

## PROJEKTPARTNER

# WIESBAUER GOURMET GASTRO GMBH

## REIDLING

### Optimierung der Wärmerückgewinnung



#### UNTERNEHMENSPROFIL

Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH überzeugt seit 83 Jahren Gastro-unternehmen 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 Fleischspezialitäten aus der ganzen Welt im Programm.

Dabei erwirtschaftete das Unternehmen 2016 einen Umsatz von 60 Mio. Euro mit 150 Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen. Als verlässlicher Partner für Fleischspezialitäten wurde der Betrieb am Standort in Sitzenberg-Reidling kontinuierlich ausgebaut und erweitert.

#### 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 und effiziente Lagerlogistik gelegt.



## WÄRMERÜCKGEWINNUNG

### Vor Einführung der Maßnahme

Die gesamte Wärmeversorgung der bestehenden Betriebsanlage erfolgte über die nahegelegene Biogasanlage. Eine Übergabestation mit 300 kW verbindet den Betrieb mit dem Nahwärmeversorger. Die Kältemaschine, Verdampferabtauung, Entfeuchtung und Unterfrier-schutz wurden mit elektrischer Energie versorgt.

### Beschreibung der Maßnahme

#### Abwärmenutzung

Die installierten Kältemaschinen für den Kühl- und Tiefkühlbereich erzeugen Abwärme durch das Verdichten des Arbeitsmittels. Die aus dem Kompressionsprozess entstehende Wärme wird nun zur Erwärmung von Warmwasser genutzt.

Zusätzlich wurde im Kältekreis der Schraubenverdichteranlage, ein Enthitzer und ein Wärmerückgewinnungskondensator in Plattenwärmetauscher Bauweise in Serie eingebaut. Dabei wird im Enthitzer das überhitzte Druckgas abgekühlt, und im nachgeschalteten Wärmerückgewinnungskondensator verflüssigt. Die Wärmerückgewinnung ist somit für zwei Temperaturniveaus ausgelegt. Analog zu den Wärmeströmen aus den Kältemaschinen gibt es zwei Pufferspeichersysteme mit jeweils einem niedrigen und höheren Temperaturbereich. Bei der Planung wurde ein besonderes Augenmerk auf die Verbraucher im niedrigen Temperaturbereich gelegt. Oft gibt es wenig Bedarf an Niedrigtemperatur Abwärme, wodurch die Effizienz von Wärmerückgewinnungssystemen leidet. Im Kühl- und vor allem Tiefkühlbereich gibt es jedoch viele Verbraucher, welche mit dieser gespeist werden können.

Trotz des weiteren Ausbaus der Produktion 2016 wurde der Fernwärmeverbrauch im Vergleich zu 2014 um rund 40 % reduziert.

### ERGEBNISSE

Energieeinsparung:	895.700 kWh/a
Kosteneinsparung:	n.a. EUR/a
Einmalige Investition:	n.a. EUR
Jahr der Realisierung:	2015



### KONTAKT

#### Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH

Reinhard Teufner

Wiesbauer Straße 1

3454 Reidling

Tel.: +43 664 531 9680

E-Mail: reinhard.teufner@wiesbauer-gourmet.at