



KONTAKT

Wojnar's Leckerbissen Delikatessenerzeugung GmbH

Mag. Norbert Steinhäusler

Laxenburgerstraße 250

1230 Wien

Tel.: ++43 1 8158505 47

E-Mail: finanz@wojnar.at