

GREENFOODS- Training optimiert Energieeinsatz

Der dreitägige Kurs zum Thema „Energieeffizienz und sinnvoller Einsatz erneuerbarer Energien in der Nahrungsmittel- und Getränkeproduktion“ wird – nach coronabedingter Verschiebung – heuer von 19.-21.10.2021 in Salzburg stattfinden.

Das Energieinstitut der Wirtschaft organisiert das Training wieder gemeinsam mit AEE INTEC, in Kooperation mit umwelt service salzburg, der Lebensmittelversuchsanstalt und dem FV Lebensmittelindustrie.

Die Lebensmittel- und Getränkeherstellung ist in Europa der größte Produktionssektor gemessen an Umsatz, Wertschöpfung und Beschäftigung und weist den vierthöchsten Energieeinsatz auf. Eine Möglichkeit für diese wichtige Branche, ihre Wettbewerbsfähigkeit gegenüber der weltweiten Konkurrenz zu steigern, besteht in einer Verbesserung der Energieeffizienz, wodurch gleichzeitig Produktionskosten und Treibhausgasemissionen sinken. Eine Verringerung des Energieeinsatzes um 10 bis 25 Prozent ist in sehr vielen Betrieben durch Maßnahmen möglich, die keine oder nur geringe Investitionen erfordern. Eine detaillierte Analyse des Status quo des Energieeinsatzes und eine Betrachtung innovativer, aber bereits branchenerprobter Lösungsoptionen helfen, diese – und oft noch höheren – Potenziale zu identifizieren.

Der Nutzen für Teilnehmende

- Informationen zu Optimierungsmöglichkeiten, die zu einer Verringerung des Energieeinsatzes und fossiler CO₂-Emissionen führen, angewendet bei den für die Branche relevantesten Bereichen, wie Prozesswärme (Kochen, Pasteurisierung, Verdampfung, Trocknen etc.), Prozesskälte und Tiefkühlung, Prozessoptimierung, Wärmerückgewinnung und -integration, Druckluft sowie sinnvoller Einsatz erneuerbarer Energien
- Potenziale und Optionen für Prozess- und Systemoptimierung sowie die Einbindung erneuerbarer

Energien mit Hilfe des GREENFOODS-Branchenkonzepts und seiner Berechnungstools

- Kurzüberblick zu branchenrelevanten Finanzierungs- und Fördermöglichkeiten
- Punkte für die Listung im EnergieauditorInnen-Register für Audits nach § 9 EEEffG: Gebäude: 2 Punkte | Prozesse: 5 Punkte | Transport: 1 Punkt.

Inhalte und Format

Fachvorträge und die Ausarbeitung eines praktischen Fallbeispiels mit dem dazugehörigen Tool berücksichtigen speziell die typischen Prozesse in Bäckereien, Brauereien sowie in Fleisch, Milch und Obst oder Gemüse verarbeitenden Betrieben. Das Tool ist kostenlos verfügbar, kann also von den Teilnehmern anschließend im eigenen Unternehmen verwendet werden.

Hauptthemen

- Wichtige Schritte einer Energieanalyse / eines Energieaudits
- Beschreibung und Bewertung der relevanten Prozesse mit dem höchsten Heiz- und Kühlenergiebedarf
- Stand der Technik und innovative und effiziente verfügbare Technologien
- Bewertung des Ist-Standes des Energiebedarfs der Prozesse und des Versorgungssystems
- Prozess- und Systemoptimierung (Wärmeintegration in Prozesse und dazugehörige Anlagen)
- Stand der Technik und innovative/erneuerbare Wärme-, Kälte- und Druckluftsysteme
- Ökonomische Bewertung identifizierter Einsparpotenziale
- Überblick zu verfügbaren Förderinstrumenten für einschlägige Investitionen.

Zielgruppe

Werks- und Produktionsleiter, Betriebstechniker, Prozessingenieure und andere Ingenieure aus der Energietechnik, Energieberater und -auditoren sowie Hersteller und Anlagenbauer von Technologien für die Lebensmittel- und Getränkebranche. Thermodynamische Grundkenntnisse und Kenntnisse über Energie- und Massenbilanzen werden vorausgesetzt. ●

Weitere Infos: [Link](#).



Mag. Sonja Starnberger MSc (EIW)
s.starnberger@energieinstitut.net

