

PROJEKTPARTNER

METZGEREI SENNINGER GMBH

SAALBACH

Verringerung der Bereitstellungsverluste bei der Dampferzeugung



UNTERNEHMENSPROFIL

Die Metzgerei Senninger mit Sitz in Saalbach wurde im Jahr 2011 von der Wiesbauer-Gruppe übernommen. Der Fleischverarbeitungsbetrieb ist Würstelspezialist.

Um die ambitionierten Umsatzziele auch in Zukunft erfüllen zu können, erfolgten Investitionen im Sommer und Herbst 2015 und eine bauliche Erweiterung im Bereich der Produktion. Der Experte für die Erzeugung von Würstel-Spezialitäten setzte im Jahr 2016 mit 35 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern 8 Mio. Euro um.

STELLENWERT DER ENERGIEEFFIZIENZ

Um konkurrenzfähig zu bleiben setzt Wiesbauer auf energieeffiziente Energiebereitstellung und -nutzung. Dies liefert nicht nur einen wichtigen Beitrag für den Umweltschutz, sondern schafft wirtschaftliche Vorteile. Trotz Erhöhung der Absatzmengen und der dafür nötigen Betriebsweiterungen setzt sich Wiesbauer das Ziel seinen Gesamtenergieverbrauch kontinuierlich zu senken.

Im Zuge der Vergrößerung der Betriebsanlage durch den Zu- und Umbau von Produktions- und Lagerhallen wurde bereits bei der Konzeptionierung ein Fokus auf energieoptimiertes Bauen gelegt.



HEIßWASSER- UND DAMPFSYSTEME

Vor Einführung der Maßnahme

Die Firma Senninger benötigt für die Produktion von Wurstwaren Dampf mit 184°C und 9,5 bar. Für die Dampferzeugung ist ein LOOS Bosch Group U-MB 2020 im Einsatz. Dieser kann bei einem maximalen Druck von 10 bar bis zu 1.800 kg/h Dampf mit max. 184°C erzeugen. Der Lebensmittelbetrieb beheizte die Brat- und Kochschränke für die Produktion mit Dampf. Für die Erwärmung des Warmwassers und die Beheizung der Büro- und Sozialräume wurde ebenfalls die Dampfanlage benutzt. Bis Juli 2016 war der Gaskessel täglich 12 Stunden in Betrieb, unabhängig von den tatsächlichen Produktions- und Betriebszeiten.

Beschreibung der Maßnahme

Anpassung der Betriebszeiten

Bis Juli 2016 wich die tatsächliche Produktionszeit von den Betriebszeiten des Dampfkessels massiv ab. Um die Bereitstellungsverluste des Dampfkessels zu verringern wurden die Betriebs- an die Produktionszeiten, für die Brat- und Kochschränke, angepasst. Nun ist der Dampfkessel von 04:30 bis 13:30 in Betrieb, um für die Produktion zeitgerecht Dampf mit 6,2 bar und 160°C zu liefern. Der Gaskessel läuft von Montag-Freitag statt 12 h nur 8,5 h täglich. Außerhalb der Produktionszeiten ist nun eine Gas-therme für die Warmwasser Versorgung zur Reinigung und Gebäudebeheizung in Betrieb.

Der Einsparungseffekt ist anhand der Energiekostenrechnung ersichtlich. Für die Berechnung der Einsparung wurden die Erdgasverbräuche VOR der Maßnahmensetzung mit dem Verbrauch NACH der Maßnahmensetzung verglichen.

ERGEBNISSE

Energieeinsparung:	83.200 kWh/a
Kosteneinsparung:	n.a. EUR/a
Einmalige Investition:	n.a. EUR
Jahr der Realisierung:	2016



KONTAKT

Metzgerei Senninger GmbH

Wolfgang Horngacher

Vorderglemm 717

5753 Saalbach

Tel.: +43 664 39 30 525

E-Mail: w.horngacher@senninger-metzgerei.at