

# Projektpartner

## Metzgerei Senninger GmbH (Saalbach)

### 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 Würstelspezialitäten setzte im Jahr 2018 mit 35 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern neun Mio. Euro um.

#### Prozessoptimierung

##### **Vor Einführung der Maßnahme**

Für das hygienische Verpacken von Würsteln werden Vakuumpumpen für den Betrieb von Verpackungsmaschinen eingesetzt. Standardmäßig befinden sich Vakuumpumpen direkt an der Verpackungsmaschine. Dabei kommt es beim Betrieb der Maschine zu einer hohen Wärmeentwicklung im gekühlten Bereich. Die Vakuumpumpen sind dabei ständig im Einsatz, auch wenn die Verpackungsmaschinen nicht ausgelastet sind.

##### **Nach Einführung der Maßnahme**

Die Metzgerei Senninger errichtete eine Vakuumzentrale, von der aus die Verpackungsmaschinen mit Vakuum versorgt werden. Je nachdem, ob die Verpackungsmaschinen in Teillast oder Volllast sind, versorgen die Pumpen bedarfsgerecht die Verpackungsmaschinen. Im Teillastbereich sind weniger Vakuumpumpen in Betrieb. Mit dem Verlagern der Vakuumversorgung aus der Produktion entsteht auch weniger Abwärme. Diese Abwärme musste zuvor gekühlt werden, welches die Kältemaschinen belastete.

### Ergebnisse

Energieeinsparung:	30.800	kWh/a
Kosteneinsparung:	nicht öffentlich	
Einmalige Investition:	nicht öffentlich	
Umweltförderung Inland:	nicht angesucht	



### Kontakt

Metzgerei Senninger GmbH  
Wolfgang Horngacher  
E-Mail: [w.horngacher@senninger-metzgerei.at](mailto:w.horngacher@senninger-metzgerei.at)

**kleinkraft**

### Beratung

kleinkraft OG  
Magdalena Teufner-Kabas  
E-Mail: [magdalena.teufner@kleinkraft.co.at](mailto:magdalena.teufner@kleinkraft.co.at)