

Projektpartner

Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH (Sitzenberg-Reidling)

Industriewärmepumpe zur effizienten Prozesswärmeversorgung



Unternehmensprofil

Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH überzeugt seit 83 Jahren Unternehmen in der Gastronomie durch hochqualitative Produkte. Der Gastro-Spezialist vertreibt über 1.600 Artikel wobei der Fokus auf Fleischwaren liegt. Wiesbauer Gourmet setzt vor allem auf Produkte aus Österreich und hat Fleisch-

spezialitäten aus der ganzen Welt im Programm. Dabei erwirtschaftete das Unternehmen 2017 einen Umsatz von 63 Mio. Euro mit 150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Als verlässlicher Partner für Fleischspezialitäten wurde der Betrieb am Standort in Sitzenberg-Reidling kontinuierlich ausgebaut.

Stellenwert der Energieeffizienz

Die Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH zielt darauf ab als Vorzeigebetrieb insbesondere im Bereich der Energieeffizienz und der erneuerbaren Energien einen Teil zur Energiewende beizutragen. Die gesetzten Maßnahmen sollen andere Betriebe motivieren sich mit dem Thema Nachhaltigkeit und Klimaschutz auseinander zu setzen. Die Wiesbauer will seine Vorreiterrolle im Bereich Energie und Umwelt ausbauen und arbeitet deshalb aktiv in Forschungsprojekten für Energiesysteme der Zukunft mit.

Heizung/Lüftung/Klimatisierung (HLK)

Vor Einführung der Maßnahme

Seit März 2016 produziert Wiesbauer Gourmet Sous-vide Produkte, das sind bei niedriger Temperatur gegarte Fleischwaren. Diese benötigen Prozesstemperaturen bis 100°C. Zu Beginn wurde der Batch-Prozess elektrisch beheizt. Aufgrund der laufenden Produktionssteigerung der Sous-vide Garanlagen stieg der Stromverbrauch.

Beschreibung der Maßnahme

Nutzung der Abwärme aus der Kältemaschine

Um den Strombedarf der ursprünglichen Elektroheizung für die Sous-vide Produktion zu reduzieren ist seit 2017 eine 206kWth Industrierärmepumpe in Betrieb. Damit diese einen hohen Wirkungsgrad (COP 3,24) aufweist, wird der Vorlauf über die Abwärme der Kältemaschine temperiert. Die Nutzung der Abwärme aus der Kältemaschine erzeugt einerseits einen Wärmegewinn andererseits wird durch das Abführen des Abfallproduktes Wärme, die Effizienz der Kältemaschine erhöht. Je nach Außentemperatur, beträgt die Abwärme aus der Kältemaschine um die 40°C. Mit dieser Vorlauftemperatur kann die Wärmepumpe rund 100°C bei einem COP von 3,24 bereitstellen.



Ergebnisse	
Energieeinsparung:	587.100 kWh/a
Kosteneinsparung:	nicht öffentlich EUR/a
Einmalige Investition:	nicht öffentlich EUR
Jahr der Realisierung:	2017
Umweltförderung Inland:	erhalten

Druckluftsysteme

Vor Einführung der Maßnahme

Um eine effiziente Bereitstellung der Druckluftversorgung zu ermöglichen soll ein Drehzahl geregelter Kompressor installiert werden. Im Vergleich zur fixierten Drehzahlregelung benötigt die variable Regelung weniger Strom.

Beschreibung der Maßnahme

Optimierung Druckluftversorgung

Durch ein drehzahlgeregeltes Antriebssystem ist die Auslastung in unterschiedlichen Lastenbereichen maximal und spart dadurch Energie.

Dadurch wird ein verbessertes Teillastverhalten erreicht. Vor allem die Druckluftversorgung wird oft im Teillastbereich eingesetzt. Für die Berechnung der Einsparung wurden Verbrauchsmessungen mit dem bestehenden Kompressor durchgeführt. Die Ergebnisse wurden mit dem Einsparpotential des neuen Kompressors verglichen.



Ergebnisse	
Energieeinsparung:	39.600 kWh/a
Kosteneinsparung:	nicht öffentlich EUR/a
Einmalige Investition:	nicht öffentlich EUR
Jahr der Realisierung:	2017
Umweltförderung Inland:	erhalten



kleinkraft

Kontakt

Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH
Reinhard Teufner
Wiesbauer Straße 1
3454 Sitzenberg-Reidling
Tel.: +43 (0) 664 531 96 80
E-Mail: reinhard.teufner@wiesbauer-gourmet.at
Web: www.wiesbauer-gourmet.at

Beratung

kleinkraft OG
DI Magdalena Teufner-Kabas
Turnergasse 27/5
1150 Wien
Tel+43 (0) 6603622726
E-Mail: magdalena.teufner@kleinkraft.co.at
Web: www.kleinkraft.co.at