

PROJEKTPARTNER

GMS GOURMET GMBH

WIEN

Abwärmenutzung Dampfkesselanlage



UNTERNEHMENSPROFIL

Die GMS GOURMET GmbH hat sich als Österreichs Marktführer bei Menü-, Catering- und Gastronomieservices ganz dem Thema Essen und Genuss verschrieben. Rund 1.200 engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten täglich dafür, die Erwartungen der Kunden zu übertreffen und Gutes noch besser zu machen.

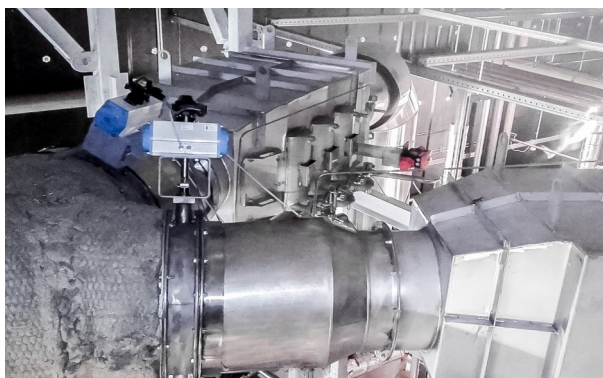
Das Team von GOURMET kocht für Kindergärten, Schulen, Unternehmen, Senioreneinrichtungen, Essen auf Rädern, den Einzelhandel sowie für Gäste bei Events und führt Top-Gastronomiebetriebe.

Als österreichisches Unternehmen legt GOURMET besonderen Wert auf hochwertige österreichische Zutaten, Regionalität und Saisonalität, Nachhaltigkeit und Familienfreundlichkeit. In einer Kooperation mit dem WWF setzt sich GOURMET besonders für eine klimafreundliche Ernährung ein. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG.

STELLENWERT DER ENERGIEEFFIZIENZ

GOURMET geht sorgsam mit den natürlichen Ressourcen der Erde um. Eigene Umweltteams arbeiten laufend an einer weiteren Verbesserung der Standards. Alle GOURMET-Betriebe sind bereits ISO 9001 (Qualitätsmanagement) und ISO 50001 (Energiemanagement) zertifiziert.

Durch den begleitenden Prozess im Rahmen von OekoBusiness Wien bzw. der ISO 50001 Zertifizierung ist es gelungen, alle Umweltschutzmaßnahmen zu bündeln und transparent zu gestalten. Die GOURMET-Umwelt- und Energiepolitik wird von den MitarbeiterInnen aktiv gelebt und hat damit einen hohen Stellenwert im Unternehmen.



WÄRMERÜCKGEWINNUNG

Vor Einführung der Maßnahme

Im Kesselhaus der GMS GOURMET GmbH stehen zwei Dampfkessel. Deren Rauchgase werden mit einer Temperatur von 130°C über zwei Abgasleitungen in den zentralen Kamin im Kesselhaus geleitet und ohne weitere Verwendung direkt in die Atmosphäre geblasen.

Das im Produktionsprozess benötigte Warmwasser mit 55°C wird mittels Dampf gesondert erhitzt.

Beschreibung der Maßnahme

Rauchgaswärmetauscher und –absperklappen

Pro Dampfkessel wurde ein Rauchgaswärmetauscher und –absperklappe in die Rauchgasleitung zum Kamin eingebaut. So wird Kaltwasser von 15°C auf 55°C geregelt erwärmt und dann in die Warmwasserversorgung des Betriebs eingespeist.

Das Kaltwasser wird von der Anspeisung der Puffertanks im Keller entnommen und über Siebe sowie eine Druckerhöhungspumpe zu den Rauchgaswärmetauschern gefördert. Nach der Erhitzung wird das Wasser in den Keller zurückgeführt und in einen schon bestehenden Puffertank eingespeist. In Summe legt das Wasser über die neuen Kalt- und Warmwasserleitungen zum und vom Kesselhaus eine Gesamtlänge von ca. 130 m zurück.

Zusätzlich wurden in die beiden Speisewasserbehälter (Schwarz- und Reindampf) auch Brüden-Wärmetauscher mit einer Leistung von 10 und 25 kW eingebaut.

Als Ergebnis der Maßnahme wird nicht nur das Kaltwasser von 15°C auf 55°C erhitzt, sondern auch die Rauchgase bei Vollast von 130°C auf 50°C gekühlt. Dadurch wird neben Erdgas außerdem Stickoxid und Kohlenstoff eingespart.

ERGEBNISSE

Energieeinsparung:	850.000 kWh/a
Kosteneinsparung:	n.a. EUR/a
Einmalige Investition:	n.a. EUR
Jahr der Realisierung:	2016



KONTAKT

GMS GOURMET GmbH

DI Martin Paveza

Oberlaaer Straße 298

1230 Wien

Tel.: +43 664 966 4915

E-Mail: martin.paveza@gourmet.at

www.gourmet.at

BERATUNG

Edtmayer Systemtechnik GmbH

Paul Mörth

Talpagasse 6

1230 Wien

Tel.: +43 664 80 682 209

E-Mail: paul.moerth@edtmayer.at

www.edtmayer.at